

Piano de Cuisson

Miele

HR 1924 G - 76 cm

Piano de cuisson, largeur 76 cm

N° 10586620



HR 1924 G (Prestige)

Raccordement au gaz naturel : UNIQUEMENT

Four multifonctions pyrolyse

- Cavité 122 litres, 6 niveaux de cuisson
- Enceinte, grille + gradins + rails pyro.
- Bandeau de commande M Touch inclinable motorisé
- 15 modes de cuissons dont Hydracook
- 20 programmes personnalisés
- Double ventilateur TwinPower
- Thermosonde sans-fil
- Porte froide, poignée rotative
- Ouverture douce SoftOpen et fermeture douce SoftClose
- Inox Anti-traces

Table de cuisson gaz

- 4 brûleurs gaz double couronne
- Puissance totale 12,1 KW dont 1 foyer ultra rapide 4200 W
- Fonction de rallumage automatique
- Boutons de commande r tro clair s
- 2 supports ComfortClean amovibles en fonte  maill es (lavables au lave-vaisselle)

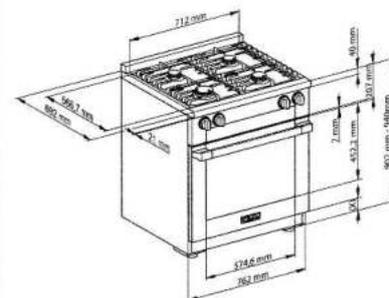
Accessoires fournis :

- 3 grilles pyrolysables PyroFit
- 1 l che-frite PerfectClean
- 1 Plaque à griller et rôtir PerfectClean
- Rails télescopiques pyrolysables (solidaires de la grille)

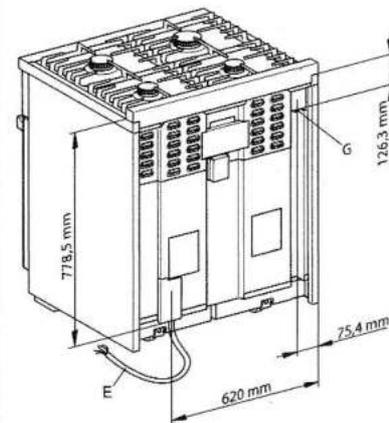
Branchement monophasé ou triphasé

8 999  * + 9 à**  co-part = 9 008 à***

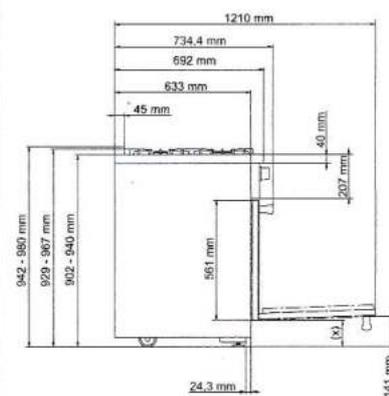
HR 1924 G



HR 1924 G



HR 1924 G



Prix TTC : 9000  

Rabais 34%

→ 6000   TTC

Tiroir de mise sous vide (expo)

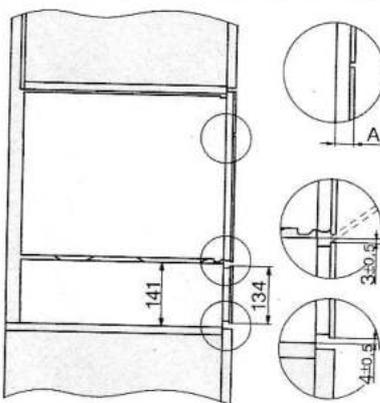
Miele

EVS 7010 brun havane

intégrable sans poignée 14 cm



- Plus grande durabilité – stockage et portionnement des aliments
- Goût plus intense – marinade des aliments
- Préparation des aliments pour la cuisson sous-vide
- Confort d'utilisation – commande tactile, tiroir télescopique
- Tiroir très facile à ouvrir – Push2open



ESW7x10, EVS7010, DG7x4x, DGM7x4x installation drawings

Code EAN: 4002516852544 / Numéro de matériel: 102 65 350
Ancien Numéro de matériel: 30701061EU3

Modèle et design

Tiroir de mise sous vide encastrable	•
PureLine	•
VitroLine	•
ArtLine	•
Sans poignée	•
Coloris	Pearlbeige

Avantages gustatifs

Préparation à la cuisson sous vide	•
Durée de conservation plus longue des aliments	•
Marinade des aliments	•

Modes de cuisson

Mise sous vide	•
----------------	---

Diversités d'utilisation

Mise sous vide des aliments	•
Faire mariner des aliments	•
Portionner des aliments	•
Mise sous vide du récipient	•
Refermer l'emballage d'origine	•
Fermeture des bouches	•
Mise sous vide des liquides	•

Caractéristiques techniques

Largeur des appareils en mm	595
Hauteur de l'appareil en mm	141
Profondeur de l'appareil en mm	570
Hauteur intérieure utile en mm	80
Puissance totale de raccordement en kW	0,32
Tension en V	230
Fréquence en Hz	50-60
Protection par fusible en A	10
Nombre de phases	1
Câble d'alimentation avec prise	•
Longueur du câble d'alimentation électrique en m	1,8

Accessoires fournis

Adaptateur pour mettre le récipient sous vide	1
Support pour sachet	1
Sachet de mise sous vide	•
Nombre de sachets de mise sous vide 180 x 280 mm	50
Nombre de sachets de mise sous vide 240 x 350 mm	50
Témoin d'affichage LED de la durée de soudage	•

Fonction Stop

•	•
---	---

Technique de mise sous vide

Chambre à vide en inox	•
Puissance d'aspiration de pompe en m ³ /h	4

Prix : 2999€ TTC

Rabais 50%

→ 1499€ TTC

Four Vapeur Intégrable

Miele

DG 2740

DG 2740

Fours vapeur encastrable

Pour cuisiner sainement avec des programmes automatiques.



- Écran à sept segments avec commande par capteur – EasySensor
- Résultats d'exception – technologie de vapeur DualSteam
- Préparation simple d'un plat complet – cuisson de menus
- Réussite garantie pour tous vos plats – programmes automatiques
- Très spacieux – enceinte de cuisson en inox de 40 l

Code EAN: 4002516162858 / Numéro de matériel: 11099550 / Ancien Numéro de matériel: 23274040F

Modèle	
Couleur de l'appareil	Inox/CleanSteel
Modèle et design	
Four vapeur encastrable	•
ContourLine	•
Avantages gustatifs	
Production de vapeur externe	•
Cuisson de menus sans transfert de goût	•
Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson	•
Modes de cuisson	
Décongélation	•
Programmes automatiques	•
Cuisson vapeur	•
Réchauffer	•
Cuisson vapeur Eco	•
Confort d'utilisation	
Écran	EasySensor
SoftOpen	•
SoftClose	•
Cuisson indépendante de la quantité	•
Cuisson à la vapeur sur jusqu'à 3 niveaux simultanément	•
Cuisson de menus	•
Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	•
Programmation du temps de cuisson	•
Affichage de la température réelle	•
Réglages personnalisés	•
Caractéristiques techniques	
Enceinte de cuisson L	•
Volume de l'enceinte de cuisson en l	40
Nombre de niveaux d'introduction	4
Ouverture de porte	inf.
Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C	40
Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C	100
Largeur de la niche min. en mm	560
Largeur de la niche max. en mm	568
Hauteur de la niche min. en mm	450
Hauteur de la niche max. en mm	452
Profondeur de la niche en mm	550
Dimensions d'appareil (l x h p) en mm	595 x 455 x 569
Largeur des appareils en mm	595
Hauteur de l'appareil en mm	455
Profondeur de l'appareil en mm	569
Poids en kg	26,8
Puissance totale de raccordement en kW	3,60
Tension en V	230
Fréquence en Hz	50-60
Protection par fusible en A	16
Nombre de phases	1
Câble d'alimentation avec prise	•
Longueur du câble d'alimentation électrique en m	2

Prix TTC: 1599€

+ 1464€ E.P.

Rabais 30%

→ 1119€ TTC

Four Vapeur Micro-Ondes

Miele

DGM 7340

DGM 7340

Four vapeur micro-ondes

Pour cuisiner sainement et réchauffer rapidement avec la connectivité.



- Grand écran texte avec commande par capteur – DirectSensor
- Résultats d'exception – technologie de vapeur DualSteam
- Résultats rapides et homogènes du micro-ondes – Quick & Gentle
- Réussite garantie pour tous vos plats – programmes automatiques
- Combinaison vapeur et micro-ondes pour des cuissons plus courtes

Code EAN: 4002516182986 / Numéro de matériel: 11100780 / Ancien Numéro de matériel: 23734044F

Modèle et design

Four vapeur micro-ondes combiné	•
ContourLine	•
Couleur de l'appareil	Inox/CleanSteel

Avantages gustatifs

Quick & Gentle	•
Production de vapeur externe	•
Cuisson de menus sans transfert de goût	•
Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson	•
Maintien au chaud	•

Modes de cuisson

Cuisson vapeur	•
Micro-ondes	•
Cuisson rapide	•
Cuisson vapeur Eco	•
Décongélation	•
Réchauffer	•
Programmes automatiques	•
Programmes automatiques selon pays	•
Fonctions spéciales	•

Caractéristiques techniques

Enceinte de cuisson L	•
Volume de l'enceinte de cuisson en l	40
Nombre de niveaux d'introduction	4
Dimensions d'appareil (l x h p) en mm	595 x 455 x 569
Ouverture de porte	inf.
Éclairage de l'enceinte	2 spots LED
Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C	40
Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C	100
Puissance micro-ondes à commande électronique	•
Niveaux de puissances du four micro-ondes en W	
Largeur de la niche min. en mm	560
Largeur de la niche max. en mm	568
Hauteur de la niche min. en mm	450
Hauteur de la niche max. en mm	452
Profondeur de la niche en mm	550
Dimensions d'appareil (l x h p) en mm	595 x 455 x 569
Largeur des appareils en mm	595
Hauteur de l'appareil en mm	455
Profondeur de l'appareil en mm	569

Prix TTC : 2799€ + 14,64€ E.P.

Rabais 40%

↳ 1679€ TTC

Four Vapeur Micro-Ondes DGM 7440

Miele

DGM 7440

Four vapeur micro-ondes

Pour cuisiner sainement et réchauffer rapidement avec la connectivité.



- Grand écran texte avec commande par capteur – DirectSensor
- Résultats d'exception – technologie de vapeur DualSteam
- Résultats rapides et homogènes du micro-ondes – Quick & Gentle
- Réussite garantie pour tous vos plats – programmes automatiques
- Combinaison vapeur et micro-ondes pour des cuissons plus courtes

Code EAN: 4002516182870 / Numéro de matériel: 11100820 / Ancien Numéro de matériel: 23744044F

Modèle et design

Four vapeur micro-ondes combiné	•
PureLine	•
Couleur de l'appareil	Inox/CleanSteel

Avantages gustatifs

Quick & Gentle	•
Production de vapeur externe	•
Cuisson de menus sans transfert de goût	•
Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson	•

Modes de cuisson

Maintien au chaud	•
Cuisson vapeur	•
Micro-ondes	•
Cuisson rapide	•
Cuisson vapeur Eco	•
Décongélation	•
Réchauffer	•
Programmes automatiques	•
Programmes automatiques selon pays	•
Fonctions spéciales	•

Caractéristiques techniques

Enceinte de cuisson L	•
Volume de l'enceinte de cuisson en l	40
Nombre de niveaux d'introduction	4
Dimensions d'appareil (l x h p) en mm	595 x 455 x 569
Ouverture de porte	inf.
Éclairage de l'enceinte	2 spots LED
Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C	40
Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C	100
Puissance micro-ondes à commande électronique	•
Niveaux de puissances du four micro-ondes en W	
Largeur de la niche min. en mm	560
Largeur de la niche max. en mm	568
Hauteur de la niche min. en mm	450
Hauteur de la niche max. en mm	452
Profondeur de la niche en mm	550
Dimensions d'appareil (l x h p) en mm	595 x 455 x 569
Largeur des appareils en mm	595
Hauteur de l'appareil en mm	455
Profondeur de l'appareil en mm	569

Prix TTC : 2799€ + 14,64€ E.P.

Rabais 40%

→ 1679€ TTC

Four Vapeur Combine

Miele

DGC 7865 HC PRO Noir

Four vapeur combiné avec raccordement à l'eau
Cuisson vapeur, classique et rôtissage avec thermosonde sans fil + HydroClean.

Code EAN: 4002516634232 / Numéro de matériel: 12095560 /
Ancien Numéro de matériel: 23786529F

Modèle et design

Four vapeur combiné

VitroLine

Couleur de l'appareil

Noir

Avantages gustatifs

Chauffage accéléré

Préchauffage

Production de vapeur externe

Capteur climatique

Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée

Cuisson de menus sans transfert de goût

Mix & Match

Thermosonde

Sans fil

Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson

Maintien au chaud

Fonction Crisp

Modes de cuisson

Chaleur tournante +

Chaleur sole-voûte

Cuisson vapeur

Cuisson combinée

Cuisson combinée avec chaleur tournante +

Cuisson combinée avec chaleur sole-voûte

Cuisson combinée avec Multigril

Cuisson sous vide

Cuisson intensive

Turbogril

Gril

Gril éco

Chaleur voûte

Chaleur sole

Spécial gâteaux

Chaleur tournante Eco

Cuisson vapeur Eco

Décongélation

Plat à rôtir Gourmet

Réchauffer

Chauffer des assiettes

Programmes automatiques

Programmes automatiques selon pays

Fonctions spéciales

Confort d'utilisation

Mise en réseau avec Miele@home

Écran

M Touch

Capteur de mouvement MotionReact

Programme de séchage de l'enceinte	•
Verrouillage rapide pour la grille de récupération	•
Supports de gradins amovibles	•
Détartrage	•
Porte CleanGlass	•
Alimentation eau/dif. vapeur	
DualSteam	•
Générateur vapeur, puissance en kW	3,30
DirectWater plus	•
Filtre de vidange	•
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	•
Sécurité Oubli	•
Verrouillage de la mise en marche	•
Système de refroidissement des vapeurs	•
Verrouillage des touches	•
Caractéristiques techniques	
Volume de l'enceinte de cuisson en l	67
Nombre de niveaux d'introduction	4
Dimensions d'appareil (l x h p) en mm	595 x 596 x 567
Marquage des niveaux d'introduction	•
Ouverture de porte	inf.
Éclairage de l'enceinte	Brilliant Light
Températures du mode Four classique min. en °C	30
Températures du mode Four classique max. en °C	230
Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C	40
Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C	100
Largeur de la niche min. en mm	560
Largeur de la niche max. en mm	568
Hauteur de la niche min. en mm	590
Hauteur de la niche max. en mm	595
Profondeur de la niche en mm	550
Largeur des appareils en mm	595
Hauteur de l'appareil en mm	596
Profondeur de l'appareil en mm	567
Poids en kg	46,5
Puissance totale de raccordement en kW	3,45
Tension en V	230
Fréquence en Hz	50
Protection par fusible en A	16
Nombre de phases	1
Câble d'alimentation avec prise	•
Longueur du câble d'alimentation électrique en m	2
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau en m	2,0
Longueur du tuyau d'évacuation d'eau en m	3,0
Remplacer l'ampoule	•

Prix TTC : 5699€ + 14,64€ E.P.

Rabais 20%

→ 4559€ TTC