

Miele



PERFEKTION NEU DEFINIERT

PREMIUM-PARTNER-PROGRAMM
KÜCHEN-EINBAUGERÄTE | STAND 1. APRIL 2020

GENERATION 7000

GOING BEYOND THE ORDINARY



Seit 120 Jahren ist Miele Vorreiter bei Küchen-Einbaugeräten, die kontinuierlich neue Maßstäbe in Sachen Leistungsfähigkeit setzen. Die Generation 7000 ist **intuitiver als alles bisher Dagewesene**. Sie ist die größte und bahnbrechendste Einführung in unserer Unternehmensgeschichte – und steht für Perfektion, neu definiert.

Entdecken Sie die **revolutionärsten Innovationen**, die wir je entwickelt haben. Küchen-Einbaugeräte mit faszinierender, nie dagewesener Technik. Innovationen, mit denen Ihnen scheinbar komplizierte Gerichte leicht gelingen und mit denen Sie **konstant perfekte Ergebnisse** erreichen. Erleben Sie Kochen, Braten, Dampfgaren und Backen auf einem neuen Level.

Der weltweit ausgezeichnete japanische Blumenkünstler Azuma Makoto bildet gemeinsam mit den preisgekrönten Spitzenköchen Helena Rizzo, Gaggan Anand und Kyle Connaughton ein einzigartiges Team. Sie stellten sich der Aufgabe, herauszufinden, auf welches Level sie ihre Art zu Kochen mit Hilfe der neuen Miele Küchen-Einbaugeräte heben können – während sie sich dabei von Azumas künstlerischer Genialität inspirieren ließen. Heraus kamen Kreationen, mit denen die vier eine **neue Dimension von Kunst und Kulinarik** geschaffen haben. Lassen Sie mit der Intuition von Miele auch Ihrer Kreativität freien Lauf.



AZUMA MAKOTO, KÜNSTLER

GUTER GESCHMACK

BEGINNT BEIM DESIGN

Wir halten es mit Oscar Wilde, der feststellte,

dass guter Geschmack ganz einfach ist:

Man gibt sich nur mit dem Besten zufrieden.

Mit genau diesem Anspruch haben wir

unsere neuen Küchen-Einbaugeräte entwickelt:

Beeindruckend klares Äußeres, bei dem

nichts ablenkt – schon gar keine komplizierte

Bedienung.

Lassen Sie sich inspirieren von unserer

GENERATION 7000!





DESIGN **VITRO** LINE

KONSEQUENT IN GLAS | ZEITLOS | MODERN



OBSIDIANSCHWARZ

DIE FARBEN

FÜR PERFEKTEN GENUSS

Einbaugeräte im modern reduzierten Design überlassen den großen Auftritt ganz Ihnen. Miele bietet mit Obsidianschwarz und Brillantweiß zwei hochwertige Farbkonzepte an, die sich harmonisch in jeden Küchen- und Wohnstil integrieren. Egal, ob traditionell, zeitgemäß oder modern: Miele sorgt nicht nur für perfekte Kochergebnisse, sondern auch für perfekte Harmonie in Ihrer Küche.

BRILLANTWEISS



OBSIDIANSCHWARZ





BEDIENSYSTEME

BERÜHREND EINFACH

DirectSensor und DirectSensor S die Steuerung über Sensortasten und ein Klartextdisplay. Je nachdem, wer kocht, lässt sich die Sprache dabei frei wählen. Das Design der unterschiedlichen Bedienungsvarianten folgt immer dem gleichen Konzept – und besticht durch große Brillanz, Langlebigkeit und eine herausragende Wertigkeit im Detail.

EIN HAUCH VON GENIALITÄT.



DIRECTSENSOR - DIREKTWAHL PLUS VIERZEILIGES KLARTEXTDISPLAY

Über die Sensortasten kann unter anderem die gewünschte Betriebsart direkt gewählt werden. Weitere Auswahlmöglichkeiten und Einstellungen treffen Sie über das vierzeilige Klartextdisplay.



DIRECTSENSOR S - DIREKTWAHL PLUS EINZEILIGES KLARTEXTDISPLAY

Über die Sensortasten kann unter anderem die gewünschte Betriebsart direkt gewählt werden. Weitere Auswahlmöglichkeiten und Einstellungen treffen Sie über das einzeilige Klartextdisplay.

UNSER ANSPRUCH

IMMER BESSER

WILLKOMMEN BEI MIELE

Als unsere Urgroßväter das Unternehmen Miele gründeten, mussten sie sich, um Erfolg zu haben, von ihren Wettbewerbern abheben. Dafür gibt es eigentlich nur zwei Wege, nämlich entweder billiger zu sein als die anderen – oder besser. Beides gleichzeitig ist praktisch unmöglich. Sie haben sich für „besser“ entschieden.

Dass Miele diesen hohen Anspruch in den vergangenen 120 Jahren immer wieder aufs Neue überzeugend einlösen konnte, davon zeugen ungezählte Testsiege und Auszeichnungen, vor allem aber viele Millionen zufriedener Kunden überall auf der Welt. Zu verdanken ist dies einer Kontinuität in den Werten und Zielen, wie man sie typischerweise nur in Unternehmen antrifft, die sich seit Generationen in Familienhand befinden.

In diesem Sinne gilt Miele seit 1899 nicht nur als Inbegriff erstklassiger Produktqualität und Ingenieurskunst. Miele steht gleichermaßen für Respekt, Fairness und partnerschaftliche Wertschätzung gegenüber seinen Vertriebspartnern, Endkunden, Lieferanten, Beschäftigten und Nachbarn.

Wer Miele kauft, handelt zudem umweltbewusst. Dies gewährleisten konsequent ressourcenschonende Produktionsmethoden – und Produkte, die auch beim Verbrauch von Strom, Wasser und Waschmitteln Maßstäbe setzen, was obendrein das Portemonnaie entlastet.*

Dass all dies so bleibt, das versprechen wir Ihnen – als geschäftsführende Gesellschafter in vierter Generation.

Ihr

Markus Miele

und Ihr

Reinhard Zinkann

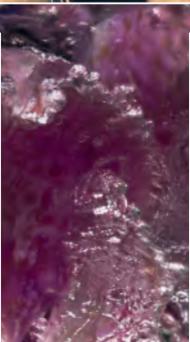


DR. MARKUS MIELE &
DR. REINHARD ZINKANN



VIELE GUTE GRÜNDE SPRECHEN FÜR MIELE.

Sechs davon lesen Sie hier. Seit Gründung im Jahr 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen „Immer besser“. Gemeint ist: Wir setzen alles daran, „Immer besser“ zu sein als alle anderen Anbieter und „Immer besser“ zu werden, als wir bereits sind. Für unsere Kunden bedeutet dies die beruhigende Gewissheit, dass sie mit Miele eine gute Entscheidung getroffen haben – wahrscheinlich eine fürs Leben.



DIE MIELE QUALITÄT

Für perfekte Ergebnisse gilt seit mehr als 120 Jahren: Auf Miele können Sie sich verlassen. Als einziger Hersteller der Branche testen wir Produkte wie unsere Waschmaschinen, Trockner, Geschirrspüler oder Backöfen auf 20 Jahre Lebensdauer. Und bieten Ihnen damit eine einmalige Verlässlichkeit und Sorgenfreiheit. Miele Kunden in aller Welt bleiben Miele deshalb treu und empfehlen Miele weiter. Auch für die Zukunft gilt: Bei der Zuverlässigkeit und Langlebigkeit unserer Geräte machen wir keine Kompromisse.

DIE MIELE TECHNIK

Miele steht für faszinierende Technik und hervorragende Ergebnisse bei minimalem Energieverbrauch. Dies gilt für die hygienische und schonende Pflege Ihrer Wäsche, Ihrer Böden und Ihres Geschirrs wie auch für vielfältige Genusserlebnisse beim Kochen und Backen. Dafür sorgen viele innovative Ausstattungsmerkmale, die es nur bei Miele gibt. Ungezählte erste Plätze bei den renommiertesten Produkttests überall auf der Welt belegen dies.

DIE MIELE HANDWERKSKUNST

Miele steht für wahre Handwerkskunst, wo Vision, Präzision und ganz viel Liebe zum Detail zusammentreffen. Jedes unserer Produkte wird auf dem höchsten Standard angefertigt und unterliegt einer obsessiven Qualitätskontrolle bis zur individuellen Handschuhprüfung von Oberflächen. Von Griffen, die aus einem Stück Metall geätzt werden, bis zu Spaltmaßen, die über alle Produktgruppen aufeinander abgestimmt sind, ist jedes Element ein Teil unserer Reise zur absoluten Perfektion. Denn nichts ist uns wichtiger, als dass Ihre Freude an Miele lange anhält.

DER MIELE SERVICE

Miele Kunden genießen Vorzugsbehandlung: Dies garantiert unser schneller und effizienter Kundendienst, der vielfach zum besten der Branche gekürt wurde. Auch wenn Sie eine individuelle Produkteinweisung oder professionelle Reinigung Ihrer Miele Geräte wünschen, kommen wir gerne zu Ihnen nach Hause. Wir sind immer für Sie da. Versprochen!



DAS MIELE DESIGN

Miele steht für klare Formen, zeitlose Eleganz und intuitive Handhabung. Miele zu bedienen ist leicht und macht Spaß. Egal wie Ihre Küche eingerichtet ist: Miele passt perfekt zu Ihnen.

DIE MARKE MIELE

In vielen Ländern ist Miele die begehrteste Marke der Branche. Auf dem deutschen Heimatmarkt wurde Miele über alle Branchen hinweg sogar zur besten Produktmarke aller Zeiten gewählt („best brand ever“). Eine solche Marke verrät auch etwas über ihren Nutzer: Miele Kunden stellen hohe Ansprüche an die Leistung und Umweltverträglichkeit ihrer Hausgeräte. Wer Miele kauft, zeigt Qualitätsbewusstsein und Stil.



IMMER BESSER

IMMER VON MIELE

02	Generation 7000 – Going beyond the ordinary
04	Guter Geschmack beginnt beim Design
06	Die Farben für perfekten Genuss
08	Bediensystem – Berührend einfach
10	Unser Anspruch „Immer Besser“
12	Viele Gründe sprechen für Miele

	Backöfen	16
	Backöfen mit Mikrowelle	30
	Dampfgarer	34
	Combi-Dampfgarer	42
	Dampfgarer mit Mikrowelle	48
	Mikrowellengeräte	52
	Schubladen	58
	Vakuumierschubladen	66
	Kochfelder mit integriertem Wrasenabzug	74



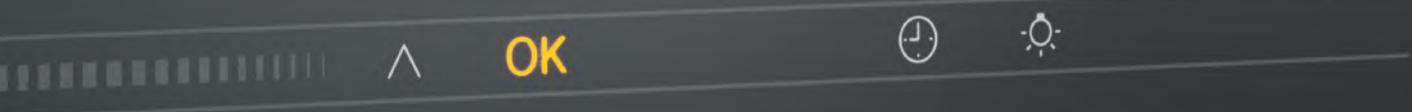
Automatik

Kuchen

Gebäck

Brot





BACKÖFEN UND BACKÖFEN MIT MIKROWELLE



Die Bauformen

Einbau-Backofen

Für mehr Flexibilität bei der Gestaltung Ihrer Küche sorgen unsere Einbau-Backöfen: Diese können unabhängig vom Kochfeld variabel installiert werden – zum Beispiel direkt in Augenhöhe. Dadurch arbeiten Sie ergonomisch und können Ihr Gargut komfortabel aus dem Ofen entnehmen.

Einbau-Backofen mit Mikrowelle

Der Kompaktbackofen mit Mikrowelle verbindet auf intelligente Weise die Vorzüge von zwei leistungsstarken Geräten in einer 45 cm hohen Nische: Er ist ein vollwertiger Backofen mit den verschiedensten Betriebsarten wie z.B. Heißluft plus. Und gleichzeitig eine leistungsstarke Mikrowelle. Die Funktionen können einzeln oder in Kombination genutzt werden.

In Augenhöhe oder unter dem Kochfeld

Bauformen, Nischenmaße, Garräume und Reinigungssysteme der Miele Einbau-Backöfen und Einbau-Backöfen mit Mikrowelle

Die Nischenmaße



Der Geräumige

60 cm breit, 60 cm hoch



Der Kompakte

60 cm breit, 45 cm hoch

Die Größenvielfalt



Der Geräumige

76 Liter, 5 Einschubebenen



Der Kompakte

43 Liter, 3 Einschubebenen

Die Reinigungssysteme

Das Essen – köstlich. Aber die Reinigung? Hier bietet Ihnen Miele zwei verschiedene Möglichkeiten, die Reinigung so einfach wie möglich zu gestalten: PerfectClean und Pyrolyse.



PerfectClean



Pyrolyse



PyroFit

Exklusiv bei Miele PerfectClean

Spielend leicht säubern. Der Garraum Ihres Backofens ist mit einer Oberflächenveredelung mit einzigartigem Antihafteffekt versehen – Speiserückstände und hartnäckige Verschmutzungen können Sie so mit einer Spülmittellauge einfach mit einem Wisch entfernen. Dadurch sparen Sie kostbare Zeit bei der Reinigung, die sie anderweitig nutzen können.

Pyrolyse-Ausstattung und PyroFit-Zubehör*

Komfortabler geht's nicht. Effektiv und mühelos: Bei hohen Temperaturen sorgt Pyrolyse dafür, dass sämtliche Speiserückstände im Garraum zu Asche zerfallen und sich restlos von den Oberflächen lösen – Ihr Ofen reinigt sich von selbst! Back- und Bratroste, Aufnahmegitter und FlexiClip-Vollauszüge können Sie bei diesem Vorgang dank PyroFit im Ofen lassen – und anschließend strahlend sauber wieder herausholen.

* modellabhängig



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* für Einbau-Backöfen

Exklusiv bei Miele Klimagaren¹⁾

Professionelle Ergebnisse erreichen Sie ganz einfach mit Feuchteunterstützung: Beim Klimagaren werden Dampfstöße in den Garraum gegeben. Verschiedene Betriebsarten werden so mit Feuchtigkeit kombiniert – für bestmögliche Back- und Bratergebnisse. Fleisch wird innen zart und saftig und erhält eine appetitliche Kruste. Brötchen und Brot werden innen locker, von außen gleichmäßig gebräunt und knusprig und schmecken damit wie frisch vom Bäcker. Besonders komfortabel: Die Dampfstöße können Sie zeitlich programmieren und agieren damit ganz flexibel. Auch verschiedene Automatikprogramme nutzen Klimagaren für beste Ergebnisse.



Automatikprogramme

Leckere Gerichte im Handumdrehen: Ob Brot, Kuchen oder Fleisch – alles wird vollautomatisch zubereitet.



Exklusiv bei Miele TasteControl²⁾

Auf den Punkt: Nach zeitgesteuerten Garprozessen wird der Garraum gekühlt und so ungewolltes Nachgaren vermieden.



Kabelgebundenes Speisethermometer

Fisch und Fleisch gradgenau garen: Die Restzeitanzeige informiert Sie, wenn Ihre Speisen fertig sind.



Hausgerätevernetzung mit Miele@home

Ob Zuhause oder unterwegs – steuern oder überwachen Sie Ihre Hausgeräte von überall und gestalten Sie Ihren Alltag damit flexibel.



Exklusiv bei Miele PerfectClean

Schnell wieder sauber: Da keinerlei Speisen anhaften und verkrusten können, ist die Reinigung superleicht.

* modellabhängig

¹⁾ mit patentierter Ansaugvorrichtung Patent: EP 2 190 295 B1

²⁾ Patent: EP 1 714 083 B1



Auto



Fertig

F/W

OK



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Einbau-Backöfen mit Mikrowelle

Quick & Gentle

Mit dem neuen Feature Quick&Gentle kombinieren Sie konventionelle Hitze erstmals mit stufenloser Mikrowelleneinspeisung – und damit genauso, wie Sie es möchten. Das Ergebnis: eine verkürzte Zubereitungszeit und nach Ihren Wünschen gegarte Gerichte. Möglich macht dies die innovative Inverter-Technologie – für mehr Flexibilität beim Kochen im Alltag.



3 in 1

Mikrowellen-, Backofen- oder Kombibetrieb für eine ideale Zubereitung von Lebensmitteln in nur einem Gerät.



Edelstahl-Garraum mit patentierter Leinenstruktur¹⁾

Leichte Reinigung: Die spezielle Oberfläche mit Leinenstruktur ist kratzunempfindlich und antihaftbeschichtet.



Automatikprogramme

Leckere Gerichte im Handumdrehen: Ob Brot, Kuchen oder Fleisch – alles wird vollautomatisch zubereitet.



Hausgerätevernetzung mit Miele@home

Ob Zuhause oder unterwegs – steuern Sie Ihre Hausgeräte von überall und gestalten Sie Ihren Alltag damit flexibel.



Quick-Mikrowelle

Volle Kraft per Tastendruck: über eine separate Sensortaste lässt sich die Mikrowellenfunktion schnell anwählen.

* modellabhängig

¹⁾ Patent EP 1345 474 B1

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Back- und Bratprogramme* der Miele Backöfen



Heißluft plus

Herrlich luftig und locker: ideal für schnelles, schonendes Backen und Braten auf bis zu drei Ebenen.



Ober- und Unterhitze

Universell einsetzbar und klassisch gut: damit gelingen alle traditionellen Back- und Bratrezepte perfekt.



Klimagaren

Wie frisch vom Bäcker: die Feuchteunterstützung sorgt für unvergleichlich lockere Teige und gebräunte Krusten.



Intensivbacken

Knusprige Böden, leckere Beläge: ob Pizza, Quiche oder Obstkuchen – unten wird's knusprig, oben bleibt es saftig.



Bratautomatic

So bleibt Fleisch saftig: das Anbraten erfolgt mit hoher, das Fortgaren mit individuell eingestellter Temperatur.



Umluftgrill

Außen kross, innen schön saftig: ideal für Hähnchen, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.



Grill groß

Vielseitig für drinnen: zum Grillen größerer Mengen Steaks, Würstchen, Spießen, Kurzgebratenem und vielem mehr.



Unterhitze

Individuell zubereiten: für Gerichte, die im Wasserbad gegart oder von unten nachgebräunt werden müssen.



Auftauen

Sanft zur Tiefkühlkost: Tiefgefrorenes wird schonend per Kaltluft und damit unter idealen Bedingungen aufgetaut.



Booster

Expressgeschwindigkeit für Eilige: Wer häufig wenig Zeit zum Kochen hat, wird dieses Programm besonders schätzen.



Eco-Heißluft

Spart Strom und Zeit: Lebensmittel können energiesparend auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig zubereitet werden.



Automatikprogramme

Sorglos viele Gerichte zaubern: ob Brot, Kuchen oder Fleisch – alles wird vollautomatisch zubereitet.



Spezialanwendungen

Sich selbst außergewöhnliche Wünsche erfüllen: Bedienkomfort durch diverse Spezialprogramme wie z. B. Dörren.



Eigene Programme

Für bis zu 20 Lieblingsgerichte: einfach die Betriebsart, Temperatur und Dauer festlegen und immer wieder zubereiten.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Einbau-Backöfen auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 4-zeiliges Textdisplay



Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 1-zeiliges Textdisplay



MultiLingua

Multi-Talent: Im Display können Sie diverse Sprachen einstellen, sodass Sie alle Informationen bestens verstehen.



Pflegekomfort

Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort



Garraum-Selbstreinigung



Energieeffizienzklassen

Es wird die Energieeffizienz angezeigt.



Klimagaren

Kombination aus einer herkömmlichen Betriebsart und Feuchte. Es gibt je nach Ausstattung verschiedene Optionen.



FlexiClip-Vollauszüge

Vollauszug zur flexiblen und sicheren Bedienung der Back- und Bratroste außerhalb des Garraums



TasteControl

Auf den Punkt: Nach zeitgesteuerten Garprozessen wird der Garraum gekühlt und so ungewolltes Nachgaren vermieden.



Speisethermometer

Gradgenaues Garen

Einbau-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 60er Nische



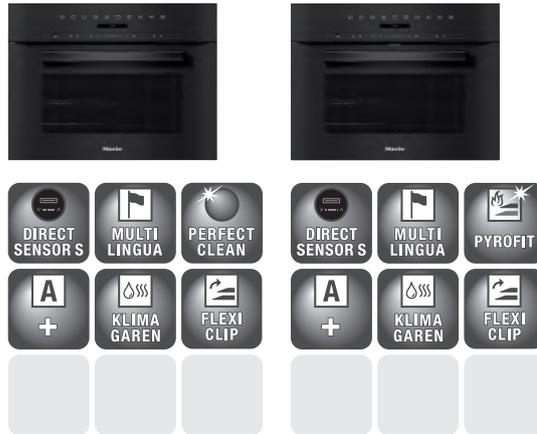
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7264 B	H 7264 BP
Bauform und Design		
Einbau-Backofen	●	●
Genussvorteile		
TasteControl	–	–
Speisethermometer	–	–
Vorheizen/Crisp function	–/–	–/–
Betriebsarten		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	●	●
Automatikprogramme	über 25	über 25
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/–	●/–
Bedienkomfort		
Display	DirectSensor S	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
MultiLingua	●	●
Zeitlich programmierbare Dampfstöße	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/–/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/●	–/●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	–
Pyrolytische Selbstreinigung	–	●
Katalysator beheizt/unbeheizt	–/–	–/●
CleanGlass-Tür	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/–	●/–
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit Kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16/1	3,6/230/16/1
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech mit PerfectClean	1	1
Universablech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/ 1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/ 1 Paar
Kochbuch	●	●
Brillantweiß	1.599,–	1.899,–
Obsidianschwarz	1.599,–	1.899,–



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7460 B	H 7460 BP	H 7464 BP
Bauform und Design			
Einbau-Backofen	●	●	●
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	●
Speisethermometer	-	-	●
Vorheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/●
Betriebsarten			
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	●	●	●
Automatikprogramme	über 40	über 40	über 35
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/-	●/-	●/-
Bedienkomfort			
Display	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
MultiLingua	●	●	●
Zeitlich programmierbare Dampfstöße	●	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	20/●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A+++-D)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●	●
Pflegekomfort			
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●	●
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	●	●
Pyrolytische Selbstreinigung	-	●	●
Katalysator beheizt/unbeheizt	-/-	-/●	-/●
CleanGlass-Tür	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/-	●/-	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16/1	3,6/230/16/1	3,6/230/16/1
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech mit PerfectClean	1	1	1
Universallech mit PerfectClean	1	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1/-	-/1/-	-/1/-
FlexiClip-Vollausg ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-	-/1 Paar	-/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-	-/1 Paar	-/1 Paar
Kochbuch	●	●	●
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.			
Brillantweiß	1.899,-	2.199,-	2.349,-
Obsidianschwarz	1.899,-	2.199,-	2.349,-

Einbau-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7244 B	H 7244 BP
Bauform und Design		
Einbau-Backofen	●	●
Genussvorteile		
TasteControl	–	–
Vorheizen/Crisp function	–/–	–/–
Betriebsarten		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	●	●
Automatikprogramme	über 25	über 25
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/–	●/–
Bedienkomfort		
Display	DirectSensor S	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Multilingua	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/–/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/●	–/●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	–
Pyrolytische Selbstreinigung	–	●
Katalysator beheizt/unbeheizt	–/–	–/●
CleanGlass-Tür	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/–	●/–
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit Kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/230/16/1	3,5/230/16/1
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech mit PerfectClean	1	1
Universablech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Kochbuch	●	●
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Brillantweiß	1.599,–	1.899,–
Obsidianschwarz	1.599,–	1.899,–



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7440 B
Bauform und Design	
Einbau-Backofen	●
Genussvorteile	
TasteControl	●
Vorheizen/Crisp function	●/●
Betriebsarten	
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	●/-/●
Klimagaren	●
Automatikprogramme	über 40
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/-
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●
MultiLingua	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	20/●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++-D)	A+
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●
Pyrolytische Selbstreinigung	-
Katalysator beheizt/unbeheizt	-/-
CleanGlass-Tür	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/-
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit Kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3
Beleuchtung	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/230/16/1
Mitgeliefertes Zubehör	
Backblech mit PerfectClean	1
Universalsblech mit PerfectClean	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-
Kochbuch	●
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Brilliantweiß	1.899,-
Obsidianschwarz	1.899,-

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten* der Miele Backöfen mit Mikrowelle



Heißluft plus

Herrlich luftig und locker: ideal für schonendes Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen.



Bratautomatik

So bleibt Fleisch saftig: Das Anbraten von Fleisch erfolgt mit hoher, das Fortgaren mit eingestellter Temperatur.



Umluftgrill

Außen kross, innen schön saftig: ideal für Hähnchen, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.



Grill

Vielseitig für drinnen: Damit können Sie auch größere Mengen Steaks, Würstchen, Spieße und anderes grillen.



Eco-Heißluft

Besonders energiesparend: Saftige Braten oder exzellente Aufläufe gelingen optimal.



Auftauen

Sanft zur Tiefkühlkost: Tiefgefrorenes wird schonend per Kaltluft und damit unter idealen Bedingungen aufgetaut.



Booster

Expressgeschwindigkeit für Eilige: Wer häufig wenig Zeit zum Kochen hat, wird dieses Programm besonders schätzen.



Automatikprogramme

Ganz gelassen viele Gerichte zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Geflügel – alles wird vollautomatisch zubereitet.



Spezialanwendungen

Außergewöhnliches ganz einfach: Diverse Spezialprogramme wie z.B. Dörren bringen ausgezeichnete Ergebnisse.



Eigene Programme

Für 20 Lieblingsgerichte: Einfach die Betriebsart, Temperatur und Dauer festlegen und immer wieder zubereiten.



Mikrowelle

Schnell eine Tasse Wasser für den Tee erhitzen oder Essen aufwärmen: Effektiver Komfort in kurzer Zeit.



Mikrowelle plus Heißluft plus

Ob Kuchen oder Sonntagsbraten: Ideal für schnelles und schonendes Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen.



Mikrowelle plus Grill

Garen und Grillen: Damit gelingt das perfekte Grillaroma für Fleisch, Fisch, Grillgemüse und vieles mehr.



Mikrowelle plus Umluftgrill

Vielseitig für drinnen: zum Grillen von Steaks, Würstchen, Spießen, Rollbraten, Kurzgebratenem und vielem mehr.



Mikrowelle plus Bratautomatik

Innen saftig, außen knusprig: Das Anbraten von Fleisch erfolgt mit hoher Temperatur, das Fortgaren mit der Mikrowelle.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Backöfen mit Mikrowelle auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 4-zeiliges Textdisplay



Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 1-zeiliges Textdisplay



MultiLingua

Multi-Talent: Im Display können Sie diverse Sprachen einstellen, sodass Sie alle Informationen bestens verstehen.



Pflegekomfort

Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort



Quick&Gentle

Schnellere Zubereitung und stufenlose Regelung der Mikrowellenleistung ab 300W dank Inverter-Technologie.



Mikrowellenleistung

Mikrowellenleistung: 1000 Watt



Kombibetrieb

Flexibel und zeitsparend dank der Kombination aus einer konventioneller Betriebsart mit Mikrowelle, spart bis zu 30 % Zeit



Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten

Einbau-Backöfen mit Mikrowelle H 7000

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7240 BM	H 7440 BM
Bauform und Design		
Einbau-Backofen mit Mikrowelle	●	●
Genussvorteile		
Quick & Gentle	●	●
Warmhalten	●	●
Betriebsarten		
Heißluft plus/Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/-/●	●/●/-/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	-/-	-/-
Grill/Umluftgrillen	●/●	●/●
Automatikprogramme	über 15	über 40
Länderspezifische Automatikprogramme	-	●
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/-	●/-
Mikrowelle	●	●
Mikrowelle mit Heißluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●	●/●/●/●
Spezialanwendungen	-	●
Bedienkomfort		
Display	DirectSensor S	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
MultiLingua	●	●
Popcorn-Funktion	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/-/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Vorschlag Mikrowellenleistung/Quick-Mikrowelle	●/●	●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	-/●	20/●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmenutzung	-	●
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●
CleanGlass-Tür	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-	●/-
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30-225	30 - 225
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 - 568 x 448 - 452 x 550	560 - 568 x 448 - 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW / Spannung in V / Absicherung in A	2,2/230/16/1	2,2/230/16/1
Mitgeliefertes Zubehör		
Back- und Bratrost mit PerfectClean/Glasschale	●/1	●/1
Kochbuch	●	●
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Brillantweiß	1.699,-	2.099,-
Obsidianschwarz	1.699,-	2.099,-





DAMPFGARER, COMBI-DAMPFGARER, DAMPFGARER MIT MIKROWELLE





Die Bauform

Einbau-Dampfgarer

Der Miele Dampfgarer lässt sich vielfältig in die Küchengestaltung integrieren. Durch seine kompakte Bauform passt er perfekt in die üblichen Schranknischen. So können Sie die Platzierung Ihres Miele Dampfgarers ganz individuell bestimmen.



Welche Nische steht Ihnen zur Verfügung und welchen Garraum bevorzugen Sie?

Die Nischenmaße und Größenvielfalt der Miele Dampfgarer

Die Nischenmaße

Miele Dampfgarer gibt es in verschiedenen Größen. Finden Sie hier die perfekte Besetzung für Ihre Küche.



Der Klassiker
60 cm breit, 45 cm hoch

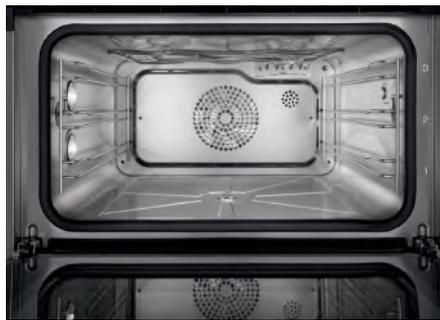


Der Extragroße
60 cm breit, 60 cm hoch

Die Bauarten



Dampfgarer
Der Miele Solo-Dampfgarer arbeitet im Temperaturbereich von 40–100 °C. Mit ihm bereiten Sie Gemüse, Fisch, Beilagen, Desserts und viele andere Speisen schonend zu.



Combi-Dampfgarer
Der Miele Combi-Dampfgarer bietet Ihnen sowohl alle Funktionen eines Dampfgarers als auch die eines vollwertigen Backofens. Zusätzliche Kombinationsmöglichkeiten mit Feuchte sowie ein sehr großer Garraum machen den Dampfgarer mit Backofen zum Allround-Talent.



Dampfgarer mit Mikrowelle
Der Dampfgarer mit Mikrowelle ist die ideale Ergänzung zu Backofen und Kochstelle. Ob Sie einzelne Beilagen oder ein komplettes Menü in einem Garprozess zubereiten möchten - Ihren Anforderungen an das Dämpfen sind keine Grenzen gesetzt.

Externe Dampferzeugung



Exklusiv bei Miele **DualSteam**
Externe Dampferzeugung für große Garräume.

Bei allen Miele Dampfgarern befindet sich im Gegensatz zu anderen Systemen der Dampferzeuger außerhalb des Garraums. Das bietet erhebliche Vorteile für den Garprozess: Ideale Dampfmenge, optimale Temperaturmessung und -einhaltung, mengenunabhängige Garzeiten sowie schnelles Aufheizen. Da sich im Garraum keine Kalkablagerungen bilden können, ist auch die Reinigung besonders leicht.



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* für Dampfgarer

Exklusiv bei Miele **DualSteam**
Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack: Als ideale Ergänzung zu Backofen und Kochfeld sorgt der Miele Dampfgarer mit DualSteam-Technologie für beste Garergebnisse. Sogar komplette Menüs mit mehreren Gängen können Sie gleichzeitig garen. Schnelle Aufheizzeiten sowie eine gleichmäßige Dampfverteilung und eine optimale Temperaturgenauigkeit ermöglichen die bequeme Zubereitung von genussvollen und auf den Punkt gegarten Speisen. Dies gelingt durch die einzigartige externe Dampferzeugung mit der DualSteam-Technologie.



Edelstahlgarraum mit Leinenstruktur
Hochwertig und pflegeleicht: Unsere Dampfgarer sind alle mit einem Edelstahl-Garraum ausgestattet.



Großer Garraum, große Belegfläche
Maximales Platzangebot: Tiefer Garraum und große Belegfläche für die gleichzeitige Zubereitung mehrerer Portionen.



Automatikprogramme
Leckere Gerichte im Handumdrehen: Mit Automatikprogrammen lassen sich viele Gerichte vollautomatisch zubereiten.



Warmhalten
Kein sofortiges Abkühlen: Die Speisen werden noch 15 Minuten nach dem Garzeitende automatisch warmgehalten.



Sous-vidé-Garen
Gleichmäßig und sanft: Mit Miele Dampfgarern können Sie Ihre Lebensmittel mit der Sous-vidé-Garmethode zubereiten.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 4-zeiliges Textdisplay



Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 1-zeiliges Textdisplay



Garraumvolumen

Miele Dampfgarer haben unterschiedliche Garraumvolumen - 24 und 40 Liter



MultiLingua

Multi-Talent: Im Display können Sie diverse Sprachen einstellen, sodass Sie alle Informationen bestens verstehen.



Sous-vide-Garen

Garverfahren, bei dem Speisen in einer Vakuumverpackung schonend gegart werden.



Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Edelstahl-Garraum

Pflegeleichter und rostfreier Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur.

Einbau-Dampfgarer

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/verkaufsbezeichnung	DG 7240	DG 7440
Bauform und Design		
Einbau-Dampfgarer	●	●
Genussvorteile		
Menügarer ohne Geschmacksübertragung	●	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●
Warmhalten	●	●
Betriebsarten		
Dampfgaren/Sous-vide	●/–	●/●
Automatikprogramme	über 15	über 100
Auftauen/Erhitzen	●/●	●/●
Bedienkomfort		
Display	DirectSensor S	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
MultiLingua	●	●
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	●	●
Menügarer mit Dampf	●	●
Dampfreduktion vor Garzeitende	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/–/●	●/●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/●	20/●
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	●	●
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	●	●
Automatisches Entkalken	●	●
CleanGlass-Tür	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung		
DualSteam	●	●
Wasservorrat für ca. 90 Minuten Garzeit	●	●
Frischwassertank	●	●
Entnahme Frischwassertank mit Push2release Mechanismus	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobilControl	●/●	●/●
RemoteService	●	●
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
L-Garraum	●	●
Garraumvolumen in l	40	40
Anzahl der Einschubebenen	4	4
Garraumbeleuchtung	–	2 LED-Spots
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,3/230/16	3,3/230/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1
Stellrost/Auffangschale	1/1	1/1
Kochbuch	●	●
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Brillantweiß	1.499,-	1.999,-
Obsidianschwarz	1.499,-	1.999,-



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* für Combi-Dampfgarer

Exklusiv bei Miele **DualSteam**
Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack: Als ideale Ergänzung zu Backofen und Kochfeld sorgt der Miele Dampfgarer mit DualSteam-Technologie für beste Garergebnisse. Sogar komplette Menüs mit mehreren Gängen können Sie gleichzeitig garen. Schnelle Aufheizzeiten sowie eine gleichmäßige Dampfverteilung und eine optimale Temperaturgenauigkeit ermöglichen die bequeme Zubereitung von genussvollen und auf den Punkt gegarten Speisen. Dies gelingt durch die einzigartige externe Dampferzeugung mit der DualSteam-Technologie.



Exklusiv bei Miele **Combigaren**
Sie mögen es innen saftig und außen knusprig? Combigaren ermöglicht Ihnen Ergebnisse ganz nach Ihrem Geschmack.



3 in 1
Platzsparend kombiniert: Backofenbetrieb, Dampf- und Combigaren für eine optimale Zubereitung.



Exklusiv bei Miele **Edelstahl-Garraum mit PerfectClean-Veredelung**
Hochwertig und pflegeleicht: Unsere Combi-Dampfgarer sind alle mit einem Edelstahl-Garraum ausgestattet.



Exklusiv bei Miele **Mix & Match**
Köstliche Gerichte im Handumdrehen: Mit Mix & Match können Sie unterschiedliche Lebensmittel z.B. auf einem Teller oder Backblech garen.



Exklusiv bei Miele **Motorisch bewegliche Liftblende mit SoftClose¹⁾**
Komfortabel: Öffnen und schließen Sie die Liftblende per Fingertipp – dahinter finden Sie den Wassertank.

* modellabhängig
¹⁾ Patent: EP 2 197 326

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Back- und Bratprogramme der Miele Combi-Dampfgarer



Combigaren/Heißluft plus

Optimale Ergebnisse: Zusätzliche Feuchte garantiert maximalen Genuss bei Brot, Brötchen, Fleisch und vielem mehr.



Combigaren/Ober-/Unterhitze

Speisen werden unter Einsatz von Feuchte gleichmäßig von oben und unten gegart - damit gelingen Brote perfekt.



Combigaren/Grill

Besonders Fisch und Fleisch mit hohem Fettgehalt werden unter Einsatz von Feuchte zart und saftig - mit knuspriger Haut oder Kruste.



Heißluft plus

Herrlich luftig und locker: ideal für schnelles, schonendes Backen und Braten auf bis zu drei Ebenen.



Ober-/Unterhitze

Universell einsetzbar und klassisch gut: Damit gelingen alle traditionellen Back- und Bratrezepte bestmöglich.



Grill groß

Vielseitig für drinnen: Damit können Sie auch größere Mengen Steaks, Würstchen, Spieße und anderes grillen.



Grill klein

Extra für kleine Mengen: Wenn es etwas weniger sein soll, gelingen so Steaks, Würstchen und vieles mehr bestens.



Intensivbacken

Knusprige Böden, leckere Beläge: Ob Pizza, Quiche oder Obstkuchen – unten wird's knusprig, oben bleibt es saftig.



Oberhitze

Finish für Optik und Geschmack: So gelingt vollkommene Zubereitung beim Gratinieren, Überbacken und Nachbräunen.



Unterhitze

Individuell zubereiten: für Gerichte, die im Wasserbad gegart oder von unten nachgebräunt werden müssen.



Umluftgrill

Außen kross, innen schön saftig: ideal für Hähnchen, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.



Kuchen spezial

Leckere Kuchen zaubern: Brandteig, Laugengebäck und Rührteig gelingen wie vom Bäcker.



Spezialanwendungen

Außergewöhnliches ganz einfach: Diverse Spezialprogramme wie z.B. Dörren bringen ausgezeichnete Ergebnisse.



Eco-Heißluft

Spart Strom und Zeit: Lebensmittel können energiesparend zubereitet werden.



Eco-Dampfgaren

Ökologisch und nachhaltig: Sparen Sie Energie bei der Zubereitung Ihrer Lebensmittel



Sous-vide-Garen

Höchster Genuss: Unter Vakuum gegartes Fleisch, Gemüse oder Obst sorgt für das ultimative Geschmackserlebnis.



Mix & Match

Köstliche Gerichte im Handumdrehen: Mit Mix & Match können Sie verschiedene Lebensmittel z.B. auf einem Teller oder Backblech garen.



Dampfgaren

Schonende und gesunde Zubereitung: Eignet sich besonders für empfindliche Lebensmittel.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Combi-Dampfgarer auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 4-zeiliges Textdisplay



Garraumvolumen

Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion haben unterschiedliche Fassungsvermögen: 68 und 48 Liter.



Sous-vide-Garen

Garverfahren, bei dem Speisen in einer Vakuumverpackung schonend gegart werden.



Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Mix & Match

Im Handumdrehen verschiedene Lebensmittel gleichzeitig auf einem Teller garen oder erhitzen.



Liftblende

Motorisch öffnende und schließende Liftblende: Komfortabler Zugriff auf Wassertank, Kondensatbehälter und Speisethermometer durch Fingertipp.

Einbau-Combidampfgarer

Produktübersicht - 60er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7460
Bauform und Design	
Combi-Dampfgarer	●
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●
Tellergerichte zubereiten mit "Mix & Match"	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●
Betriebsarten	
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/●
Heißluft plus/Automatikprogramme	●/über 200
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●
MultiLingua	●
Motorisch öffnende und schließende Liftblende	●
Mengenunabhängiges Garen	●
Menügaren mit Dampf	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●
Externer Dampferzeuger und CleanGlass-Tür	●
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam/Frischwassertank	●/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●
Hauseräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/-
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit Kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	●/-/68
Garraumbelichtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 593 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,45/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Universablech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1
Kochbuch/Spezialreiniger DGClean	●/●
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Brillantweiß	3.799,-
Obsidianschwarz	3.799,-

Einbau-Combidampfgarer

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7440
Bauform und Design	
Combi-Dampfgarer	●
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●
Tellergerichte zubereiten mit "Mix & Match"	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●
Betriebsarten	
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/●
Heißluft plus/Automatikprogramme	●/über 200
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●
MultiLingua	●
Motorisch öffnende und schließende Liftblende	●
Mengenunabhängiges Garen	●
Menügaren mit Dampf	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●
Externer Dampferzeuger und CleanGlass-Tür	●
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam/Frischwassertank	●/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/-
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	-/●/48
Garraumbeleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,45/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Universallech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1
Kochbuch/Spezialreiniger DGClean	●/●
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Brillantweiß	2.799,-
Obsidianschwarz	2.799,-



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* für Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle

Exklusiv bei Miele DualSteam

Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack: Als ideale Ergänzung zu Backofen und Kochfeld sorgt der Miele Dampfgarer mit DualSteam-Technologie für beste Garergebnisse. Sogar komplette Menüs mit mehreren Gängen können Sie gleichzeitig garen. Schnelle Aufheizzeiten sowie eine gleichmäßige Dampfverteilung und eine optimale Temperaturgenauigkeit ermöglichen die bequeme Zubereitung von genussvollen und auf den Punkt gegarten Speisen. Dies gelingt durch die einzigartige externe Dampferzeugung mit der DualSteam-Technologie.



3 in 1

Platzsparend kombiniert: Mikrowellenfunktion, Dampf- und Schnellgaren für eine optimale Zubereitung.



Schnellgaren

Spart Zeit: Kombinieren Sie Dampfgaren mit Mikrowellenbetrieb und genießen Sie eine schnellere Zubereitung.



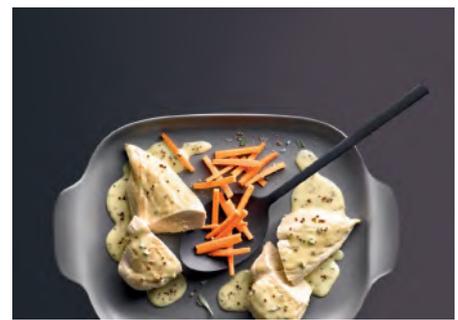
Exklusiv bei Miele Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur

Hochwertig und pflegeleicht: Unsere Dampfgarer sind alle mit einem Edelstahl-Garraum ausgestattet.



Automatikprogramme

Leckere Gerichte im Handumdrehen: Mit Automatikprogrammen lassen sich viele Gerichte vollautomatisch zubereiten



Quick & Gentle

Perfekte Ergebnisse in kürzester Zeit: Dank Inverter-Technologie wird die Mikrowellenleistung stufenlos reguliert.

* modellabhängig

¹⁾ Patent: EP 2 469 191 B2

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer mit Mikrowelle auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 4-zeiliges Textdisplay



Garraumvolumen

Garraumvolumen: 40 Liter



MultiLingua

Multi-Talent: Im Display können Sie diverse Sprachen einstellen, sodass Sie alle Informationen bestens verstehen.



Sous-vide-Garen

Garverfahren, bei dem Speisen in einer Vakuumverpackung schonend gegart werden.



Mikrowellenleistung

Mikrowellenleistung bis zu 1000 Watt.



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Automatikprogramme

Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten



Schnellgaren

Verkürzte Garzeiten durch Kombination von Dampf mit Mikrowelle

Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGM 7440
Bauform und Design	
Dampfgarer mit Mikrowelle	●
Genussvorteile	
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●
Warmhalten	●
Betriebsarten	
Dampfgaren/Sous-vide	●/●
Schnellgaren (Dampfgaren mit Mikrowelle)/Mikrowelle	●/●
Auftauen/Erhitzen/Automatikprogramme	●/●/über 150
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/–
MultiLingua	●
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	●
Menügaren mit Dampf	●
Dampfreduktion vor Garzeitende	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	●
Externer Dampferzeuger und CleanGlass-Tür	●
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	●
Automatisches Entkalken	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam	●
Wasservorrat für ca. 90 Minuten Garzeit	●
Frischwassertank	●
Entnahme Frischwassertank mit Push2release Mechanismus	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/–
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
L-Garraum/Garraumvolumen in l	●/40
Garraumbelichtung	2 LED-Spots
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,3/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Herausnehmbare Aufnahmegitter	1 Paar
Gelochte Edelstahl-Garbehälter	2
Ungelochte Edelstahl-Garbehälter, Höhe 40 mm/-Höhe 80 mm	1/–
Stellrost/Glasschale	1/1
Kochbuch	●
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Brillantweiß	2.289,-
Obsidianschwarz	2.289,-



MIKROWELLEN- GERÄTE



kleine Mikrowellengeräte

900

750

600

450



450

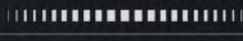
300



Auto



12:00



OK



Start



Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Mikrowellengeräte

Exklusiv bei Miele XL-Garraum

Mit einem nutzbaren Garraum-Volumen von 46 Litern bieten Ihnen unsere Geräte mit TopControl-Bedienung viel Raum für die kreative Küche, den Sie flexibel nutzen können.



Automatikprogramme

Müheles Gerichte zaubern: Einfach Programm einstellen und z. B. das Gewicht wählen – den Rest übernimmt das Gerät



Quick-Mikrowelle

Spart Zeit: Greifen Sie direkt auf die höchste Mikrowellenleistung zu – passend zu Ihren Gewohnheiten.



Edelstahl-Garraum

Sehr effizient: Der Innenraum aus Edelstahl sorgt für perfekte Mikrowellenverteilung und leichte Reinigung.



Kombinationsbetrieb

Zeit sparen und Ergebnis verbessern: Im Kombinationsbetrieb werden Speisen gleichzeitig gegart und gebräunt.



PopcornFunction

Kinofeeling für Zuhause: Mit unserer Popcorn-taste bereiten Sie perfektes Popcorn schnell und einfach zu.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Mikrowellengeräte auf einen Blick



Bedienphilosophie

Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 4-zeiliges Textdisplay



Garraumvolumen

Mikrowellengeräte verfügen über einen Garraum von 46 Liter.



MultiLingua

Multi-Talent: Im Display können Sie diverse Sprachen einstellen, sodass Sie alle Informationen bestens verstehen.



Leistung

Miele Mikrowellengeräte erreichen eine Leistung von bis zu 900 Watt.



LED-Beleuchtung

Für optimale Ausleuchtung des gesamten Garraums



Quarzgrill

Zum zusätzlichen Überbacken der Speisen nach dem Garen



Popcorn

Für schnelle und einfache Zubereitung von frischem Popcorn



Automatikprogramme

Müheloses Auftauen, Garen und Zubereiten frischer Lebensmittel



40 cm Drehteller

Auf dem Drehteller mit 40 cm Durchmesser ist viel Platz für unterschiedlich große oder viele Gefäße

Einbau-Mikrowellengeräte M 7000

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	M 7244 TC
Bauform und Design	
Einbau-Mikrowellengerät	•
TopControl/SideControl	•/-
Genussvorteile	
Warmhalten	•
Quarzgrill	•
Betriebsarten	
Automatikprogramme	über 40
Solo-Betrieb Mikrowelle	•
Kombinationsbetrieb Mikrowelle mit Grill	•
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	•/•
MultiLingua	•
Popcorn-Funktion	•
Tageszeitanzeige/Kurzzeitwecker	•/•
Programmierung Garzeitende/-dauer	•/•
Quick-Mikrowelle	•
Individuelle Einstellungen	•
Pflegekomfort	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	•
Edelstahl-Garraum	•
CleanGlass-Tür	•
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	•
Inbetriebnahmesperre	•
Sicherheitsschalter	•
Technische Daten	
Garraumvolumen in l	46
Türanschlag	unten
Beleuchtung	1 LED-Spot
Garraumhöhe in cm	23,2
Durchmesser des Drehtellers in cm	40,6
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	•
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/750/900
Grillleistung in W	1500
Nischenmaße in mm (B x H x T)	562 – 568 x 450 – 452 x 550
Nischenunabhängige Belüftung	•
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	1,6/220 – 240/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Grillrost	•
Gourmet-Platte	•
Kochbuch	•
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO inkl. MwSt.	
Brillantweiß	1.399,-
Obsidianschwarz	1.399,-



Miele

GOURMET- WÄRMESCHUBLADEN



Miele

Miele Schubladen



Optimal auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Die Nischenmaße und Größen der Miele Schubladen

Unsere Miele Einbau-Schubladen sind in zwei Größen-Varianten erhältlich – für verschiedene Einbausituationen und Abmessungen. Damit sorgen Sie in jeder Situation für optimalen Genuss und ein einheitliches Gesamtbild im Küchenbereich.



Die Klassikerin – 14 cm hoch, 60 cm breit

Dank ihrer Höhe von 14 cm können Sie die Miele Gourmet-Wärmeschublade optimal mit einem 45 cm hohen Kompaktgerät wie z. B. einem Miele Kaffeevollautomaten, Dampfgarer, Dampfgarer mit Backofen oder Backofen mit Mikrowelle kombinieren – für die bestmögliche Nutzung Ihrer 60 cm hohen Nische.



Die Extragroßen – 29 cm hoch, 60 cm breit

Besonders viel Platz bietet unsere 29 cm hohe Gourmet-Wärmeschublade, in der Sie sowohl Tassen als auch Teller vorwärmen können. Zusammen mit der 29 cm hohen Schublade und einem klassischen 60 cm hohen Backofen erhalten Sie die besten Kombinationen für eine 88 cm hohe Nische – so nutzen Sie den verfügbaren Raum optimal.



Miele

Miele

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Schubladen

Exklusiv bei Miele Niedertemperaturgaren – Verwöhnprogramm für jede Fleischart

Niedertemperaturgaren ist eine professionelle Garmethode, die bei Sterneköchen selbstverständlich ist. Sie können mit ihr Fleisch zart, aromatisch und saftig zubereiten. Aromen und Nährstoffe bleiben in hohem Maße enthalten. Gute Köche verwenden diese Art des Garens bereits seit langem für die Zubereitung von zarten Gaumenfreuden, aber mehr und mehr wird sie auch im privaten Bereich populär. Das Garen mit Niedertemperatur ist ein stressfreies Garen, da der Prozess nicht „beaufsichtigt“ werden muss und die restlichen Vorbereitungen ohne Zeitdruck getroffen werden können. Das Fleisch kann nach dem Garen sofort aufgeschnitten werden. Die sonst notwendige Ruhezeit entfällt, da der Fleischsaft gleichmäßig verteilt ist.



Vier Betriebsarten

4 in 1: Erwärmen von Tassen oder Tellern, Warmhalten von Speisen oder Garen mit Niedertemperatur.



Exklusiv bei Miele **SensorTouch-Bedienung** Elegant und hygienisch: Über ein flächenbündiges Touch-Panel bedienen Sie komfortabel mit modernster Technik.



Push2Open

Öffnen im Handumdrehen: Ein leichter Druck auf die Schublade genügt.



Timerfunktion

Damit bleiben Sie flexibel: Die Schublade schaltet sich nach Ablauf der programmierten Zeit selbsttätig aus.



Hausgerätevernetzung mit Miele@home

Ob Zuhause oder unterwegs – steuern Sie Ihre Hausgeräte von überall und gestalten Sie Ihren Alltag damit flexibel.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Schubladen der Generation 7000 auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



Gerätehöhe

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen



Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 Personen



Niedertemperaturgaren

Mit niedrigen Temperaturen werden Fleischrezepte automatisch zur Spezialität.



Push2open

Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade.



Vollauszug

Die Schublade lässt sich zum einfachen Be- und Entladen komplett öffnen.



Timer

4-Stunden-Timer, der sich nach Ablauf der programmierten Zeit selbsttätig ausschaltet.

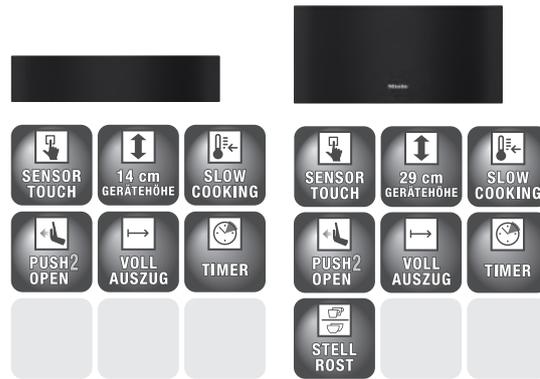


Stellrost

Zur Platzierung von Speisen und Geschirr auf 2 Etagen.

Gourmet-Wärmeschubladen

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7010	ESW 7020
Bauform und Design		
Gourmet-Wärmeschublade	•	•
Grifflos	•	•
Genussvorteile		
Vorwärmen von Geschirr	•	•
Warmhalten von Speisen	•	•
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	•	•
Betriebsarten		
Tassen wärmen	•	•
Teller wärmen	•	•
Speisen warmhalten	•	•
Niedertemperaturgaren	•	•
Bedienkomfort		
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 6 Personen	Menügeschirr für 12 Personen
Push2open Mechanismus	•	•
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	•	•
Glasblende mit Sensortasten	•	•
Bedienleiste mit Klartextbeschriftung/Symbolen	-/•	-/•
Stopp-Programmierung / Timerfunktion	•/•	•/•
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	-	•
Flächenbündige Bedienleiste	•	•
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFiConn@ct	•	•
Temperaturprogrammierung über die Miele@Mobile App	•	•
Zeitprogrammierungen über die Miele@Mobile App	•	•
Sicherheit		
Kühle Front	•	•
Antirutschauflage	•	•
Sicherheitsausschaltung	•	•
Technische Daten		
Genauere elektronische Temperaturregelung in °C	40 – 85	40 – 85
Gerätemaße in mm (BxHxT)	595 x 141 x 570	595 x 289 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80	230
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,7/220 – 240/10	0,7/220 – 240/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	2	2
Mitgeliefertes Zubehör		
Antirutschauflage	1	1
Kochbuch Garen mit Niedertemperatur	•	•
Stellrost zur Erhöhung der Stellfläche	-	•
Unverbindliche Preisempfehlung in Euro inkl. MwSt.		
Brillantweiß	979,-	1.099,-
Obsidianschwarz	979,-	1.099,-

VAKUUMIER- SCHUBLADEN





Frische und Genuss

Die vielseitige Einbau-Vakuumierschublade

Guten Geschmack bewahren

Die neue Vakuumierschublade von Miele bietet Ihnen eine große Anwendungsvielfalt: Sie bewahren die Qualität Ihrer Speisen, machen sie länger haltbar oder bereiten sie auf das Sous-vide-Garen vor. Dies gelingt einfach und sauber durch das Verpacken in Folie, den Entzug von Luft und dem anschließenden luftdichten Verschließen. So können Sie zum Beispiel Reste einfach vakuumieren und anschließend einfrieren – Nährstoffe, Geschmack und Vitamine bleiben viel länger erhalten als beim herkömmlichen Einfrieren und es entsteht kein Gefrierbrand. Nebenbei sparen Sie viel Platz im Tiefkühlschrank. Auch Flüssigkeiten wie z. B. Suppen können problemlos vakuumiert werden. Außerdem bereiten Sie Lebensmittel so optimal auf die Sous-vide-Garmethode vor. Portionieren, Bevorraten und Präparieren für das Genussgaren – alles mit nur einem Gerät.



Starke Argumente für viele Anwendungen

Die neue Vakuumierschublade von Miele unterstützt Sie bei den unterschiedlichsten Anwendungen: Egal ob Sie etwas portionieren, bevorraten, marinieren oder für das Sous-vide-Garen vorbereiten möchten. Vakuumiert sind Ihre Lebensmittel deutlich länger haltbar und auch der Geschmack bleibt besser erhalten – sowohl bei frischen als auch bei bereits zubereiteten Lebensmitteln. Ein weiterer Pluspunkt: Nicht nur alltägliche Lebensmittel können vakuumiert werden, sondern auch empfindliche Spezialitäten – ganz schonend.

Sous-vide – sanftes Garen unter Vakuum

„Sous-vide“ stammt aus dem Französischen und steht für Garen „unter Vakuum“. Bei dieser Methode bereiten Sie Ihre Speisen in einem Vakuumierbeutel bei konstant niedrigen Temperaturen im Dampfgarer zu. Besonders empfehlenswert ist dieses schonende Verfahren für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, denn die wichtigen Nährstoffe und Aromen bleiben aufgrund der geringen Hitze erhalten. Die Garzeiten beim Sous-vide-Garen fallen jedoch, bedingt durch die niedrigen Gartemperaturen, länger aus als beim herkömmlichen Dampfgaren.



Miele Vakuumierschubläde



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights der Einbau-Vakuumierschublade

Vakuumieren

Vakuumieren Sie Ihre Lebensmittel mit der Miele Vakuumierschublade und sorgen Sie so für eine deutlich längere Haltbarkeit Ihrer Speisen. Durch das Entziehen von Luft und Sauerstoff werden Ihre Lebensmittel außerdem optimal auf das Sous-vide-Garen im Dampfgarer vorbereitet. Gleichzeitig können Sie Fisch, Fleisch und Gemüse im Vakuumierbeutel besonders gut portionieren, bevorraten, marinieren oder wiederverschließen. Ein weiterer Vorteil: Um eine maximale Haltbarkeit zu erzielen, vakuumieren Sie Lebensmittel, bevor Sie sie einfrieren – Vitamine und Geschmack bleiben bestens erhalten und es entsteht kein Gefrierbrand. Zudem sparen Sie Platz im Tiefkühlschrank. Je nach Bedarf stehen Ihnen drei Vakuumierstufen zur Auswahl, die Sie ganz flexibel wählen können: Für mariniertes Fleisch ist Stufe 3 gut geeignet, für empfindliche Lebensmittel wie z. B. Beerenobst ist Stufe 1 optimal.



Touch-Bedienung

Elegant und pflegeleicht: Über ein flächenbündiges Touch-Panel bedienen Sie komfortabel mit modernster Technik.



Drei Vakuumierstufen

Individuell einstellen: Sie können beim Vakuumieren zwischen drei Stufen wählen – passend für jedes Lebensmittel.



Push2Open

Öffnen im Handumdrehen: Ein leichter Druck auf die Schublade genügt.



Große Nutzungsfläche

Egal ob große Mengen oder kleine: Die Nutzungsfläche eignet sich für Vakuumbeutel bis max. 250 x 350 mm.



Lebensmittelgeeignete Vakuumbeutel

Sicher verpackt: Miele Vakuumbeutel sind temperaturbeständig, luftundurchlässig und geschmacksneutral.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für die Vakuumierschublade auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



Fassungsvermögen

Menügeschirr für 6 Personen



Vakuuieren

Entzieht dem Vakuumbbeutel die Luft.



Push2open

Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade



Vollauszug

Die Schublade lässt sich zum einfachen Be- und Entladen komplett öffnen.



Beutelabstützung

Erleichtert die Handhabung für kleine Vakuuierbeutel.

Einbau-Vakuumierschublade

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	EVS 7010
Bauform und Design	
Einbau-Vakuumierschublade	•
Grifflos	•
Genussvorteile	
Vorbereiten für das Sous-vide-Garen	•
Längere Haltbarkeit von Lebensmitteln	•
Marinieren von Lebensmitteln	•
Anwendungsvielfalt	
Lebensmittel vakuumieren	•
Lebensmittel marinieren	•
Lebensmittel portionieren	•
Behälter vakuumieren	•
Originalverpackung wieder verschließen	•
Verschließen von Gläsern	•
Vakuumieren von Flüssigkeiten	•
Bedienkomfort	
Fassungsvermögen Vakuumierkammer in l	8
Maximale Beutelgröße in mm	250 – 350
Push2open Mechanismus	•
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	•
Bedienleiste mit Sensortasten	•
Bedienleiste mit Klartextbeschriftung/Symbolen	-/•
Vakuumierstärke in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke über LED	•
Vakuumierstärke für externe Behälter in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke für externe Behälter über LED	•
Schweißdauer in Stufen	1 – 3
Anzeige Schweißdauer über LED	•
Stopp-Funktion	•
Vakuumiertechnik	
Edelstahl-Vakuumierkammer	•
Saugleistung Pumpe in m ³ /h	4
Pflegekomfort	
Flächenbündige Bedienleiste	•
Hinweis Entfeuchtung Unterdruckpumpe	•
Auswechselbare Schweißbalken	•
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung	•
Technische Daten	
Gerätemaße in mm (BxHxT)	595 x 141 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,3/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,8
Mitgeliefertes Zubehör	
Adapter für Behälter vakuumieren	1
Auflagefläche für kleine Beutel	1
Anforderungskarte Kochbuch Sous-vide-Garen	•
Vakuumierbeutel 180 x 280 mm	50
Vakuumierbeutel 240 x 350 mm	50
Unverbindliche Preisempfehlung in Euro inkl. MwSt.	
Brillantweiß	2.359,-
Obsidianschwarz	2.359,-



**TWO in ONE -
KOCHFELDER
MIT INTEGRIERTEM
WRASENABZUG**





Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss

Die Produktvorteile* der Miele Kochfelder mit integriertem Wrasenabzug

Con@ctivity

Mit Con@ctivity können Sie sich ganz auf das Kochvergnügen konzentrieren. Denn Haube und Kochfeld kommunizieren miteinander. Das Kochfeld übermittelt die Einstellungen an die Elektronik der Haube und diese reguliert automatisch die Gebläsestufen. Sie müssen nicht daran denken, die Haube später auszuschalten. Alle Miele Kochfelder mit integriertem Wrasenabzug sind standardmäßig mit Con@ctivity ausgestattet.



Exklusiv bei Miele **PowerFlex**
Unübertroffen schnell und flexibel: Einzigartig die Boosterleistung von bis zu 7,3 kW.



Exklusiv bei Miele **TwinBooster**
Einmalige Flexibilität: Die Induktionsleistung kann individuell verteilt bzw. auf nur eine Zone gebündelt werden.



Exklusiv bei Miele **SmartSelect**
Schnell und intuitiv: Leistungs- und Bratstufen lassen sich für jede Kochzone direkt einstellen.



Flächenbündiger Dunstabzug
Flächenbündig und elegant: Dank des dezenten Designs genießen Sie maximale Gestaltungsfreiheit in Ihrer Küche.



Edelstahl-Metalfettfilter
Komfortable Reinigung: Die hochwertigen 10-lagigen Metalfettfilter sind geschirrspülgeeignet und sehr langlebig.

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der Miele Kochfelder mit integriertem Wrasenabzug auf einen Blick



Steuerung

Leistungsstufen lassen sich besonders schnell und intuitiv anwählen. Gelb hinterleuchtete Zahlenreihen.



Con@ctivity

Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort



Flexibilität

Extra große Fläche für zwei Töpfe oder Pfannen, einen großen Bräter oder einen großen Pasta-Topf



TwinBooster

Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten



Warmhalten

Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur



Stop & Go

Einfache Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp



10 x Filter

10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler



ECO-Motor

Der Gleichstrom-Motor spart im Vergleich zu herkömmlichen Gebläsen bis zu 70 % Energie.



Energieeffizienz

Das Energielabel informiert Sie über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.

Autarke Induktionskochfelder mit integriertem Wrasenabzug

Produktübersicht



* technisch modifiziert gegenüber KMDA 7774 FR/FL

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7633 FL*	KMDA 7633 FR*
Beheizungsart		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
Bauform		
Induktionskochfeld mit integriertem Wrasenabzug	●	●
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	-/●/●	●/-/-
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	●/●	●/●
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
PowerFlex-Kochzonen		
Anzahl/Durchmesser in mm	4/150 – 230	4/150 – 230
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	links/PowerFlex-Brücke/230 x 390	links/PowerFlex-Brücke/230 x 390
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	rechts/PowerFlex-Brücke/230 x 390	rechts/PowerFlex-Brücke/230 x 390
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten	Smart Select	Smart Select
Digitale Anzeige der Leistungsstufen/Displayfarbe	●/gelb	●/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik/Warmhalten	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/Con@ctivity 2.0/Con@ctivity 3.0	●/-/●	●/-/●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/A	A++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	25,1/●	25,1/●
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik	●	●
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover	●	●
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	1	1
Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	490	490
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69,0/54,0	69,0/54,0
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	570	570
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73,0/59,0	73,0/59,0
Luftleistung für Umluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	420	420
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70,0/56,0	70,0/56,0
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	510	510
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	75,0/61,0	75,0/61,0
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmeperrre	●/●/●	●/●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige	●	●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T)	800 x 520	806 x 526
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	200	200
Außschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524	-
Außschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,47/230/16	7,47/230/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Anschlusskabel	●	●
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	DUU 1000-2/DKF 1000 R	DUU 1000-2//DKF 1000 R
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO inkl. MwSt.	3.249,-	3.249,-

Autarke Induktionskochfelder mit integriertem Wrasenabzug

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7634 FL	KMDA 7634 FR
Beheizungsart		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
Bauform		
Induktionskochfeld mit integriertem Wrasenabzug	●	●
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	-/●/●	●/-/-
flächenbündiger Wrasenabzug	●	●
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	●/●	●/●
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
PowerFlex-Kochzonen		
Anzahl/Durchmesser in mm	4/150 – 230	4/150 – 230
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	links/PowerFlex-Brücke/230 x 390	links/PowerFlex-Brücke/230 x 390
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	rechts/PowerFlex-Brücke/230 x 390	rechts/PowerFlex-Brücke/230 x 390
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Bedienkomfort		
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 o. 15 Minuten	●/●	●/●
Bedienung über Sensortasten	Smart Select	Smart Select
Digitale Anzeige der Leistungsstufen/Displayfarbe	●/gelb	●/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik/Warmhalten	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/Con@ctivity 2.0/Con@ctivity 3.0	●/-/●	●/-/●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/A	A++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	23,8/●	23,8/●
Pflegekomfort		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover	●	●
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	1	1
Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	490	490
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/55	69/55
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	570	570
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73/59	73/59
Luftleistung für Umluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	410	410
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/56	69/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	500	500
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	74/61	74/61
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige	●	●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T)	800 x 520	806 x 526
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm (siehe Skizze)	200	194
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524	-
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3x16	7,5/230/3x16
Mitgeliefertes Zubehör		
Anschlusskabel	●	●
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	DUU 1000-2/DKF 1000R	DUU 1000-2/DKF 1000R
Unverbindliche Preisempfehlung in EURO inkl. MwSt.	3.349,-	3.349,-



Elektrogeräte für den Haushalt

Unsere Leistungen für Sie

Miele Fachhandels-Partner

Unsere Miele Fachhandels-Partner sind ausgewählte und qualifizierte Fachhändler. Sie vermitteln die besonderen Miele Marken- und Produktwerte. Eine qualifizierte Beratungs- und kundenorientierte Serviceleistung führt zu einer hohen Kundenzufriedenheit. Sie erhalten bei unseren Fachhandels-Partnern Produkte aus dem Miele Fachhandels-Partner-Programm, die auf Wunsch ausgeliefert, gebrauchsfertig angeschlossen und in Betrieb genommen werden.

Individuelle Beratung und Produktinformation

Die Adressen unserer Ausstellungsräume finden Sie auf der Rückseite des Prospektes.

Unter der Telefonnummer

0800 22 44 666

stehen wir Ihnen auch gerne

Mo. - Fr. 8.00 - 20.00 Uhr

Sa. + So. 9.00 - 20.00 Uhr

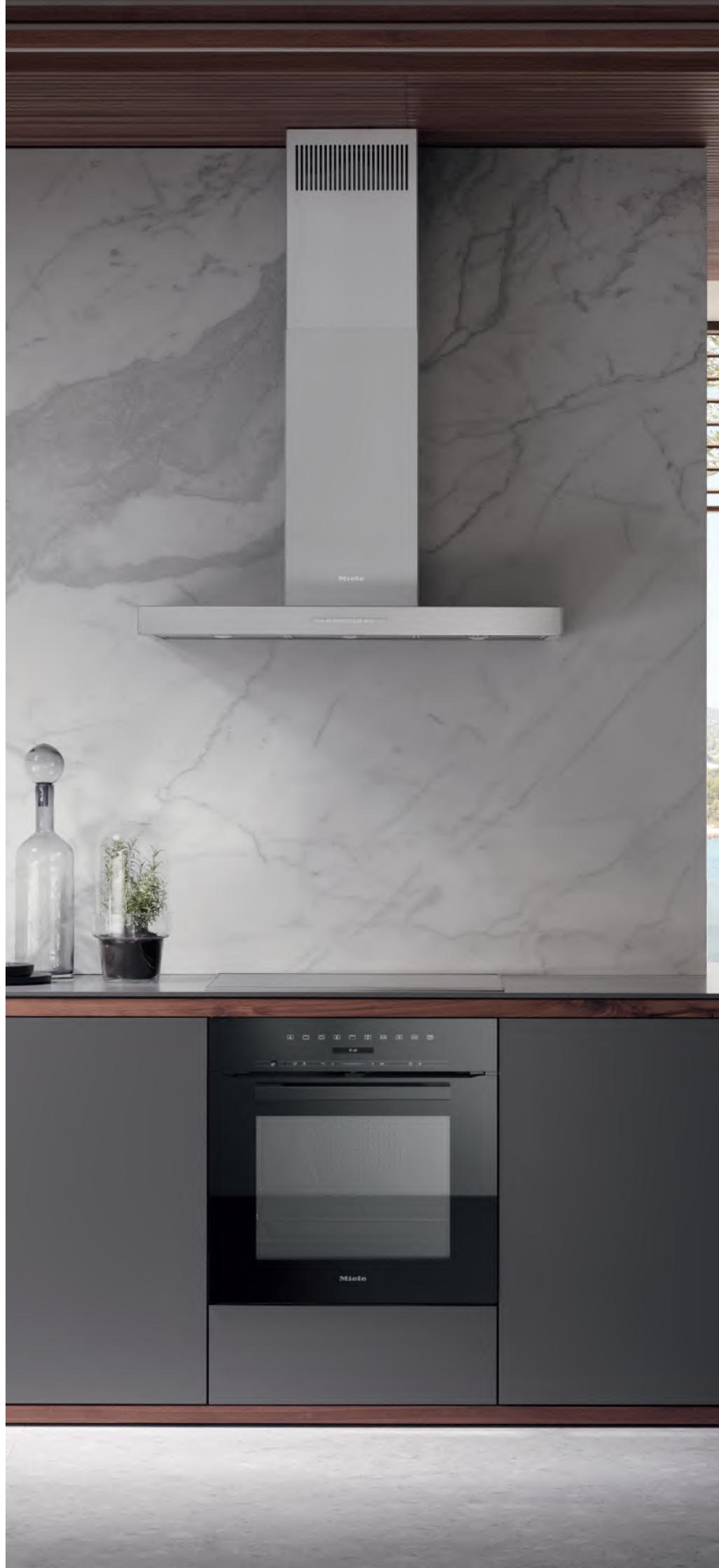
für Informationen und Fragen zur Verfügung.

Ausführliche Informationen sowie Anfahrtsskizzen finden Sie unter

miele.de

oder per E-Mail unter

info@miele.de





Auszeichnungen

In zahlreichen Tests wird die Qualität und Zuverlässigkeit von Miele Geräten hervorgehoben. Sicher ein Grund, warum Miele zur besten und vertrauenswürdigsten Marke gewählt wurde. Denn wer sich heute für Miele Hausgeräte entscheidet, kann sicher sein, eine ausgezeichnete Wahl getroffen zu haben. Bestätigung und Ansporn zugleich sind für uns die vielen Auszeichnungen nicht nur von der Stiftung Warentest.



Aktuelle Testsieger bei der Stiftung Warentest:

TESTSIEGER
 Stiftung Warentest **GUT (1,6)**
 test
 Im Test: 10 Waschmaschinen Frontlader 1400 U/min
 Ausgabe 11/2019 www.test.de
 19XC28
WDB 330 WPS SpeedCare

Waschmaschine
 WDB 330 WPS SpeedCare

TESTSIEGER
 Stiftung Warentest **GUT (2,0)**
 test
 Im Test: 8 integrierbare Einbau-Geschirrspüler (60 cm)
 Ausgabe 10/2019 www.test.de
 19NF20
G 6730 SCi

Geschirrspüler
 G 6730 SCi

TESTSIEGER
 Stiftung Warentest **GUT (2,0)**
 test
 Im Test: 12 vollintegrierbare Einbau-Geschirrspüler (60 cm)
 Ausgabe 10/2019 www.test.de
 19NF20
G 6770 SCVi

Geschirrspüler
 G 6770 SCVi

TESTSIEGER
 Stiftung Warentest **GUT (1,9)**
 test
 Im Test: 15 freistehende Gefrierschränke
 Ausgabe 03/2019 www.test.de
 19TW79
FN 24062 ws

Stand-Gefrierschrank
 FN 24062 ws

TESTSIEGER
 Stiftung Warentest **GUT (1,6)**
 Zusammen mit zwei Geräten anderer Marken
 test
 Im Test: 15 Waschmaschinen Frontlader 1400 U/min
 Ausgabe 11/2018 www.test.de
 18VK65
WKF 311 WPS SpeedCare

Waschmaschine
 WKF 311 WPS SpeedCare

Die Kochveranstaltungen

Die Miele Genusswelt



Die Miele Kochveranstaltungen!
Produkterlebnis
Kochkunst

Events

Planen Sie eine neue Küche oder haben Sie gerade neue Miele Kochgeräte erworben? Sie möchten diese in Aktion erleben oder Ihre Kochkünste verfeinern?

Besuchen Sie die Miele Events: Entdecken Sie einzigartigen Bedienkomfort, innovative Technologie und überzeugende Qualität eines jeden Produktes. In lockerer Atmosphäre lernen Sie, die Geräte optimal zu nutzen und finden heraus, wie Miele Ihr Leben leichter macht.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sie haben jederzeit die Möglichkeit, sich online im Miele Eventkalender unter miele.de/events anzumelden.

Wir freuen uns auf Sie!

Entscheiden Sie, welches Event zu Ihnen passt!



Produkterlebnis Dampfgarer

Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack: Die Miele Dampfgarer stehen für optimalen Vitamin- und Nährstoffgehalt, höchsten Komfort und köstliche Speisen im Handumdrehen. In der Genusswelt der Dampfgarer erfahren Sie alles Wissenswerte über die Einsatzmöglichkeiten der Miele Dampfgarer; vor allem aber über deren Vielfalt wie z. B. das automatische Menügaren und das Sous-vide-Garen, dem sanften Garen unter Vakuum. Auch wird Ihnen der Miele Combi-Dampfgarer vorgestellt. Bei diesem wird durch die Kombination aus Feuchte und trockener Hitze das Gargut von außen perfekt knusprig und innen saftig. Lassen Sie sich von der Vielfalt der Möglichkeiten inspirieren!

Produkterlebnis Kochgeräte

Kommen Sie in den Genuss herausragender Technologie – beim Miele Produkterlebnis stehen Sie und Ihre Bedürfnisse im Mittelpunkt. Unter Anleitung haben Sie die Möglichkeit, die zahlreichen technischen Raffinessen und Vorteile kennen zu lernen. Hier erhalten Sie wertvolle Tipps, inspirierende Rezeptideen und erfahren alles z. B. über Backöfen mit Klimagarfunktion, die Vielfalt der Automatik-Programme, Induktionskochfelder sowie die Vorteile eines Dampfgarers und vieles mehr.

Kochkunst

Sie möchten Ihre Kochkünste verfeinern, sind auf der Suche nach kulinarischer Inspiration und möchten genussvolle Abende in geselliger Runde verbringen? Dann laden wir Sie ein, bei unserer Kochkunst Ihren persönlichen Miele Moment zu erleben. Kochkunst, darunter verstehen wir ausgewählte Kochveranstaltungen, bei denen Sie unter fachkundiger Anleitung von Profiköchen Ihre Kochkünste perfektionieren und kulinarisches Wissen austauschen können. Genießen Sie ein exklusives Mehrgang-Menü mit Aperitif, passenden Weinen und Kaffeespezialitäten.

Verschenken Sie ein Miele Event

Überraschen Sie mit einem Gutschein!
Ganz einfach den Wunschgutschein* über events@miele.de bestellen.

Miele & Cie. KG

Telefon 0800 22 44 666 (gebührenfrei)
Mo. - Fr. 8:00 - 20:00 Uhr
Sa. - So. 9:00 - 20:00 Uhr
events@miele.de

Miele Tafelkünstler

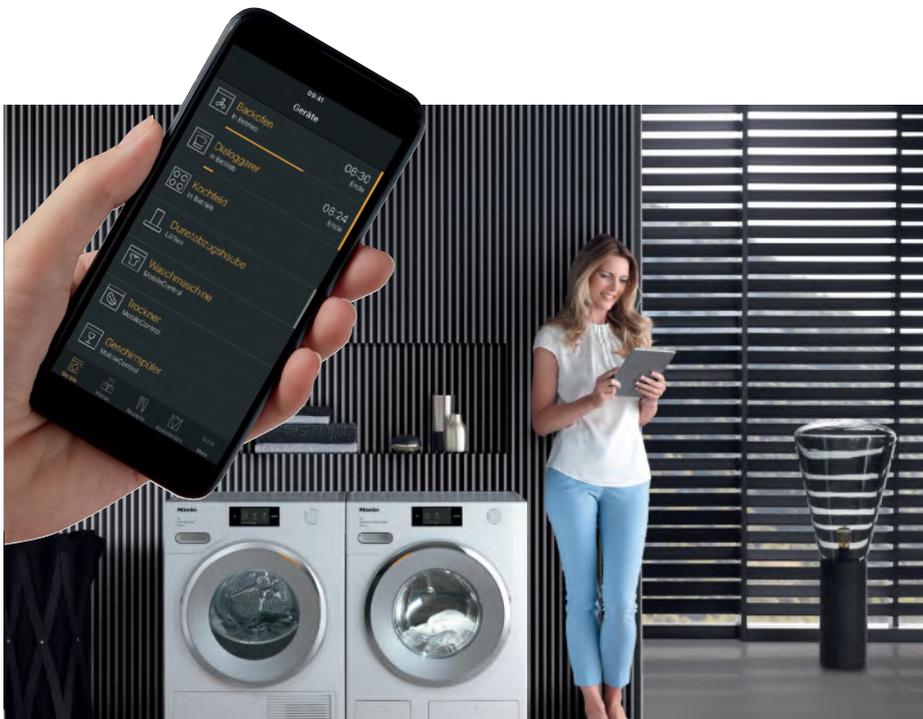
Jedes Ma(h)l ein Genuss - die hohe Schule der Tafelkunst.

Unter dem Namen „Tafelkünstler“ kooperiert Miele mit ausgewählten Kochschulen in ganz Deutschland. Im Vordergrund stehen dabei der Spaß am Kochen und die Lust am Genuss. Lassen Sie sich auf eine Entdeckungsreise durch die hohe Schule der Tafelkunst führen. Unter der fachkundigen Anleitung renommierter Spitzenköche entfalten Sie Ihr ganzes Talent. Lernen Sie die Miele Küchen-Einbaugeräte auf genussreiche Art kennen. Möchten Sie mehr über die Miele Tafelkünstler erfahren? Besuchen Sie uns im Internet unter tafelkuenstler.de.

* Bei Kochkunst mit Angabe des Wertes

Hausgerätevernetzung mit Miele@home

Die Produkthighlights von Miele@home*



Ob Sie zu Hause sind oder unterwegs – auf Ihre Hausgeräte können Sie jederzeit zugreifen. Durch die Vernetzung Ihrer Geräte bieten sich neue Möglichkeiten, die einem dynamischen Alltag mehr Komfort, Lebensqualität und Sicherheit verleihen. Für uns steht beim Thema Hausgerätevernetzung die Sinnhaftigkeit für den Nutzer im Vordergrund. Mit eigens entwickelten Funktionalitäten, einer mobilen Steuerung und einer neuen Vernetzungstechnologie bieten wir Ihnen ein System, das Ihnen neue Freiräume schafft – und Sie dabei unterstützt, Ihren Alltag effektiv und nachhaltig zu gestalten: Miele@home.

Sprachsteuerung

Auch ohne Smartphone können Sie Ihre Miele Geräte per Sprachsteuerung kontrollieren, steuern und Informationen abrufen – mit Amazon Alexa.

Smart Home

Über ausgereifte Partnerlösungen können vernetzbare Miele Hausgeräte in ein bestehendes Smart Home integriert werden.

WiFiConn@ct

Die Vernetzung der einzelnen Miele Hausgeräte erfolgt über die direkte Verbindung mit Ihrem WLAN-Router zu Hause.

SuperVision

Mit SuperVision haben Sie den Status Ihrer Hausgeräte immer im Blick ohne Ihr Smartphone zur Hand nehmen zu müssen – auf dem Display Ihrer Küchengeräte.

SmartStart*

Automatischer Start der Geräte, wenn der Strom zu günstigen Preisen verfügbar ist oder die eigene Photovoltaikanlage ausreichend Strom liefert.



Miele@mobile App**

Die Produkthighlights der Miele@mobile App*

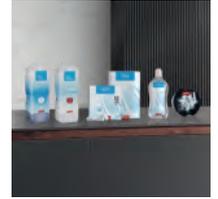


Miele@mobile App

Die Miele@mobile App bietet Ihnen vielfältige Funktionen, um Ihre Geräte zu kontrollieren, zu steuern und das bestmögliche Ergebnis mit ihnen zu erzielen.

ShopConn@ct

Im Bereich Vorrat werden Sie über den aktuellen Stand Ihrer Verbrauchsgüter informiert und können diese ganz bequem übers Internet bestellen.



MobileControl

Mit MobileControl können Sie z. B. bei Waschmaschine, Trockner und Geschirrspüler die Programmwahl steuern, auch wenn Sie nicht zu Hause sind.

Rezepte

Hier finden Sie schnell für jede Gelegenheit das passende Rezept. Die eingebundenen „How-to“-Videos machen die Zubereitung ganz einfach.



Assistenten

Die interaktiven Assistenten empfehlen Ihnen das am besten geeignete Wasch- oder Trockenprogramm. So kommen Sie immer zum optimalen Ergebnis.

Miele-/RemoteService

Über die App können Sie uns ganz einfach kontaktieren. Mit dem RemoteService lassen sich Softwareupdates einfach per Datenübertragung auf dem Gerät installieren.



* modellabhängig

** verfügbar für ein mobiles Endgerät (Die Mindestanforderung entnehmen Sie den Angaben aus dem App Store)



Aus Verantwortung nachhaltig

Die Basis unserer Unternehmensphilosophie

Verantwortung für Generationen – besser lässt sich nicht auf den Punkt bringen, was Miele unter Nachhaltigkeit versteht. Seit über 120 Jahren entwickeln und produzieren wir leistungsfähige und komfortable Hausgeräte, die bei Zuverlässigkeit und Langlebigkeit ihresgleichen suchen, die ressourcenschonend sind in der Produktion und energieeffizient in der Anwendung. Hergestellt werden sie von engagierten Mitarbeitern, die respektiert und wertgeschätzt werden. In unserer Lieferkette kümmern wir uns um die Einhaltung von Sozial- und Umweltstandards. Mit den Menschen und Institutionen, die an den Aktivitäten von Miele Anteil nehmen, pflegen wir den partnerschaftlichen Dialog.

Bekräftigt wird diese Haltung durch die Mitgliedschaft des Unternehmens in der UN-Nachhaltigkeitsinitiative Global Compact, die Zertifizierung nach dem international gültigen Sozialstandard SA8000 sowie die Unterzeichnung der „Charta der Vielfalt“ für Chancengerechtigkeit in der Belegschaft. Zertifizierungen nach ISO-Normen für Qualitäts-, Umwelt- und Energiemanagement sowie nach Standards für Arbeits- und Gesundheitsschutz bieten den systematischen Rahmen für die weitere Optimierung: beim Umweltschutz in der Produktion und bei den Produkten, beim Schutz unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Getreu dem Motto „Immer besser“, das bereits die Gründer von Miele auf ihre ersten Maschinen schrieben.

Für Miele ist Nachhaltigkeit gleichzusetzen mit Integrität, Respekt vor den natürlichen Lebensgrundlagen, Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt, Kontinuität und Qualitätsbewusstsein. Dafür erhielt unser Unternehmen den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2014 und den B.A.U.M. Umweltpreis 2014.

Ausführlich berichten wir über unsere Nachhaltigkeitsengagement unter miele.com/nachhaltigkeit.



Miele Werkkundendienst

Ihr Partner für alle Servicefälle

Mit dem Kauf eines Miele Gerätes entscheiden Sie sich für Langlebigkeit und beste Qualität. Sollten Sie dennoch einmal Hilfe benötigen, hilft Ihnen der Miele Kundenservice schnell und zuverlässig weiter.

Die Qualität unseres Kundenservices wird in regelmäßigen Miele Kundenbefragungen geprüft und zusätzlich durch Untersuchungen unabhängiger Institute bestätigt.

Unter perfektem Service verstehen wir nicht nur die kompetente Hilfe im Reparaturfall. Miele betreut Sie vielmehr von der Lieferung und Installation Ihrer Geräte bis hin zur Inbetriebnahme.

Immer in Ihrer Nähe

Unsere Miele Techniker und der autorisierte Fachhandelskundendienst sind landesweit vertreten und können in kürzester Zeit bei Ihnen sein.

Kompetent

Unsere Techniker sind spezialisiert auf die Reparatur von Miele Hausgeräten. Somit ist eine schnelle und fachgerechte Reparatur gewährleistet.

Schnell und effizient

Mit der speziell für Miele Geräte entwickelten PC-Diagnose werden Gerätefehler schnell erkannt. Über 90 % aller Servicefälle erledigen wir bereits beim ersten Einsatz.

Sichere Ersatzteilversorgung

Von Miele Original-Ersatzteilen können Sie nicht nur die sprichwörtliche Miele Qualität erwarten, sondern auch eine schnelle Verfügbarkeit – auch viele Jahre nach dem Kauf Ihres Miele Gerätes.

Einfach erreichbar

Sie können eine Reparatur beim Miele Werkkundendienst sowohl online unter miele.de/iservice als auch telefonisch beauftragen für Hausgeräte unter **0800 22 44 666** und für Kleingeräte unter **0800 22 44 622**

Wir sind telefonisch für Sie da:

Mo. - Fr. 8.00 - 20.00 Uhr

Sa. + So. 9.00 - 20.00 Uhr

Weitere Informationen zu diesen Themen finden Sie im Internet unter miele.de



Garantieverlängerung

Auf Wunsch bis zu 10 Jahre Garantie

Maximale Sicherheit mit einer Garantieverlängerung von Miele

Langlebigkeit, optimaler Gebrauchskomfort und höchste Qualität – mit dem Kauf Ihres Miele Produktes haben Sie die beste Wahl getroffen. Gegen Zahlung einer einmaligen Pauschale bietet Ihnen Miele außerdem auf Wunsch eine exklusive Garantie bis zu 10 Jahren inklusive der zweijährigen Herstellergarantie.

Die Garantieverlängerung können Sie direkt beim Gerätekauf oder innerhalb der ersten 24 Monate nach dem Gerätekauf bei Ihrem Miele Fachhändler oder direkt bei Miele abschließen. Genießen Sie höchste Flexibilität und die sorgenfreie Nutzung Ihrer hochwertigen Miele Hausgeräte.

Langfristiger Schutz

Als einziger Hersteller bietet Miele eine Gesamtgarantie von bis zu 10 Jahren – wahlweise auch 5 Jahren.

Maximale Sicherheit

Während dieser Zeit fallen für Sie keine weiteren Kosten für nicht selbst verschuldete Reparaturen an.

Höchste Flexibilität

Sie können den Vertrag innerhalb der gesamten zweijährigen Herstellergarantie abschließen.

Zuverlässig und schnell

Der Kundendienst hilft Ihnen im Reparaturfall schnell und zuverlässig weiter.

Weitere Informationen zur Garantieverlängerungen erhalten Sie im Internet unter [miele.de/garantieverlängerung](https://www.miele.de/garantieverlängerung) und telefonisch bei unserem Kundenservice unter **0800 22 44 666**.





Kundenportal myMiele

Registrieren und Vorteile sichern

Mit Miele Geräten genießen Sie höchsten Bedienkomfort, hohe Geräteleistung und schonen die Umwelt. Viele unserer Kunden schätzen diese Vorzüge und halten uns schon seit vielen Jahren die Treue. Für diese Treue bedanken wir uns bei Ihnen und laden Sie ein, die Vorteile von myMiele zu nutzen!

Wie werde ich Mitglied?

Registrieren Sie einfach Ihre Miele Geräte unter [mymiele.de](https://www.mymiele.de) und profitieren Sie sofort von den Vorteilen.

Das sind Ihre Vorteile:

- **Kostenloser Liefer- und Installationsservice:** Sobald Sie Ihr erstes Gerät registriert haben, erhalten Sie bei zukünftigen Einkäufen im Miele Online-Shop den Liefer- und Installationsservice im Wert von 69 € (bei Einbaugeräten) oder 39 € (bei Standgeräten) kostenlos.
- **3 % Nachlass:** Sie sparen 3 % auf Zubehör, Reinigungs- und Pflegeprodukte sowie Ersatzteile beim Kauf im Online-Shop.
- **10 % auf Events:** Wer liebt nicht einzigartige Genussmomente und erhält darüber hinaus noch einen Nachlass? Herzlich willkommen als neues myMiele Mitglied.
- **Maximale Sicherheit:** Sie erhalten direkt 3 % Nachlass auf Garantieverlängerungen im Online-Shop, wenn diese zusammen mit einem Neugerät gekauft wird.
- **Geburtstagsgeschenk:** myMiele sagt Danke für Ihre Treue! Sie erhalten per E-Mail einen 10 € Gutschein - sofern Sie uns Ihre Zustimmung für E-Mails sowie Ihr Geburtsdatum gegeben haben.
- **Kauf ohne Risiko:** Verlängertes Widerrufsrecht. Anstatt der gesetzlichen 2 Wochen erhalten Sie die Möglichkeit, unsere Produkte nach 30 Tagen zurückzugeben.

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
miele.de
info@miele.de
Zentrale 05241 89-0

Miele Kundenservice für Hausgeräte

0800 22 44 666 (gebührenfrei)

Wir sind für Sie da:

Mo. - Fr. 8:00 - 20:00 Uhr
Sa. + So. 9:00 - 20:00 Uhr

**Technikertermin Werkkundendienst,
Beratung und Informationsanforderung,
Verkauf von Zubehör, Verbrauchsgütern,
Geräten, Ersatzteilen und Installations-
material**

Weitere Prospekte finden Sie unter:

miele.de/Informationsanforderung

Miele Online-Shop

shop@miele.de
shop.miele.de

Miele Events

events@miele.de
miele.de/events



facebook.com/Miele.de



youtube.com/MieleDeutschland

Miele Experience Center Berlin Showroom | Verkauf | Beratung | Events |

Unter den Linden 26
10117 Berlin
miele.de/center-berlin
mielecenter-berlin@miele.de

Bitte vereinbaren Sie einen Beratungs-
termin unter 030 8871151-0

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa. 10:00 - 19:00 Uhr



Miele Experience Center Gütersloh Showroom | Zubehör-Verkauf | Beratung | Events |

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
miele.de/center-guetersloh
mielecenter-guetersloh@miele.de

Bitte vereinbaren Sie einen Beratungs-
termin unter 05241 89-67530

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 8:00 - 17:30 Uhr

