

Miele

Eine Küche, die Sie ein Leben lang lieben.

Küchen-Einbaugeräte

Stand 1. April bis 30. September 2025



Unser Anspruch

Immer Besser

Willkommen bei Miele

Als unsere Urgroßväter das Unternehmen Miele 1899 gründeten, mussten sie sich, um Erfolg zu haben, von ihren Wettbewerbern abheben. Dafür gibt es nur zwei Wege, nämlich entweder billiger zu sein als die anderen – oder besser. Beides gleichzeitig ist praktisch unmöglich. Sie haben sich für „Immer Besser“ entschieden.

Dass Miele diesen hohen Anspruch bis heute immer wieder überzeugend einlöst, davon zeugen **ungezählte Testsiege und Auszeichnungen**, vor allem aber viele Millionen **zufriedener Kundinnen und Kunden** überall auf der Welt.



In diesem Jahr feiern wir den 125. Geburtstag unseres Unternehmens – und Miele gilt mehr denn je als Inbegriff **erstklassiger Qualität und Ingenieurskunst**.

„Ein Versprechen, das bleibt. 125 Jahre Qualität.“

Nicht zu vergessen: Wer Miele kauft, handelt nachhaltig. Denn wir produzieren konsequent ressourcenschonend und bieten Ihnen **besonders langlebige Geräte**, die auch beim Verbrauch von Strom, Wasser und Waschmitteln vorbildlich sind. Zugleich stehen wir für **partnerschaftliche Wertschätzung** gegenüber unseren Beschäftigten, Vertriebspartnern, Endkunden, Lieferanten und Nachbarn.

Dass all dies so bleibt, dafür stehen wir als geschäftsführende Gesellschafter in vierter Generation.

Ihr

Markus Miele

und Ihr

Reinhard Zinkann

Dr. Markus Miele & Dr. Reinhard Zinkann

Eine Liebe, die ein Leben lang hält.

Einmal Miele, immer Miele.

Ihre Einbaugeräte sollen nicht nur funktionieren, sondern so ansprechend aussehen, dass sie keine Wünsche offen lassen, und zwar ein Leben lang. Einbaugeräte von Miele sind auf Langlebigkeit ausgelegt und verbinden mühelos Form und Funktion. Sie sind so designt, dass Sie sich unweigerlich in sie verlieben – immer wieder.



Eine Küche, die Sie ein Leben lang lieben.

Die Miele Küchen-Einbaugeräte



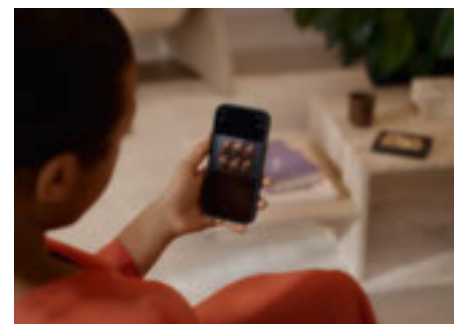
Design, in das Sie sich verlieben und Langlebigkeit, die die wahre Nachhaltigkeit ist. Mit dem eleganten Erscheinungsbild der Miele Einbaugeräte erreichen Sie höchste Vielseitigkeit.



Entdecken Sie die Vielfalt beim Backen und Braten völlig neu und erfüllen Sie jeden kulinarischen Wunsch, vom knusprigen Brot über zart gebratenes Hähnchen bis zum himmlischen Dessert.



So vermeiden Sie unangenehme Gerüche, egal was Sie zubereiten. Miele Kochfelder mit integriertem Dunstabzug beseitigen effektiv Gerüche und Fett und ergänzen durch ihr elegantes Premium-Design jede Küche.



Zaubern Sie ein komplettes Menü, ohne sich über unterschiedliche Garzeiten und -temperaturen für das einzelne Gericht Gedanken zu machen. Mix & Match passt die Einstellung automatisch an und sorgt dafür, dass alles gleichzeitig fertig wird. Genießen Sie Ihre Mahlzeiten und sparen Sie Energie und Zeit.



Immer Besser

Immer von Miele

| | | |
|----|--|-----|
| 02 | Unser Anspruch „Immer Besser“ | |
| 04 | Eine Küche, die Sie ein Leben lang lieben. | |
| 08 | 125 Jahre Miele | |
| 12 | Guter Geschmack beginnt beim Design | |
| 14 | Bediensystem – Berührend einfach | |
| | Herde und Backöfen | 16 |
| | Dampfgarer | 36 |
| | Mikrowellengeräte | 54 |
| | Gourmet-Wärmeschubladen | 60 |
| | Vakuumierschubladen | 68 |
| | Induktions- und Elektrokochfelder | 76 |
| | TwoInOne - Kochfelder | 90 |
| | Geschirrspüler | 102 |
| | Hausgerätevernetzung – Miele@home | 118 |
| | Auszeichnungen | 120 |
| | Die Miele Genusswelt | 122 |
| | Kundenportal myMiele | 123 |
| | Garantieverlängerung | 124 |
| | Der Miele Werkkundendienst | 125 |

Ein Versprechen, das bleibt.
125 Jahre Qualität.

1899



2024

125
Years

125 Jahre Miele

Unsere Jubiläumsangebote für Sie.

Im Jahr 2024 feiern wir unser **125-jähriges Firmenbestehen** und bieten Ihnen jetzt spannende Aktionsgeräte an.

Entdecken Sie die Vielfalt der **Jubiläumsmodelle 125 Edition und 125 Gala Edition** mit zahlreichen Aktionsvorteilen, die es so nur bei Miele gibt.

Die Aktionsgeräte 125 Edition überzeugen durch besondere Ausstattungsmerkmale, hochwertiges Zubehör und kostenlose Pflegeprodukte.

Freuen Sie sich über viele Jahre Sorglosigkeit. Denn neben der sprichwörtlichen Miele Qualität und der 2-jährigen Miele Garantie erhalten Sie beim Kauf der Jubiläumsmodelle **125 Gala Edition** eine **Garantieverlängerung* von weiteren 125 Wochen**.

Nach dem Kauf eines Jubiläumsmodells **125 Gala Edition**, können Sie die Garantieverlängerung* mit dem Gutschein im Gerätebeipack, direkt in der Miele App selbst aktivieren.

Entdecken Sie mehr zu unserer Jubiläumsaktion bei allen teilnehmenden Fachhändlern, auf miele.de und in unserem Aktionsprospekt.

Jetzt mehr erfahren auf miele.de/125jahre oder scannen Sie den nebenstehenden QR-Code, um direkt zur Aktionsseite zu gelangen.



Aktionsprospekt 125 Jahre Miele



Scannen Sie jetzt gleich den QR-Code und entdecken Sie im Aktionsprospekt unsere Jubiläumsangebote.



Jubiläumsmodelle mit hochwertigen Beigaben und Zubehör.



Garantieverlängerung für Jubiläumsmodelle 125 Gala Edition.

* Die Anschlussversicherung von unserem Kooperationspartner WERTGARANTIE SE schließt direkt an die 2-jährige Miele Garantie an und verlängert diese um weitere 125 Wochen. Es gelten die Vertrags- und Versicherungsbedingungen der WERTGARANTIE SE Garantieverlängerung Plus: miele.de/125jahre-aktionsbedingungen.de. Bitte beachten Sie, dass die Garantieverlängerung innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf des Gerätes in der Miele App aktiviert werden muss.

Kostenlose Garantieverlängerung 125 Gala Edition



125 Years

Jubiläumsmodelle
125 Gala Edition

Die Jubiläumsmodelle **125 Gala Edition** bieten über die 2-jährige Miele Garantie hinaus eine Garantieverlängerung von weiteren 125 Wochen. Im Prospekt erkennen Sie die Modelle an diesem Emblem:

125 Gala Edition
+125 Wochen

Als **Dankeschön** für den Kauf eines Jubiläumsmodells **125 Gala Edition** im Rahmen unserer 125 Jahre Miele Jubiläumsaktion schenkt Miele Ihnen eine 125-wöchige Anschlussversicherung von unserem Kooperationspartner WERTGARANTIE SE an die üblichen zwei Jahre Miele Garantie.

Nach dem Kauf aktivieren Sie die 125-wöchige Garantieverlängerung in der Miele App:

- Die Miele App wird geöffnet oder zunächst heruntergeladen. Bitte folgen Sie den Anweisungen in der Miele App, um Ihr neues Miele Gerät anzumelden und die 125 Wochen Garantieverlängerung (Garantieverlängerung Plus) von WERTGARANTIE SE zu aktivieren.

Haben Sie Fragen zur Gerätevernetzung oder zur Aktivierung der 125 Wochen Garantieverlängerung besuchen Sie miele.de/125-faq

Die Vertrags- und Versicherungsbedingungen der Garantieverlängerung finden Sie unter miele.de/125jahre-aktionsbedingungen. Bitte beachten Sie, dass die Garantieverlängerung innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf des Geräts in der Miele App aktiviert werden muss.

Garantieerlängerung Plus

Miele Garantie für Jubiläumsmodelle 125 Edition und 125 Gala Edition

125 Edition

Beim Kauf eines Jubiläumsmodells **125 Edition** erhalten Sie eine **2-jährige Miele Garantie** für ihr Gerät.

125 Gala Edition +125 Wochen

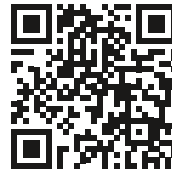
Beim Kauf eines Jubiläumsmodells **125 Gala Edition** erhalten Sie eine **2-jährige Miele Garantie** für Ihr Gerät und zusätzlich eine **Garantieerlängerung von weiteren 125 Wochen**.

Garantieerlängerung Plus – Optionale Garantieerlängerung auf 5 Jahre oder 10 Jahre

Möchten Sie eine noch weitergehende Sicherung für Ihr Miele Haushaltsgerät, bieten wir mit unserem Versicherungspartner WERT-GARANTIE SE eine käuflich erwerbende Verlängerung der Garantie auf 5 Jahre oder 10 Jahre an. (Garantieerlängerung Plus)

Als Besonderheit gibt es im 125. Jubiläumsjahr von Miele bei Erwerb der 10-jährigen Garantieerlängerung Plus, **5 Monate Garantie von Miele zusätzlich**. So werden aus den den 10 Jahren Garantie (120 Monate), 125 Monate Garantie für Sie.

Alle Details zur Garantieerlängerung Plus erhalten Sie unter miele.de/garantieerlaengerung oder scannen Sie den QR Code.



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 aktuelle Serie an Küchen-Einbaugeräte entwickelt: Beeindruckend klares Äußeres, bei dem nichts ablenkt – schon gar keine komplizierte Bedienung. Lassen Sie sich inspirieren und finden Sie das perfekte Gerätedesign für Ihre Küche.





Designlinie PureLine

Horizontal akzentuiert | hoher Glasanteil | markanter Griff



Designlinie VitroLine

Konsequent in Glas | zeitlos | modern



Bediensysteme Berührend einfach

Intuitives Bedienen per Fingertipp genießen Sie jetzt bereits in drei unserer fünf verschiedenen Varianten: M Touch S als Voll-Touch-Display, DirectSensor und DirectSensor S die Steuerung über Sensortasten und ein Klartextdisplay. Je nachdem, wer kocht, lässt sich die Sprache dabei frei wählen. Unsere Varianten EasyControl und EasyControl Plus werden über klassische Regler gesteuert. 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 Funktionen und Einstellungen werden über das vierzeilige Klartextdisplay angezeigt.



DirectSensor S – Direktwahl plus einzeiliges Klartextdisplay

Über die Sensortasten kann unter anderem die gewünschte Betriebsart direkt gewählt werden. Weitere Funktionen und Einstellungen werden über das einzeilige Klartextdisplay angezeigt.



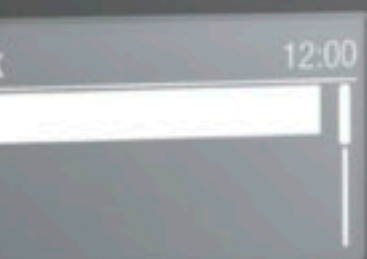
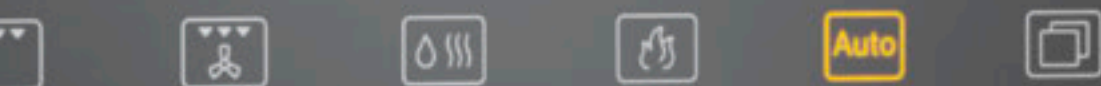
Automatik

Kuchen

Gebäck

Brot





Backöfen und Kompakt-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

Größenvielfalt und Reinigungssysteme der Miele Herde und Backöfen

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

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

Pyrolyse-Ausstattung und PyroFit-Zubehör*

Komfortabler geht's nicht: Bei hohen Temperaturen sorgt Pyrolyse dafür, dass sich sämtliche Speiserückstände von den Oberflächen im Garraum lösen und zu Asche zerfallen – Ihr Ofen reinigt sich von selbst! Dank PyroFit lassen sich Back- und Bratroste, Aufnahmegitter und FlexiClip-Vollauszüge bei diesem Vorgang ebenso reinigen. Anschließend kann die entstandene Asche leicht mit einem Tuch vom Garraumboden entfernt werden.

* modellabhängig



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Herde und Backöfen

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⁾

die automatische Schnellabkühlung verhindert ungewolltes Nachgaren und kann auf Wunsch die Speisen warmhalten.



Kabelgebundenes Speisethermometer

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



Miele@home**

Machen Sie Ihr Leben smart: Dank Miele@home können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen – für mehr Möglichkeiten.



Exklusiv bei Miele PerfectClean

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

* modellabhängig

** Miele@home ist ein separates digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.

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

²⁾ Patent: EP 1 714 083 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 die kurze Aufheizzeit 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.

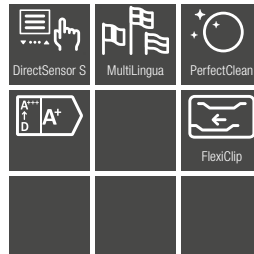


Speisethermometer

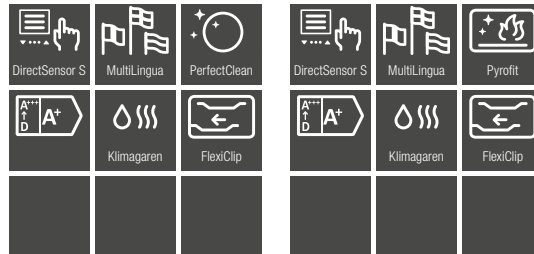
Gradgenaues Garen

Einbau-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 60er Nische



| Typ-/Verkaufsbezeichnung | H 7260 B | H 7260 BP |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Bauform und Design | | |
| Einbau-Backofen | ♦ | ♦ |
| Betriebsarten | | |
| Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze | ♦/♦/- | ♦/♦/- |
| Grill/Grill klein/Umluftgrillen | ♦/-/♦ | ♦/-/♦ |
| Klimagaren | - | - |
| Automatikprogramme | über 20 | über 20 |
| Bratautomatik/Niedertemperaturgaren | ♦/- | ♦/- |
| Bedienkomfort | | |
| Vernetzung mit Miele@Home | - | - |
| Display | DirectSensor S | DirectSensor S |
| SoftOpen/SoftClose | ♦/♦ | ♦/♦ |
| MultiLingua | ♦ | ♦ |
| Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker | ♦/-/♦ | ♦/-/♦ |
| Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen | -/♦ | -/♦ |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | |
| Energieeffizienzklasse (A+++-D) | A+ | A+ |
| Pflegekomfort | | |
| Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche | ♦ | ♦ |
| Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand | ♦ | - |
| Pyrolytische Selbstreinigung | - | ♦ |
| CleanGlass-Tür | ♦ | ♦ |
| 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 (BxHxT) | 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 | 3,6/230/16 |
| 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 Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | | |
| Obsidianschwarz | 1.539,- | 1.879,- |
| Edelstahl CleanSteel | 1.539,- | 1.879,- |



| 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 | | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ | ♦ |
| 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 | – | ♦ |
| CleanGlass-Tür | ♦ | ♦ |
| 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 | 3,6/230/16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | | |
| Backblech mit PerfectClean | 1 | 1 |
| Universalblech 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 Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | | |
| Edelstahl CleanSteel | 1.879,– | 2.219,– |
| Obsidianschwarz | 1.879,– | 2.219,– |

Einbau-Backöfen H 7000

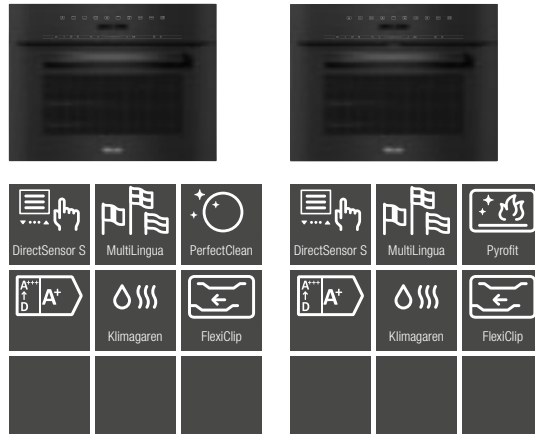
Produktübersicht - 60er Nische



| 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 | | | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ | ♦ | ♦ |
| 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 | – | ♦ | ♦ |
| CleanGlass-Tür | ♦ | ♦ | ♦ |
| 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 | 3,6/230/16 | 3,6/230/16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | | | |
| Backblech mit PerfectClean | 1 | 1 | 1 |
| Universalblech mit PerfectClean | 1 | 1 | 1 |
| Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich | –/1/– | –/–/1 | –/–/1 |
| FlexiClip-Vollausug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich | –/1 Paar/– | –/–/1 Paar | –/–/1 Paar |
| Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich | –/1 Paar/– | –/–/1 Paar | –/–/1 Paar |
| Kochbuch | ♦ | ♦ | ♦ |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | | | |
| Edelstahl CleanSteel | 2.239,– | 2.579,– | 2.769,– |
| Obsidianschwarz | 2.239,– | 2.579,– | 2.769,– |

Kompakt-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 | | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ | ♦ |
| 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 | – | ♦ |
| CleanGlass-Tür | ♦ | ♦ |
| 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 | 3,5/230/16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | | |
| Backblech mit PerfectClean | 1 | 1 |
| Universalblech 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 Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | | |
| Edelstahl CleanSteel | 1.879,– | 2.219,– |
| Obsidianschwarz | 1.879,– | 2.219,– |

Kompakt-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 45er Nische



| | |
|--|-----------------------------|
| 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 | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ |
| 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 | - |
| CleanGlass-Tür | ♦ |
| 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 |
| Mitgeliefertes Zubehör | |
| Backblech mit PerfectClean | 1 |
| Universallech 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 Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | |
| Edelstahl CleanSteel | 2.239,- |
| Obsidianschwarz | 2.239,- |





Auto



Fertig

W

OK



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

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

Quick & Gentle

Perfekte Ergebnisse in kürzester Zeit: Dank Inverter-Technologie wird die Mikrowellenleistung stufenlos reguliert. Kombinieren Sie konventionelle Hitze mit Mikrowellen für mehr Flexibilität beim Kochen im Alltag.



3 in 1

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



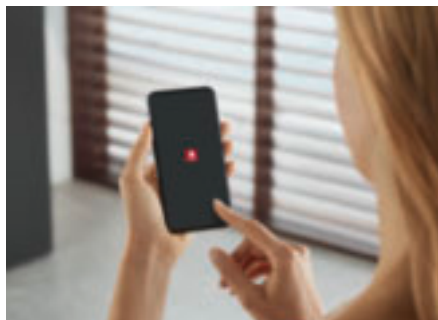
Edelstahl-Garraum mit patentierter Leinenstruktur¹⁾

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



Automatikprogramme

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



Miele@home**

Machen Sie Ihr Leben smart: Dank Miele@home können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen – für mehr Möglichkeiten.



Quick-Mikrowelle

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

* modellabhängig

** Miele@home ist ein separates digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.

¹⁾ Patent EP 1345 474 B1

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten* der Miele Kompakt-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 Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle auf einen Blick



DirectSensor

Steuerung

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



DirectSensor S

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



MultiLingua

MultiLingua

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



PerfectClean

Pflegekomfort

Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort



Quick & Gentle

Quick&Gentle

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



1000 W

Mikrowellenleistung

Mikrowellenleistung: 1000 Watt



Kombibetrieb

Kombibetrieb

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



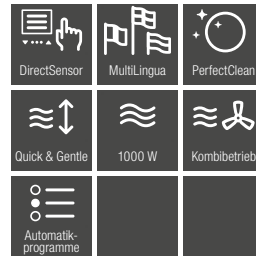
Automatikprogramme

Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten

Kompakt-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/Eco-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 | | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ | ♦ |
| Display | DirectSensor S | DirectSensor |
| 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 | ♦ | ♦ |
| 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 – 250 | 30 – 250 |
| 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 | 2,2/230/16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | | |
| Back- und Bratrost mit PerfectClean/Glasschale | ♦/1 | ♦/1 |
| Kochbuch | ♦ | ♦ |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | | |
| Edelstahl CleanSteel | 2.019,– | 2.469,– |
| Obsidianschwarz | 2.019,– | 2.469,– |







Dampfgarer, Dampfbacköfen, 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.



Dampfbackofen
Der Miele Dampfbackofen 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* der Miele 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. 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 den leistungsstarken externen Dampferzeuger (3,3 kW) und die spezielle Anordnung und Ausrichtung der beiden DualSteam Dampfdüsen.



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



Automatisches Menügaren
Mehrere Komponenten gleichzeitig garen: Temperatur, Garzeit und Abfolge werden automatisch bestimmt.



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



Exklusiv bei Miele Warmhalteautomatik
Kein sofortiges Abkühlen: Die Speisen werden noch 15 Minuten nach dem Garzeitende automatisch warmgehalten.



Sous-vide-Garen
Für intensiven Geschmack: Bei niedrigen Temperaturen werden vakuumierte Speisen besonders schonend gegart.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer auf einen Blick



DirectSensor

Steuerung

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



DirectSensor S

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



40l

Garraumvolumen

Miele Dampfgarer haben unterschiedliche Garraumvolumen - 24 und 40 Liter



MultiLingua

MultiLingua

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



Sous-vide

Sous-vide-Garen

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



Automatikprogramme

Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten



DualSteam

Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Edelstahl Garraum

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 | | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ | ♦ |
| Display | DirectSensor S | DirectSensor |
| SoftOpen/SoftClose | ♦/♦ | ♦/♦ |
| MultiLingua | ♦ | ♦ |
| Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig | ♦ | ♦ |
| Automatisches Menügarer mit Dampf/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 | ♦ | ♦ |
| Frischwassertank Volumen in l | 1,5 | 1,5 |
| Entnehmbarer Frischwassertank mit Push2release Mechanismus | ♦ | ♦ |
| Sicherheit | | |
| Gerätekühlsystem mit kühler Front | ♦ | ♦ |
| Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Technische Daten | | |
| L-Garraum | ♦ | ♦ |
| Garraumvolumen in l | 40 | 40 |
| Anzahl der Einschubebenen | 4 | 4 |
| Garraumbelichtung | – | 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 Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | | |
| Edelstahl CleanSteel | 1.759,– | 2.299,– |
| Obsidianschwarz | 1.759,– | 2.299,– |



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Dampfbacköfen HC Pro mit Edelstahl-Garraum

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.



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



HydroClean
Strahlend sauber: Dank HydroClean reinigt sich der Garraum Ihres Miele Dampfbackofens vollkommen automatisch.



Exklusiv bei Miele **Automatisches Menügaren**
Auf den Punkt gegart: Verschiedene Lebensmittel gleichzeitig mit Dampf zubereiten.



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 Dampfbacköfen



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 Dampfbacköfen 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: 67 und 47 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.



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.



HydroClean

Automatische und einfache Selbstreinigungsfunktion.

Einbau-Dampfbacköfen mit Edelstahlgarraum

Produktübersicht - 60er Nische



| Typ-/Verkaufsbezeichnung | DGC 7460 HC Pro |
|---|-----------------------------|
| Bauform und Design | |
| Dampfbackofen | ♦ |
| Grifflos | – |
| Genussvorteile | |
| Klimasensor/Menügarer ohne Geschmacksübertragung | ♦/♦ |
| Tellergerichte zubereiten mit "Mix & Match"/Crisp function | ♦/♦ |
| Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer | –/– |
| Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses | ♦ |
| Betriebsarten | |
| Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren | ♦/♦/♦ |
| Heißluft plus/Eco Heißluft/Automatikprogramme | ♦/♦/über 200 |
| Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze | ♦/♦/♦ |
| Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken | ♦/♦/♦/♦ |
| Bedienkomfort | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ |
| Display | DirectSensor |
| Annäherungssensor MotionReact | ♦ |
| SoftOpen/SoftClose | ♦/♦ |
| MultiLingua | ♦ |
| Touch2Open/Motorisch öffnende und schließende Liftblende | –/♦ |
| Automatisches Menügaren mit Dampf | ♦ |
| Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker | ♦/♦/♦ |
| Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer | ♦/♦/♦ |
| Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur | ♦/♦/♦ |
| Eigene Programme/Individuelle Einstellungen | 20/♦ |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | |
| Energieeffizienzklasse (A+++–D) | A+ |
| Pflegekomfort | |
| HydroClean | ♦ |
| Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche | ♦ |
| Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur | ♦ |
| Externer Dampferzeuger | ♦ |
| Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen | ♦/♦/♦ |
| CleanGlass-Tür | ♦ |
| Dampftechnologie und Wasserversorgung | |
| DualSteam/Frischwassertank Volumen in l | ♦/1,4 |
| Entnehmbarer Frischwassertank hinter Liftblende | ♦ |
| Entnehmbarer Kondensatbehälter hinter Liftblende | ♦ |
| DirectWater Plus | – |
| Sicherheit | |
| Gerätekühlsystem mit kühler Front | ♦ |
| Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre | ♦/♦ |
| Technische Daten | |
| XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l | ♦/–/67 |
| Garraumbeleuchtung | BrilliantLight |
| Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C | 30 – 230 |
| Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C | 40 – 100 |
| Nischenmaße in mm (B x H x T) | 560 – 568 x 590 - 595 x 550 |
| Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A | 3,45/230/16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | |
| FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean | – |
| Universablech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean | 1/1 |
| Herausnehmbare Aufnahmegitter | 1 Paar |
| Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht | 1/1 |
| Kochbuch/HydroClean Reiniger/Entkalkungstabletten | ♦/1/2 |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | |
| Obsidianschwarz | 3.799,– |
| Edelstahl CleanSteel | 3.799,– |

Dampfbacköfen mit Edelstahlgarraum

Produktübersicht - 45er Nische



| Typ-/Verkaufsbezeichnung | DGC 7440 HC Pro |
|---|-----------------------------|
| Bauform und Design | |
| Kompakt-Dampfbackofen | ♦ |
| Grifflos | – |
| Genussvorteile | |
| Klimasensor/Menügarer ohne Geschmacksübertragung | ♦/♦ |
| Tellergerichte zubereiten mit "Mix & Match"/Crisp function | ♦/♦ |
| Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer | –/– |
| Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses | ♦ |
| Betriebsarten | |
| Dampfbacken/Sous-vide/Combigaren | ♦/♦/♦ |
| Heißluft plus/Eco Heißluft/Automatikprogramme | ♦/♦/über 200 |
| Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze | ♦/♦/♦ |
| Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken | ♦/♦/♦/♦ |
| Bedienkomfort | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ |
| Display | DirectSensor |
| Annäherungssensor MotionReact | – |
| SoftOpen/SoftClose | ♦/♦ |
| MultiLingua | ♦ |
| Touch2Open/Motorisch öffnende und schließende Liftblende | –/♦ |
| Automatisches Menügarer mit Dampf | ♦ |
| Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker | ♦/♦/♦ |
| Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer | ♦/♦/♦ |
| Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur | ♦/♦/♦ |
| Eigene Programme/Individuelle Einstellungen | 20/♦ |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | |
| Energieeffizienzklasse (A+++–D) | A+ |
| Pflegekomfort | |
| HydroClean | ♦ |
| Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche | ♦ |
| Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur | ♦ |
| Externer Dampferzeuger | ♦ |
| Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen | ♦/♦/♦ |
| CleanGlass-Tür | ♦ |
| Dampftechnologie und Wasserversorgung | |
| DualSteam/Frischwassertank Volumen in l | ♦/1,4 |
| Entnehmbarer Frischwassertank hinter Liftblende | ♦ |
| Entnehmbarer Kondensatbehälter hinter Liftblende | ♦ |
| DirectWater Plus | – |
| Sicherheit | |
| Gerätekühlsystem mit kühler Front | ♦ |
| Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre | ♦/♦ |
| Technische Daten | |
| XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l | –/♦/47 |
| Garraumbeleuchtung | BrilliantLight |
| Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C | 30 – 230 |
| Temperaturregelung Dampfbackbetrieb 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 | |
| FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean | – |
| Universablech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean | 1/1 |
| Herausnehmbare Aufnahmegitter | 1 Paar |
| Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht | 1/1 |
| Kochbuch/HydroClean Reiniger/Entkalkungstabletten | ♦/1/2 |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | |
| Obsidianschwarz | 3.199,– |
| Edelstahl CleanSteel | 3.199,– |



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele 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.



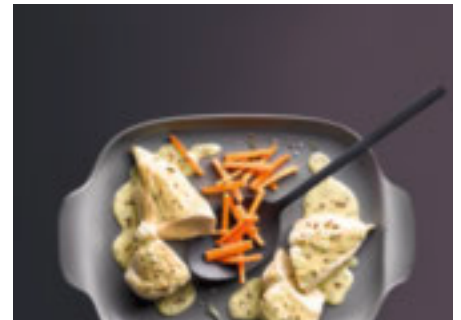
Exklusiv bei Miele Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur

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

Müheles 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/Popcorn-Funktion | ♦/♦ |
| Betriebsarten | |
| Dampfgaren/Sous-vide | ♦/♦ |
| Schnellgaren (Dampfgaren mit Mikrowelle)/Mikrowelle | ♦/♦ |
| Auftauen/Erhitzen/Automatikprogramme | ♦/♦/über 150 |
| Bedienkomfort | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ |
| Display | DirectSensor |
| SoftOpen/SoftClose | ♦/– |
| MultiLingua | ♦ |
| Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig | ♦ |
| Automatisches Menügaren mit Dampf | ♦ |
| Dampfreaktion 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 | ♦ |
| Frischwassertank Volumen in l | 1,5 |
| Entnehmbarer Frischwassertank mit Push2release Mechanismus | ♦ |
| 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 Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | |
| Edelstahl CleanSteel | 2.699,- |
| Obsidianschwarz | 2.699,- |



Mikrowellengeräte





900

750

600

450

450

300

Auto

Auto

Start

12:00

Power

Navigation

Left Arrow

Down Arrow

Bar Graph

Up Arrow

OK

Clock

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



DirectSensor S

Bedienphilosophie

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



XL- 46 l

Garraumvolumen

Garraumvolumen: 46 Liter



MultiLingua

MultiLingua

Im Display können Sie diverse Sprachen einstellen, sodass Sie alle Informationen bestens verstehen.



900 W

Leistung

Mikrowellenleistung bis zu 900 Watt



LED

LED-Beleuchtung

Für optimale Ausleuchtung des gesamten Garraums



Quarz Grill

Quarzgrill

Zum zusätzlichen Überbacken der Speisen nach dem Garen



Popcorn

Popcorn

Für schnelle und einfache Zubereitung von frischem Popcorn



Automatikprogramme

Automatikprogramme

Müheloses Auftauen, Garen und Zubereiten frischer Lebensmittel



40 cm

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 |
| Grilleistung 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 Servicepreis-Empfehlung in EURO inkl. MwSt. | |
| Edelstahl CleanSteel | 1.599,– |
| Obsidianschwarz | 1.599,– |



Gourmet- WärmeSchubladen



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**
Verwöhnen Sie qualitativ hochwertiges Fleisch mit der Betriebsart Niedertemperaturgaren. Mit dieser professionellen Methode wird das Fleisch bei niedrigen Temperaturen schonend gegart, sodass Aromen und Nährstoffe in hohem Maße erhalten bleiben. Ihre Fleischgerichte werden zart, aromatisch und saftig und können nach dem Garprozess 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.



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.



Anwendungsvielfalt

Mit der Gourmet-Wärmeschublade können Sie auch Dörren, Kräuter trocknen, Hefeteig gehen lassen, Schokolade schmelzen und vieles mehr.

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 | | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ | ♦ |
| 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 | ♦ | ♦ |
| 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 Servicepreis-Empfehlung in Euro inkl. MwSt. | | |
| Edelstahl CleanSteel | - | 1.269,- |
| Obsidianschwarz | 1.149,- | 1.269,- |

Vakuumierschubladen





Guten Geschmack bewahren

Die vielseitige Miele Vakuumierschublade

Die Vakuumierschublade von Miele bietet Ihnen eine große Anwendungsvielfalt: Das Vakuumieren bewahrt die Qualität Ihrer Speisen, macht sie länger haltbar oder bereitet 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. Portionieren, Bevorraten und Präparieren für das Genussgaren – alles mit nur einem Gerät.



Für intensive Geschmackserlebnisse

Beim Sous-vide Garen bereiten Sie Ihre Speisen in einem Vakuumierbeutel bei konstant niedrigen Temperaturen im Dampfgarer zu. Besonders empfehlenswert für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, denn Aromen entfalten sich bei diesem Verfahren besonders intensiv. Gewürze sowie Marinaden verbinden sich optimal mit den Speisen und erzeugen einen exzellenten Geschmack.

Praktischer Helfer im Küchenalltag

Lebensmittel schmecken am besten, wenn sie frisch sind. Doch schaffen Sie es, die Zutaten fürs Kochen jeden Tag frisch einzukaufen? Und was ist, wenn doch mal etwas übrigbleibt? Mit der Miele Vakuumierschublade können Sie Lebensmittel deutlich länger haltbar machen. Durch den Entzug von Luft und somit Sauerstoff bleibt die Frische viel länger erhalten als bei der herkömmlichen Lagerung im Gefrierfach oder im Kühlschrank – egal ob Fleisch, Gemüse oder Obst.

Wenn Sie gerne größere Portionen zubereiten, um sie erst zu einem späteren Zeitpunkt – z. B. auch ein paar Tage später - aufgewärmt zu verzehren, sichert Ihnen die Vakuumierschublade das volle Geschmackserlebnis wie am ersten Tag der Zubereitung. Kochen Sie so z.B. am Wochenende mit Ruhe und Genuss und vakuumieren Sie einzelne Portionen und lagern Sie diese dann im Kühlschrank. So können Sie auch ganz spontan nach einem langen Arbeitstag mitten in der Woche eine köstliche Speise genießen.





Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights der Miele Vakuumierschublade

Vakuumieren

Durch das Entziehen von Luft und Sauerstoff werden Ihre Lebensmittel optimal auf das Sous-vide-Garen im Dampfgarer vorbereitet. Darüber hinaus 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 diese einfrieren - Vitamine und Geschmack bleiben bestens erhalten und es entsteht kein Gefrierbrand. Zudem sparen Sie Platz im Gefrierschrank.



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.



Wiederverwendbare Vakuumierbehälter

Die nachhaltige Alternative: Vakuumierbehälter können Sie im Gegensatz zu Vakuumierbeutel immer wieder nutzen.



Lebensmittelgeeignete Vakuumbeutel

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für die Vakuumschublade auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



Fassungsvermögen

Menügeschirr für 6 Personen



Vakuieren

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 Vakuumbbeutel.

Einbau-Vakuuamierschublade

Produktübersicht



| | |
|---|-----------------|
| Typ-/Verkaufsbezeichnung | EVS 7010 |
| Bauform und Design | |
| Einbau-Vakuuamierschublade | ♦ |
| Grifflos | ♦ |
| Genussvorteile | |
| Vorbereiten für das Sous-vide-Garen | ♦ |
| Längere Haltbarkeit von Lebensmittel | ♦ |
| 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 | ♦ |
| Valuumiertechnik | |
| 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 Servicepreis-Empfehlung in Euro inkl. MwSt. | |
| Obsidianschwarz | 2.829,- |

Elektro- und Induktionskochfelder

Miele
INDUCTION



Bauarten



Kombiniert mit einem Herd



Unabhängig von einem Herd

Perfekt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Die Bauarten und Bauformen und das Rahmendesign der Miele Elektro- und Induktionskochfelder

Bauformen



Induktion – Der Trendsetter



Elektro – Die Traditionellen

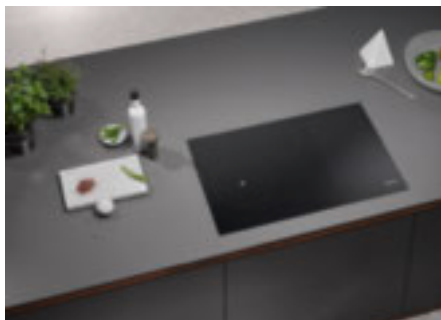


Gas – Der Klassiker

Größenvielfalt



Der Klassiker – Platzsparende Geräte um die 60 cm Breite für bis zu 4 Kochgeschirre

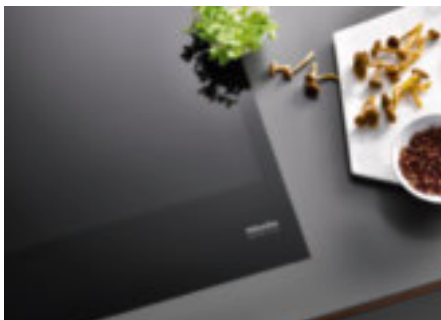


Für mehr Komfort – Geräte um die 80 cm Breite für 4 bis 6 Kochgeschirre



Maximal großzügig – Geräte um die 90 cm Breite für 5 bis 6 Kochgeschirre

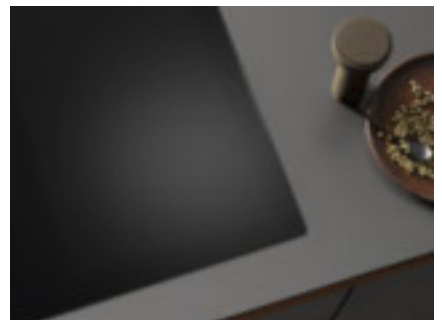
Rahmendesign



Glaskeramiken ohne Rahmen für den **flächenbündigen oder aufliegenden Einbau**



Glaskeramiken mit **umlaufendem Edelstahlrahmen**



Glaskeramiken mit **eleganten Seitenleisten** zum Schutz des Glaskeramik-Kochfeld

Intuitive Bedienphilosophien und Vollflächeninduktion machen das Kochen einfach!

Die Bedienung und Flexibilität der Miele Kochfelder



Touch-Display



SmartSelect White



SmartSelect



ComfortSelect



EasySelect



Knebelbedienung

MattFinish – Stilvoller Blickfang

Robuste Oberfläche in edlem Mattschwarz

Unsere Glaskeramik-Kochfelder in modernem Mattschwarz setzen eindrucksvolle Akzente und überzeugen mit zahlreichen Vorteilen, die Ihren Kochalltag bereichern.



Edles Design



Hohe Kratzresistenz



Einfache und mühelose Reinigung



Praktischer Anti-Fingerprint-Effekt

Flexibilität in jeder Kochsituation

Kochfläche individuell nutzen: Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr ganz nach Belieben.

Vollfläche: Die maximale Flexibilität der Miele Induktionskochfelder

Genießen Sie ultimative Freiheit: Sie können die gesamte Kochfläche vollflächig zum Kochen nutzen – ohne vordefinierte Kochzonen und sind damit besonders flexibel. Bis zu sechs induktionsfähige Töpfe, Pfannen und Bräter können individuell platziert werden. Unsere Kochfelder mit Vollflächeninduktion gibt es in verschiedenen Gerätebreiten.



**Exklusiv
bei Miele**

Intelligente Topferkennung



DiamondFinish



Sensorgestützte Assistenzfunktionen

Nie war Braten einfacher

Mit sensorgesteuerten Miele Kochfeldern zieht intelligente Technologie in Ihre Küche ein.



Genießen Sie immer optimale Ergebnisse beim Braten: Unsere sensorgestützte Assistenzfunktion TempControl* erleichtert Ihnen den Küchenalltag und bringt noch mehr Freude am Kochen. TempControl Sensoren finden Sie in zahlreichen Kochfeldern mit SmartSelect Bedienung sowie im gesamten Kochbereich des KM 7999 mit Touch-Display.



Mit TempControl* kommen Sie in den Genuss gleichbleibend optimaler Ergebnisse bei unterschiedlichsten Bratvorgängen. Dazu wählen Sie einfach die Köchel- oder eine der drei Bratstufen mit idealen Temperaturen. Diese müssen Sie nicht mehr regulieren, denn die Temperaturen werden konstant gehalten.



TempControl* schafft mehr Sicherheit für Sie in der Küche, denn das Überhitzen von Öl und Butter in der Pfanne wird damit zuverlässig verhindert. Und da immer die für das Gargut optimale Temperatur gehalten wird, brennt nichts mehr an. Nutzen können Sie die Funktionen mit jeder beliebigen induktionsgeeigneten Pfanne – neues Kochgeschirr ist nicht nötig.



Miele@home

In der Miele App finden Sie eine große Auswahl an Rezepten, die speziell auf die Nutzung mit TempControl* und CookAssist abgestimmt sind, wie z. B. Fleisch oder Fisch.





KM 7999 FL



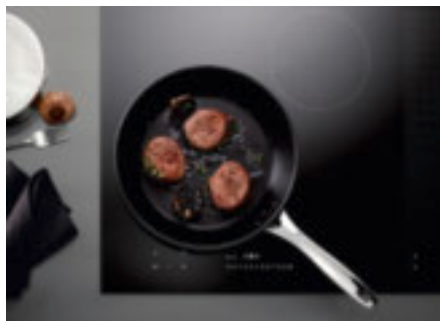
Köchelstufe

Viele Gerichte sind erst dann perfekt, wenn die Sauce hinzukommt – wie bei Ragout oder Bolognese. Das Kochfeld reguliert mit Hilfe der Köchelstufe die passende Temperatur. So werden Spritzer vermieden und die Sauce gelingt immer.



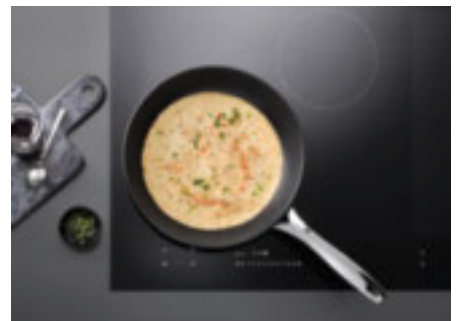
Bratstufe I

Diese Bratstufe eignet sich für alle Gerichte, die bei einer geringen Brattemperatur zubereitet werden wie z. B. Spiegeleier, Rührei, Frühstücksspeck, Hähnchenbrust, Schupfnudeln, Gemüse, Frikadellen, Fisch und die meisten Tiefkühlgerichte.



Bratstufe II

Bei dieser mittleren Brattemperatur können Lebensmittel wie z. B. Garnelen, Steaks, Schnitzel, Leberkäse und Geschnetzeltes gebraten werden. Außerdem eignet sie sich zum Anrösten von Saaten sowie zum Zubereiten von Reibekuchen, Tortilla und Karamell.



Bratstufe III

Die höchste Stufe ist perfekt für Wok-Garen sowie für scharfes Anbraten von Fleisch für Schmorgerichte oder von großen Fleischmengen. Aber auch Pfannkuchen und Bratkartoffeln gelingen auf dieser Stufe.



Con@ctivity

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights¹⁾ der Miele Induktionskochfelder

Con@ctivity

Konzentrieren Sie sich ganz aufs Kochen: Mit Con@ctivity tut Ihre Haube automatisch das Richtige. Sobald das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet wird, reagiert die Dunstabzugshaube selbstständig. Die Saugleistung wird automatisch angepasst, abhängig vom Geschehen auf dem Kochfeld – und sorgt so für ein stets angenehmes Raumklima. Die Geräte kommunizieren über WLAN miteinander. Mit Con@ctivity integrieren Sie Haube und Kochfeld in Miele@home.



Vollfläche

Kochfläche individuell nutzen: Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr ganz nach Belieben.



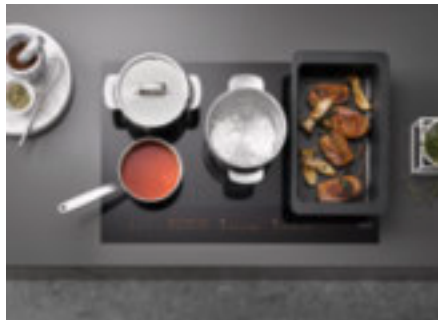
Exklusiv bei Miele TempControl²⁾

Immer perfekte Bratergebnisse: Die Temperatur der Pfanne wird konstant gehalten und nichts brennt mehr an.



SmartSelect White

Schnell und intuitiv: Die Leistungsstufen lassen sich für jede Kochzone direkt einstellen.



Exklusiv bei Miele PowerFlex

Unübertroffen schnell und flexibel: Einzigartig die Boosterleistung von bis zu 7,3 kW.



MattFinish

Einzigartiges Design: Die edle mattschwarze Oberfläche mit Anti-Fingerprint-Effekt sorgt für ein überzeugendes Erscheinungsbild und bietet eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer.

¹⁾ modellabhängig

²⁾ Patent: EP1704754, EP2153698



Con@ctivity

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights¹⁾ der Miele Elektrokochfelder

Con@ctivity

Konzentrieren Sie sich ganz aufs Kochen: Mit Con@ctivity tut Ihre Haube automatisch das Richtige. Sobald das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet wird, reagiert die Dunstabzugshaube selbstständig. Die Saugleistung wird automatisch angepasst, abhängig vom Geschehen auf dem Kochfeld – und sorgt so für ein stets angenehmes Raumklima. Die Geräte kommunizieren über WLAN miteinander. Mit Con@ctivity integrieren Sie Haube und Kochfeld in Miele@home.



Exklusiv bei Miele **ExtraSpeed²⁾**
Noch mehr Zeitersparnis: Dank einer Miele exklusiven Technologie bleibt mehr Zeit für Sie.



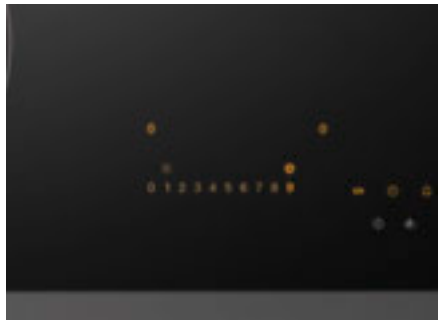
Bräterzone

Besonders praktisch: Für die Nutzung eines Bräters lassen sich weitere Heizkreise einfach hinzuschalten.



Mehrkreis-Kochzone

Ganz nach Ihren Bedürfnissen: Schalten Sie Heizkreise einfach hinzu – je nachdem, welche Größe Sie benötigen.



SmartSelect

Schnell und intuitiv: Leistungsstufen und Zeiten lassen sich für jede Kochzone direkt einstellen.



Warmhalten

Serviergerecht: Die Temperatur am Topfboden wird beim Warmhalten so reguliert, dass nichts mehr anbrennt.

¹⁾ modellabhängig
²⁾ Patent: EP2001267

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Induktionskochfelder auf einen Blick



Touch Display

Steuerung

Mehrfarbiges 7-Zoll-Touch-Display für intuitive Bedienung



SmartSelect White

Leistungsstufen lassen sich besonders schnell und intuitiv anwählen. Weiße kontrastreiche Anzeigen.



SmartSelect

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



ComfortSelect

Besonders einfache Steuerung aller Kochzonen und Leistungsstufen.



EasySelect

Mit einer zentralen Zahlenreihe steuern Sie alle Kochzonen und Leistungsstufen.



Knebel

Schnelle und einfache Anwahl durch einen separaten Knebel

Con@ctivity 3.0

Zeigt an, ob das Kochfeld mit Con@ctivity 3.0 ausgestattet ist.



Con@ctivity 3.0

Flexibilität

Flexible Nutzung der gesamten Kochfläche ohne vordefinierte Kochzonen



Vollfläche



PowerFlex

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

TwinBooster

Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten



TwinBooster



Warmhalten

Warmhalten

Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur



Warmhalten Plus

Schonendes Erwärmen von kalten Speisen ist neben dem Warmhalten auf Serviertemperatur möglich.



Stop & Go

Stop & Go

Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp



TempControl

TempControl

Garantiert gleichbleibend optimale Ergebnisse bei unterschiedlichen Bratvorgängen



DiamondFinish

DiamondFinish

Robust und edel: Dank der besonders harten und hochwertigen DiamondFinish Beschichtung werden Kratzer reduziert.



SmartLine

Kombinierbar mit SmartLine

SmartLine-Elemente bieten unterschiedliche Kochmethoden und lassen sich untereinander perfekt kombinieren.



SilentMove

SilentMove

Flüsterleises Verschieben von Töpfen und Pfannen durch besonders glatte Oberfläche der Glaskeramik



MattFinish

MattFinish

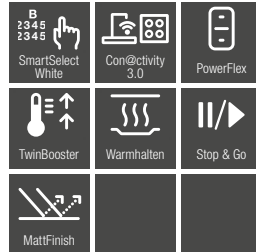
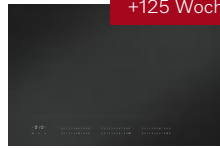
Die edle mattschwarze Oberfläche MattFinish mit Antifingerprint-Effekt sorgt für ein überzeugendes Erscheinungsbild und bietet eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer.

Autarke Induktionskochfelder


Produktübersicht



125 Gala Edition
+125 Wochen



| | |
|---|--|
| Typ-/Verkaufsbezeichnung | KM 7576 FL 125 Gala Edition |
| Beheizungsart | |
| Beheizungsart | Induktion |
| Bauform | |
| Kombiniert/Unabhängig vom Herd | -/♦ |
| Design | |
| Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign | mattschwarz/- |
| Edelstahlrahmen/Facettenschliff | -/- |
| Flächenbündiger/Aufliegender Einbau | ♦/♦ |
| Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter | -/- |
| Kratzresistente Oberfläche | MattFinish |
| Kochzonenausstattung | |
| Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche | 6/3 |
| Maximale Anzahl Kochgeschirre | 6 |
| PowerFlex-Kochzone | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | 6/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230 |
| Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W | 2.100/3.000/3.650 |
| 1. Kochzone/Kochbereich | |
| Position/Art/Größe in mm | links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390 |
| Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W | 3.150/3.400/3.650 |
| 2. Kochzone/Kochbereich | |
| Position/Art/Größe in mm | mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390 |
| Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W | 3.400/4.800/7.300 |
| 3. Kochzone/Kochbereich | |
| Position/Art/Größe in mm | rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390 |
| Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W | 3.400/4.800/7.300 |
| 4. Kochzone/Kochbereich | |
| Position/Art/Größe in mm | -/-/- |
| Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W | -/-/- |
| Bedienkomfort | |
| Vernetzung mit Miele@Home | ♦ |
| Bedienung über Sensortasten/Knebel/Anzeigefarbe | SmartSelect White/-/weiß |
| TempControl | - |
| Permanente/Intelligente Topferkennung | ♦/- |
| Recall-Funktion/Positionierhilfe | ♦/- |
| Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker | ♦/♦ |
| Abschaltautomatik/Ankochautomatik | ♦/♦ |
| Warmhalten/Warmhalten Plus | ♦/- |
| Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne) | ♦ |
| Pflegekomfort | |
| Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz | ♦/♦ |
| Sicherheit | |
| Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse | ♦/♦/♦ |
| Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre | ♦/♦ |
| Restwärmeanzeige | ♦ |
| Technische Daten | |
| Abmessungen in mm (B x H x T) | 800 x 51 x 520 |
| Maximale Einbauhöhe in mm | 51 |
| Ausschnittmaße aufliegend in mm (B x T) | 780 x 500 |
| Ausschnittmaße flächenbündig innen/außen in mm (B x T) | 780/804 x 500/524 |
| Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A | 11,0/230/3 x 16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | |
| Anschlusskabel/WLAN-Stick XKS 3170 W | ♦/- |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in Euro inkl. MwSt. | 2.469,- |

A close-up, high-angle photograph of a dark, minimalist kitchen countertop. The surface is smooth and reflective. In the lower right, a built-in range hood is visible, featuring a black grille and a small, illuminated 'Plus' logo. A black ceramic spoon rests on the countertop to the right of the hood. The background is a bright, out-of-focus window, suggesting a modern, clean kitchen environment.

TwoInOne – Kochfelder mit integriertem Dunstabzug



Kochfelder mit integriertem Dunstabzug



Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produktvorteile* der Miele „TwoInOne“ Kochfelder

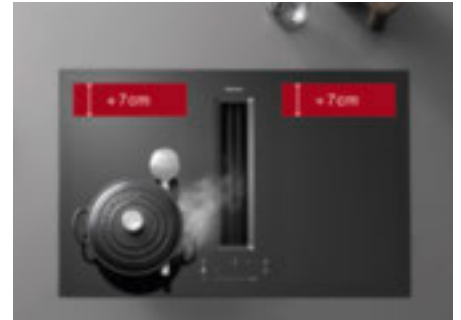
Con@ctivity

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 des Dunstabzugs und dieser reguliert automatisch die Gebläsestufen. Sie müssen nicht daran denken, die Haube später auszuschalten. Alle Miele "TwoInOne"-Kochfelder sind standardmäßig mit Con@ctivity ausgestattet.



Silence Motor

Extra leise: Der von Miele entwickelte Motor ist bei stärkerer Luftleistung 25 % leiser als die Vorgängermodelle.



Exklusiv bei Miele PowerFlex XL

Viel Platz: Da die gesamte Tiefe des Kochfeldes genutzt wird, lässt sich großes Kochgeschirr perfekt stellen.



Exklusiv bei Miele TwinBooster

Einmalige Flexibilität: Die Induktionsleistung kann individuell verteilt bzw. auf nur eine Zone gebündelt werden.



Exklusiv bei Miele ComfortSelect Plus

Kompakt und komfortabel: Alle Kochzonen sowie den Lüfter steuern Sie übersichtlich über eine zentrale Zahlenreihe.



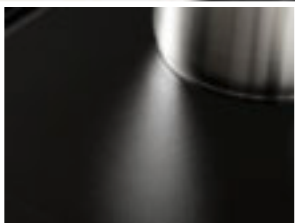
Edelstahl-Metalfettfilter

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

Induktionskochfelder mit MattFinish Elegant, komfortabel und leistungsstark.

Die moderne mattschwarze Oberfläche im edlen Design integriert sich harmonisch in Ihrer Küche. Die edle Oberfläche MattFinish mit Antifingerprint-Effekt ist einzigartig in ihrem Design und sorgt für ein überzeugendes Erscheinungsbild und dauerhaft sauberen Look. Fingerabdrücke, die beim Bedienen entstehen, gehören damit der Vergangenheit an. Die besondere Struktur unterstreicht das puristische Design der Induktionskochfelder und Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug und macht das Kochfeld besonders kratzresistent.

Damit Sie länger Freude daran haben!



Leichte und schnelle
Reinigung
Antifingerprint-Effekt



Hohe Kratzfestigkeit
Weniger Lichtreflexion

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der Miele „TwoInOne“ Kochfelder auf einen Blick



Steuerung

Kochzonen und Lüfter werden über eine zentrale Zahlenreihe gesteuert.



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



Con@ctivity

Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.



Con@ctivity

Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort



Flexibilität

Perfekt für die Positionierung großer Töpfe hintereinander oder für Bräter.



Perfekt für einzelne Kochgeschirre oder Bräter.



Große Kochzone für die Positionierung einzelner Töpfe hintereinander oder für Bräter.



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

Silence Motor

Der von Miele entwickelte Motor ist bei stärkerer Luftleistung 25 % leiser als die Vorgängermodelle.

ECO-Motor

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

Energieeffizienz

Das Energielabel informiert Sie über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.

MattFinish

Die edle mattschwarze Oberfläche MattFinish mit Antifingerprint-Effekt sorgt für ein überzeugendes Erscheinungsbild und bietet eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer.

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht



reddot winner 2023



| Typ-/Verkaufsbezeichnung | KMDA 7272 FR-U Silence | KMDA 7272 FL-U Silence |
|---|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Beheizungsart und Bauform | | |
| Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug | ♦ | ♦ |
| Design | | |
| Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend flächenbündige Ansaugöffnung | ♦/-/♦ | -/♦/♦ |
| Betriebsarten | | |
| geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft | ♦/♦/- | ♦/♦/- |
| Kochzonenausstattung | | |
| Anzahl der Kochzonen | 4 | 4 |
| 1. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | vorne links/Vario-Kochzone/110-220 | vorne links/Vario-Kochzone/110-220 |
| Leistung/Booster | 2.300/3.000 | 2.300/3.000 |
| 2. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | hinten links/Vario-Kochzone/100-190 | hinten links/Vario-Kochzone/100-190 |
| Leistung/Booster | 1.400/2.100 | 1.400/2.100 |
| 3. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220 | hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220 |
| Leistung/Booster | 2.300/3.000 | 2.300/3.000 |
| 4. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190 | vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190 |
| Leistung/Booster | 1.400/2.100 | 1.400/2.100 |
| Bedienkomfort | | |
| Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe | ComfortSelect Plus/gelb | ComfortSelect Plus/gelb |
| Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne) | ♦ | ♦ |
| Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min. | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Hausgeräte-Vernetzung | | |
| Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity | -/-/♦ | -/-/♦ |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | |
| Klasse für Fettabscheidegrad | A | A |
| Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor | 31,5/♦ | 31,5/♦ |
| Pflegekomfort | | |
| Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz | ♦/- | ♦/- |
| Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Filtersystem | | |
| Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig) | ♦ | ♦ |
| Luftleistung für Umluftbetrieb | | |
| In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h) | 465 | 465 |
| Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa) | 68/55 | 68/55 |
| In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h) | 510 | 510 |
| Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa) | 70/57 | 70/57 |
| Sicherheit | | |
| Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Restwärmeanzeige | ♦ | ♦ |
| Anschluss für Fensterkontaktschalter mit DIBT-Zulassung | ♦ | ♦ |
| Technische Daten | | |
| Abmessungen in mm (B x T) | 806 x 526 | 800 x 520 |
| Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm | 194 | 200 |
| 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 | 7,5/230/3 x 16 | 7,5/230/3 x 16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | | |
| Aktivkohlefilter und Anschlusskabel | ♦ | ♦ |
| Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb | ♦ | ♦ |
| Nachkaufbares Zubehör | | |
| Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter | DUU 1500 | DUU 1500 |
| Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm | DVS 150 | DVS 150 |
| Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung | DKF 35-S | DKF 35-S |
| Flachkanalset/Abdeckgitter mit EDST-Streben | DFKS-UR/DAAG 200 | DFKS-UR/DAAG 200 |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | 2.699,- | 2.699,- |



reddot winner 2023



| Typ-/Verkaufsbezeichnung | KMDA 7272 FR-A Silence | KMDA 7272 FL-A Silence |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Beheizungsart und Bauform | | |
| Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug | ♦ | ♦ |
| Design | | |
| Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend | ♦/-/– | –/♦/♦ |
| flächenbündige Ansaugöffnung | ♦ | ♦ |
| Betriebsarten | | |
| geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft | –/–/♦ | –/–/♦ |
| Kochzonenausstattung | | |
| Anzahl der Kochzonen | 4 | 4 |
| 1. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | vorne links/Vario-Kochzone/110-220 | vorne links/Vario-Kochzone/110-220 |
| Leistung/Booster | 2.300/3.000 | 2.300/3.000 |
| 2. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | hinten links/Vario-Kochzone/100-190 | hinten links/Vario-Kochzone/100-190 |
| Leistung/Booster | 1.400/2.100 | 1.400/2.100 |
| 3. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220 | hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220 |
| Leistung/Booster | 2.300/3.000 | 2.300/3.000 |
| 4. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190 | vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190 |
| Leistung/Booster | 1.400/2.100 | 1.400/2.100 |
| Bedienkomfort | | |
| Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe | ComfortSelect Plus/gelb | ComfortSelect Plus/gelb |
| Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne) | ♦ | ♦ |
| Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min. | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Hausgeräte-Vernetzung | | |
| Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity | –/–/♦ | –/–/♦ |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | |
| Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidungsgrad | A+/A | A+/A |
| Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor | 31,5/♦ | 31,5/♦ |
| Pflegekomfort | | |
| Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz | ♦/– | ♦/– |
| Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Filtersystem | | |
| Anzahl spülmaschineneign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig) | ♦ | ♦ |
| Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb | | |
| In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h) | 530 | 530 |
| Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa) | 64/50 | 64/50 |
| In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h) | 610 | 610 |
| Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa) | 67/53 | 67/53 |
| Sicherheit | | |
| Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmeperrre | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Restwärmeanzeige | ♦ | ♦ |
| Anschluss für Fensterkontaktschalter mit DIBT-Zulassung | ♦ | ♦ |
| Technische Daten | | |
| Abmessungen in mm (B x T) | 806 x 526 | 800 x 520 |
| Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm | 194 | 200 |
| 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 | 7,5/230/3 x 16 | 7,5/230/3 x 16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | | |
| Anschlusskabel | ♦ | ♦ |
| Nachkaufbares Zubehör | | |
| Flachkanalset/Abdeckgitter mit EDST-Streben | DFKS-AR/DAAG 200 | DFKS-AR/DAAG 200 |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | 2.699,- | 2.699,- |

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht



reddot winner 2023



| Typ-/Verkaufsbezeichnung | KMDA 7473 FR-U Silence | KMDA 7473 FL-U Silence |
|---|---|---|
| Beheizungsart und Bauform | | |
| Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug | ♦ | ♦ |
| Design | | |
| Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend flächenbündige Ansaugöffnung | ♦/–/– | –/♦/♦ |
| Betriebsarten | | |
| geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft | ♦/♦/– | ♦/♦/– |
| Kochzonenausstattung | | |
| Anzahl der Kochzonen | 4 | 4 |
| Flex-Kochzone | | |
| Anzahl/Art/Durchmesser in mm | 4/Flexzone einzeln/110-210 | 4/Flexzone einzeln/110-210 |
| Leistung in W/Booster in W | 2.100/3.000 | 2.100/3.000 |
| 1. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420 | links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420 |
| Leistung/Booster | 3.000/3.700 | 3.000/3.700 |
| 2. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420 | rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420 |
| Leistung/Booster | 3.000/3.700 | 3.000/3.700 |
| Bedienkomfort | | |
| Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe | ComfortSelect Plus/gelb | ComfortSelect Plus/gelb |
| Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne) | ♦ | ♦ |
| Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min. | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Hausgeräte-Vernetzung | | |
| Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | |
| Klasse für Fettabscheidegrad | A | A |
| Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor | 31,5/♦ | 31,5/♦ |
| Pflegekomfort | | |
| Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Filtersystem | | |
| Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig) | ♦ | ♦ |
| Luftleistung für Umluftbetrieb | | |
| In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h) | 465 | 465 |
| Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa) | 68/55 | 68/55 |
| In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h) | 510 | 510 |
| Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa) | 70/57 | 70/57 |
| Sicherheit | | |
| Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Restwärmeeanzeige | ♦ | ♦ |
| Technische Daten | | |
| Abmessungen in mm (B x T) | 806 x 526 | 800 x 520 |
| Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm | 194 | 200 |
| 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 | 7,5/230/3 x 16 | 7,5/230/3 x 16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | | |
| Aktivkohlefilter und Anschlusskabel | ♦ | ♦ |
| Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb | ♦ | ♦ |
| Nachkaufbares Zubehör | | |
| Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter | DUU 1500 | DUU 1500 |
| Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm | DVS 150 | DVS 150 |
| Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung | DKF 35-S | DKF 35-S |
| Flachkanalset/Abdeckgitter mit schwarzen Streben | DFKS-UR/DAAG 100 | DFKS-UR/DAAG 100 |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | 2.999,- | 2.999,- |



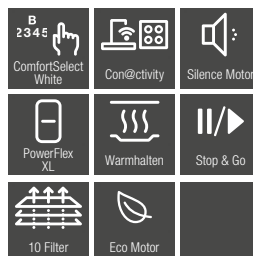
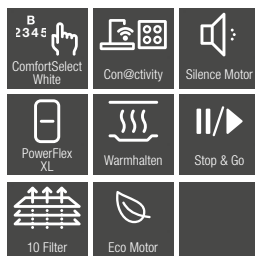
reddot winner 2023



| Typ-/Verkaufsbezeichnung | KMDA 7473 FR-A Silence | KMDA 7473 FL-A Silence |
|--|---|---|
| Beheizungsart und Bauform | | |
| Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug | ♦ | ♦ |
| Design | | |
| Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend | ♦/-/- | -/♦/♦ |
| flächenbündige Ansaugöffnung | ♦ | ♦ |
| Betriebsarten | | |
| geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft | -/-/♦ | -/-/♦ |
| Kochzonenausstattung | | |
| Anzahl der Kochzonen | 4 | 4 |
| Flex-Kochzone | | |
| Anzahl/Art/Durchmesser in mm | 4/Flexzone einzeln/110-210 | 4/Flexzone einzeln/110-210 |
| Leistung in W/Booster in W | 2.100/3.000 | 2.100/3.000 |
| 1. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420 | links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420 |
| Leistung/Booster | 3.000/3.700 | 3.000/3.700 |
| 2. Kochzone/Kochbereich | | |
| Anzahl/Art/Größe in mm | rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420 | rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420 |
| Leistung/Booster | 3.000/3.700 | 3.000/3.700 |
| Bedienkomfort | | |
| Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe | ComfortSelect Plus/gelb | ComfortSelect Plus/gelb |
| Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne) | ♦ | ♦ |
| Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min. | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Hausgeräte-Vernetzung | | |
| Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | |
| Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad | A+/A | A+/A |
| Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor | 31,5/♦ | 31,5/♦ |
| Pflegekomfort | | |
| Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Filtersystem | | |
| Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig) | ♦ | ♦ |
| Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb | | |
| In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h) | 530 | 530 |
| Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa) | 64/50 | 64/50 |
| In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h) | 610 | 610 |
| Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa) | 67/53 | 67/53 |
| Sicherheit | | |
| Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Restwärmanzeige | ♦ | ♦ |
| Anschluss für Fensterkontaktschalter mit DIBT-Zulassung | ♦ | ♦ |
| Technische Daten | | |
| Abmessungen in mm (B x T) | 806 x 526 | 800 x 520 |
| Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm | 194 | 200 |
| 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 | 7,5/230/3 x 16 | 7,5/230/3 x 16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | | |
| Anschlusskabel | ♦ | ♦ |
| Nachkaufbares Zubehör | | |
| Flachkanalset/Abdeckgitter mit schwarzen Streben | DFKS-AR/DAAG 100 | DFKS-AR/DAAG 100 |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | 2.999,- | 2.999,- |

Autarke Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht



| Typ-/Verkaufsbezeichnung | KMDA 7676 FL-A BlackPerfection | KMDA 7676 FL-U BlackPerfection |
|---|------------------------------------|------------------------------------|
| Beheizungsart und Bauform | | |
| Induktionskochfeld mit integriertem Wrasenabzug | ♦ | ♦ |
| Design | | |
| Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend | -/♦/♦ | -/♦/♦ |
| Flächenbündige Ansaugöffnung | ♦ | ♦ |
| Farbe Abdeckgitter und Fettfilter | schwarz | schwarz |
| Betriebsarten | | |
| geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft | -/-/♦ | ♦/♦/- |
| Kochzonenausstattung | | |
| Anzahl der Kochzonen | 4 | 4 |
| Flex-Kochzone | | |
| Anzahl/Art/Durchmesser in mm | 4/PowerFlex XL/150-230 | 4/PowerFlex XL/150-230 |
| Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W | 2.100/3.000/3.650 | 2.100/3.000/3.650 |
| 1. Kochzone/Kochbereich | | |
| Position/Art/Größe in mm | links/PowerFlex-Bereich 230 x 460 | links/PowerFlex-Bereich 230 x 460 |
| Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W | 3.400/4.800/7.300 | 3.400/4.800/7.300 |
| 2. Kochzone/Kochbereich | | |
| Position/Art/Größe in mm | rechts/PowerFlex-Bereich 230 x 460 | rechts/PowerFlex-Bereich 230 x 460 |
| Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W | 3.400/4.800/7.300 | 3.400/4.800/7.300 |
| Bedienkomfort | | |
| Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe | ComfortSelect White/weiß | ComfortSelect White/weiß |
| Permanente Topferkennung/Warmhalten | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne) | ♦ | ♦ |
| Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 o. 15 Min. | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Hausgeräte-Vernetzung | | |
| Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | |
| Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad | A+/A | A |
| Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/Eco-Motor | 32/♦ | 32/♦ |
| Silence Motor | ♦ | ♦ |
| Pflegekomfort | | |
| Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum - CleanCover/Wischschutz | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Filtersystem | | |
| Anzahl spülmaschineneignete EDST-Metallfettfilter (10-lagig) | 1 | 1 |
| Luftleistung für Abluftbetrieb | | |
| Minimum und Maximum (m³/h) nach EN 61591 | 195-530 | 145-465 |
| Schallleistung Minimum (dB(A) re1pW)/Schalldruck Minimum (db(A) re20µPa) | 41/27 | 47/34 |
| Schallleistung Stufe max. (dB(A) re1pW)/Schalldruck Maximum (dB(A) re20µPa) | 64/50 | 68/55 |
| Boosterstufe (m³/h) nach EN 61591 | 610 | 510 |
| Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (db(A) re20µPa) | 67/53 | 70/57 |
| Sicherheit | | |
| Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Fehlerüberwachung/Kühlgebläse/Überhitzungsschutz | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Restwärmeanzeige | ♦ | ♦ |
| Anschluss für Fensterkontaktschalter | ♦ | ♦ |
| Technische Daten | | |
| Abmessungen in mm (B x T) | 800 x 520 | 800 x 520 |
| Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm | 238 | 238 |
| Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T) | 780/804 x 500/524 | 780/804 x 500/524 |
| Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T) | 780 x 500 | 780 x 500 |
| Gesamtanschlusswert in kW/Spannung/Absicherung in A | 7,5/230/3x16 | 7,5/230/3x16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | | |
| Anschlusskabel | ♦ | ♦ |
| Nachkaufbares Zubehör | | |
| Flachkanalset | DFKS-AR | DFKS-UR |
| Seitenleisten | KMSL 520 bst | KMSL 520 bst |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | 3.399,- | 3.399,- |



| Typ-/Verkaufsbezeichnung | KMDA 7876 FL-A 125 Gala Edition | KMDA 7876 FL-U 125 Gala Edition |
|--|------------------------------------|------------------------------------|
| Beheizungsart und Bauform | | |
| Induktionskochfeld mit integriertem Wrasenabzug | ♦ | ♦ |
| Design | | |
| Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend | -/♦/♦ | -/♦/♦ |
| Flächenbündige Ansaugöffnung | ♦ | ♦ |
| Farbe Abdeckgitter und Fettfilter | schwarz | schwarz |
| Farbe Glaskeramik | mattschwarz | mattschwarz |
| Betriebsarten | | |
| geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft | -/-♦ | ♦/♦/- |
| Kochzonenausstattung | | |
| Anzahl der Kochzonen | 4 | 4 |
| Flex-Kochzone | | |
| Anzahl/Art/Durchmesser in mm | 4/PowerFlex XL/150-230 | 4/PowerFlex XL/150-230 |
| Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W | 2.100/3.000/3.650 | 2.100/3.000/3.650 |
| 1. Kochzone/Kochbereich | | |
| Position/Art/Größe in mm | links/PowerFlex-Bereich 230 x 460 | links/PowerFlex-Bereich 230 x 460 |
| Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W | 3.400/4.800/7.300 | 3.400/4.800/7.300 |
| 2. Kochzone/Kochbereich | | |
| Position/Art/Größe in mm | rechts/PowerFlex-Bereich 230 x 460 | rechts/PowerFlex-Bereich 230 x 460 |
| Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W | 3.400/4.800/7.300 | 3.400/4.800/7.300 |
| Bedienkomfort | | |
| Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe | ComfortSelect White/weiß | ComfortSelect White/weiß |
| Permanente Topferkennung/Warmhalten | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne) | ♦ | ♦ |
| Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 o. 15 Min. | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Hausgeräte-Vernetzung | | |
| Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | |
| Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidungsgrad | A+/A | A |
| Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/Eco-Motor | 32/♦ | 32/♦ |
| Silence Motor | ♦ | ♦ |
| Pflegekomfort | | |
| Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum - CleanCover/Wischschutz | ♦/♦ | ♦/♦ |
| Filtersystem | | |
| Anzahl spülmaschineneignete EDST-Metallfettfilter (10-lagig) | 1 | 1 |
| Luftleistung für Abluftbetrieb | | |
| Minimum und Maximum (m³/h) nach EN 61591 | 195-530 | 145-465 |
| Schalleistung Minimum (dB(A) re1pW)/Schalldruck Minimum (dB(A) re20µPa) | 41/27 | 47/34 |
| Schalleistung Stufe max. (dB(A) re1pW)/Schalldruck Maximum (dB(A) re20µPa) | 64/50 | 68/55 |
| Boosterstufe (m³/h) nach EN 61591 | 610 | 510 |
| Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa) | 67/53 | 70/57 |
| Sicherheit | | |
| Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Fehlerüberwachung/Kühlgebläse/Überhitzungsschutz | ♦/♦/♦ | ♦/♦/♦ |
| Restwärmeanzeige | ♦ | ♦ |
| Anschluss für Fensterkontaktschalter | ♦ | ♦ |
| Technische Daten | | |
| Abmessungen in mm (B x T) | 800 x 520 | 800 x 520 |
| Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm | 238 | 238 |
| Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T) | 780/804 x 500/524 | 780/804 x 500/524 |
| Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T) | 780 x 500 | 780 x 500 |
| Gesamtanschlusswert in kW/Spannung/Absicherung in A | 7,5/230/3x16 | 7,5/230/3x16 |
| Mitgeliefertes Zubehör | | |
| Anschlusskabel | ♦ | ♦ |
| Nachkaufbares Zubehör | | |
| Flachkanalset | DFKS-AR | DFKS-UR |
| Seitenleisten | KMSL 520 bst | KMSL 520 bst |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | 3.699,- | 3.699,- |



Geschirrspüler



Geschirrspülen in einer neuen Dimension:

Automatische Dosierung mit integrierter PowerDisk.

Perfekte Dosierung – kein Überdosieren

Für perfekte Reinigungsergebnisse und gleichzeitiger Schonung der Umwelt.

Miele PowerDisk und
PowerDisk Eco –

bestehen zu 100% aus Altplastik

Exzellente Reinigungsergebnisse –

dank exklusiv entwickeltem Pulvergranulat

Wirksam gegen Viren –

Miele Geschirrspüler entfernen mehr als 99,9% der Viren²⁾.

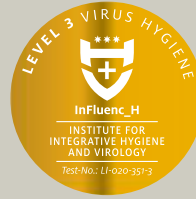
Erleben Sie mit Miele AutoDos Geschirrspülen der Extraklasse: für maximale Zeitersparnis und herausragende Reinigungsergebnisse!

AutoDos ist die weltweit erste automatische Dosierung mit integrierter PowerDisk. Das enthaltene Pulvergranulat wurde speziell auf den Geschirrspüler und die automatische Dosierung abgestimmt. Es löst sich schnell auf und erzielt dadurch optimale Ergebnisse, sodass ihr Geschirr bei jedem Spülgang strahlend sauber wird.

Dank der PowerDisk wird das Granulat automatisch dosiert – je nach Programm immer zum optimalen Zeitpunkt. Sie müssen sich um nichts mehr kümmern und können die Zeit für andere Dinge nutzen. Auch eine Überdosierung ist nicht mehr möglich, sodass wichtige Ressourcen gespart werden. Eine PowerDisk reicht für durchschnittlich 20 Spülgänge¹⁾. Genießen Sie Ihre Freiheit dank Miele AutoDos!

Exklusives Pulvergranulat speziell für den Miele Geschirrspüler entwickelt für optimale Reinigungsergebnisse

Das speziell für unsere Geschirrspüler entwickelte Pulvergranulat sorgt in Kombination mit AutoDos für eine optimale Dosierung und führt dabei zum perfekten Reinigungs- und Trockenergebnis. Das ist nachhaltig für die Umwelt, schont Ressourcen und vermeidet eine Überdosierung, es wird nur so viel verwendet wie nötig. Das Ausgangsmaterial der PowerDisk-Becher besteht zu 100 % aus Altplastik.



Auszeichnung für höchste Hygiene Ergebnisse in Verbindung mit dem Miele AutoDos System.

Einzelheiten zu den Testkriterien finden Sie unter <https://www.miele.com/g7000-c>



Komfortabel und bequem

An Geschirr-Reiniger müssen Sie nicht bei jedem Spülgang, sondern erst nach circa einem Monat denken – denn die innovative Dosiertechnik mittels PowerDisk hält Pulvergranulat für durchschnittlich 20 Spülgänge¹⁾ bereit. Damit genießen Sie eine neue Freiheit.



Clever vernetzt

Mit Miele@home schöpfen Sie das Potenzial Ihrer Miele Geräte voll aus und machen Ihren Alltag noch smarter: Der Geschirrspüler lässt sich sicher und komfortable vernetzen und macht damit die Bedienung noch einfacher und bequemer. Sie profitieren von einzigartigem Komfort. Ob Sie Ihr Gerät über die App aktivieren oder einfach Reiniger und Zubehör bestellen, das alles entscheiden Sie selbst.

Freiheit in jeder Hinsicht

Die Geschirrspüler Generation G 7000 bieten maximale Bedienfreiheit an. Sie können die automatische Dosierung AutoDos mit integrierter PowerDisk nutzen oder klassisch über die Dosierkammer Tabs oder Pulver dosieren. Welches Reinigungsmittel genutzt wird, entscheiden Sie individuell und jederzeit.

¹⁾ Für ca. 20 Spülgänge im Programm ECO

²⁾ Gemäß Zertifizierung durch Institute for Integrative Hygiene and Virology bezogen auf die Entfernung von behüllten und unbehüllten Viren (z. B. Corona-, Influenza oder Noroviren) in den getesteten Programmen Hygiene und Intensiv, alle unter Verwendung von PowerDisk/UltraTabs. Einzelheiten zu den Testkriterien finden Sie unter www.miele.com/g7000-c.



Miele bietet Ihnen verschiedene Bauformen von Geschirrspülern für Ihre Küche.

Welche Art von
Gerät wünschen
Sie?

Die Bauformen der
Miele Geschirrspüler



Vollintegrierbare Geschirrspüler

Die gesamte Gerätefront wird mit dem individuellen Frontendekor Ihrer Küche oder mit der Miele Edelstahl CleanSteel Front verkleidet. Dadurch lässt sich das Gerät perfekt in das Design Ihrer Küche integrieren.



Integrierbare Geschirrspüler

Die Gerätefront kann mit dem individuellen Frontendekor der Einbauküche verkleidet werden – für Küchendesign wie aus einem Guss. Alternativ ist die Frontverkleidung in Edelstahl CleanSteel möglich.

Welche Nische steht Ihnen zur Verfügung?

Die Größenvielfalt der Miele Geschirrspüler

Geschirrspüler von Miele sind in unterschiedlichen Gerätehöhen und -breiten verfügbar. Immer die optimale Lösung für Ihre Küche!



XXL-Geschirrspüler

(85 cm Höhe, 60 cm Breite)

Integrierbare und vollintegrierbare Geschirrspüler von Miele sind auch in XXL-Ausführung erhältlich. Diese eignen sich für Küchen ab einer Unterbauhöhe von 85 cm. Ideal für Neuküchen mit höherer Arbeitsplatte. XXL- Geschirrspüler bieten bis zu 25 %

mehr Beladungsvolumen im Oberkorb für mehr Flexibilität und bessere Stellmöglichkeiten, z. B. für langstielige Gläser, große Kaffeebecher und Teile bis zu 23 cm Durchmesser.



Hocheinbau

Beladen ohne Bücken: Alle Miele Einbau-Geschirrspüler lassen sich problemlos in ergonomischer Höhe einbauen.

Für höchsten Komfort und perfekte Designharmonie

Vielfältige Einbaumöglichkeiten der Miele Geschirrspüler



Miele FrontFit

Miele Einbau-Geschirrspüler lassen sich problemlos in ergonomischer Höhe einbauen. Mit der FrontFit Technik bietet Miele spezielle Modelle, die das Spaltmaß zum Sockel oder zur angrenzenden Front auf ein Minimum reduzieren. Dadurch entsteht ein optimales Fugenbild. Dank der intelligenten Gleit-Mechanik ist die Bedienung besonders komfortabel.

Einheitliche Optik: Die neue Technik Miele FrontFit sorgt für ein optimales Design in allen Einbausituationen.

Geschirrspüler



Grifflose Geschirrspüler mit Knock2open

Auf 2-maliges Klopfen an die Gerätetür öffnet sich der Geschirrspüler automatisch – ganz ohne Griff.



Sockelloses Küchendesign

Noch harmonischere Ansichten: Dank FrontFit sind Miele Geschirrspüler selbst mit nahezu sockellosen Küchendesigns kombinierbar.



AutoDos

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Geschirrspüler

Exklusiv bei Miele Überlegenes Reinigungssystem

Exzellente Ergebnisse: AutoDos ist die weltweit erste automatische Dosierung mit integrierter PowerDisk¹⁾. Geschirrspüler und exklusives Pulvergranulat werden damit zum präzise abgestimmten System – dosiert wird programmabhängig und zum optimalen Zeitpunkt. Genießen Sie die Freiheit: Die PowerDisk reicht für 20 Spülgänge²⁾, ohne Nachfüllen. Und dosiert dabei immer die richtige Menge an Pulvergranulat. Das schont den Geldbeutel und die Umwelt.



Energie-Effizienz

Nachhaltigkeit ist Programm: Viele Miele Modelle erreichen die höchste Energieeffizienzklasse A.



Geringe Geräusche

Dank Miele Silence Paket liefern unsere Geschirrspüler hervorragende Ergebnisse und arbeiten nahezu geräuschlos.



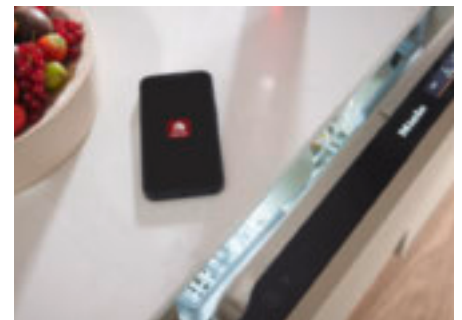
Exklusiv bei Miele QuickPowerWash

Kurzprogramm: Beste Reinigungsergebnisse für normal verschmutztes Geschirr in 58 Minuten.



Geprüfte Hygiene

Hygienisch rein: In allen Miele Geschirrspülern werden mehr als 99,9 % der Viren entfernt³⁾.



Exklusiv bei Miele Miele@home**

Machen Sie Ihr Leben smart: Dank Miele@home können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen – für mehr Möglichkeiten.

* Ausstattungsmerkmale modellabhängig

** Miele@home ist ein separates digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.

¹⁾ Patent: EP2850990, US9962062

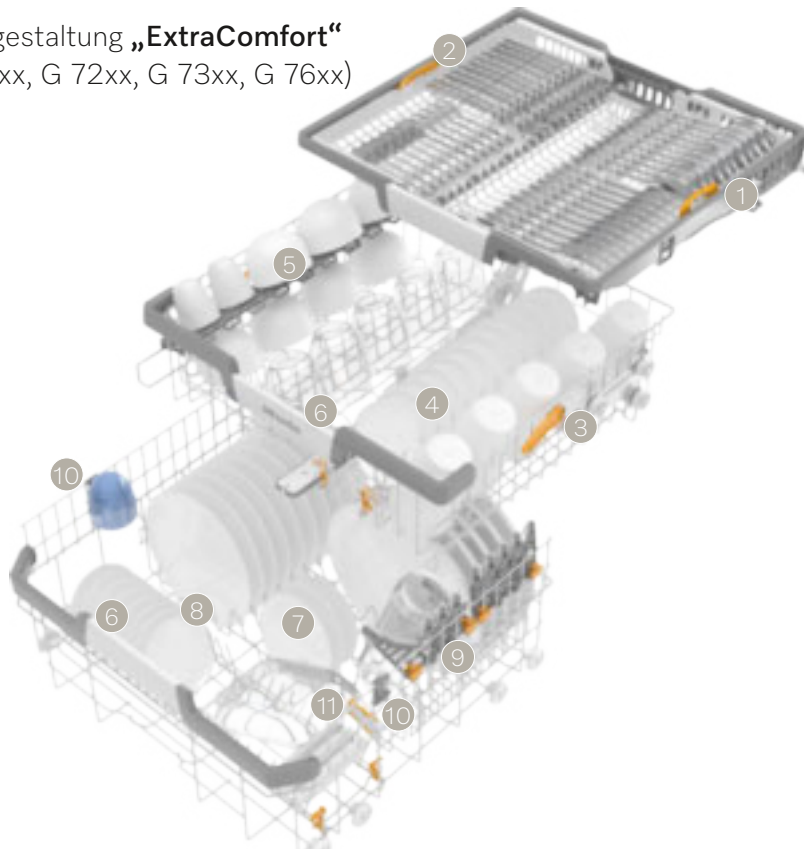
²⁾ Im Programm ECO

³⁾ Gemäß Zertifizierung durch Institute for Integrative Hygiene and Virology bezogen auf die Entfernung von behüllten und unbehüllten Viren (z. B. Corona-, Influenza oder Noroviren) in den getesteten Programmen Hygiene und Intensiv, alle unter Verwendung von PowerDisk/UltraTabs. Einzelheiten zu den Testkriterien finden Sie unter www.miele.com/g7000-c.

Welche Korbausstattung benötigen Sie?

Die Korbgestaltung der Miele Geschirrspüler der Generation G 5000 / G 7000 und der ProfiLine

Korbgestaltung „ExtraComfort“ (G 71xx, G 72xx, G 73xx, G 76xx)



3D-MultiFlex-Schublade

- 1 höhenverstellbares Seitenteil rechts
- 2 seitlich verstellbares Seitenteil links

Oberkorb:

- 3 höhenverstellbar
- 4 zweiteilig klappbare Spikereihe (vorne)
- 5 FlexCare-Tassenauflagen mit Noppenstruktur mit Aufnahmeelementen für Weingläser
- 6 breites Griffelement, ergonomische Reling im Ober- und Unterkorb

Unterkorb:

- 7 MultiComfort-Bereich
- 8 2 Spikereien (rechts klappbar, links fest)
- 9 höhenverstellbarer FlexCare Glass & Bottle (für zwei Flaschen)
- 10 2 MultiClips
- 11 XL-Assist

Korbgestaltung „MaxiComfort“ (G 72xx E, G 76xx E, G 77xx, G 79xx)

3D-MultiFlex-Schublade

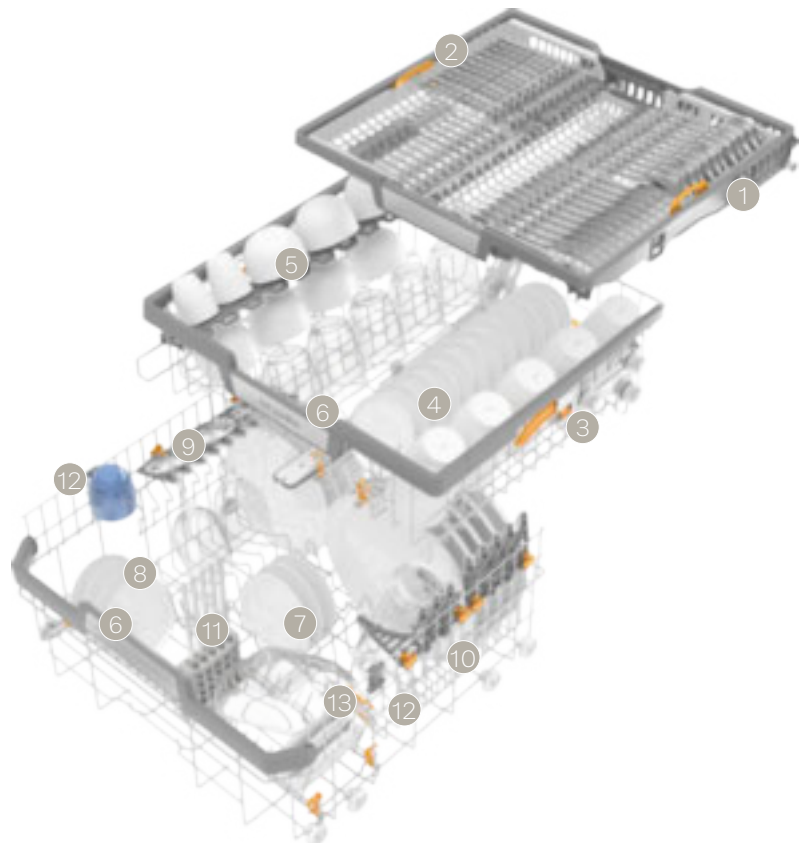
- 1 höhenverstellbares Seitenteil rechts
- 2 seitlich verstellbares Seitenteil links

Oberkorb:

- 3 höhenverstellbar
- 4 komplett zweiteilig klappbare Spikereihe
- 5 FlexCare-Tassenauflage mit Noppenstruktur und Silikon-elementen für Weingläser
- 6 breites Griffelement mit Edelstahl, ergonomische Reling im Ober- und Unterkorb

Unterkorb:

- 7 MultiComfort-Bereich
- 8 2 klappbare Spikereien
- 9 höhenverstellbarer FlexCare-Gläserhalter
- 10 höhenverstellbarer FlexCare Glass & Bottle (für zwei Flaschen)
- 11 StrawClean
- 12 2 MultiClips
- 13 XL-Assist



* Ausstattungsmerkmale modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Geschirrspüler auf einen Blick



Energieeffizienz

Es werden Energieeffizienzklassen von A - G angegeben.



Geräuschwert

Der leiseste Geschirrspüler hat eine Lautstärke ab 37 dB im Programm ExtraLeise.



Besteckreinigung

Patentierter 3D-MultiFlex-Schublade¹⁾ bietet perfekten Komfort für höchste Ansprüche. Lässt sich vielseitig und optimal in Höhe, Breite und Tiefe variieren.



Alle Besteckteile liegen separat, Schmutz wird restlos entfernt und das Besteck perfekt getrocknet.



Kann flexibel auf den vorderen Spikereihen des Unterkorbes eingesetzt werden



AutoDos

Automatische Dosierung von Reinigungsmittel für optimale Reinigungsergebnisse und höchsten Komfort.



BrilliantLight

4 Power-LEDs sorgen für perfekte Ausleuchtung des Innenraums.



Blendenkonzept

Schnelle und einfache Bedienung per Wischen auf dem Touchdisplay.



Schnelle und einfache Bedienung per Wischen auf dem vollintegrierten Touchdisplay.

1) Patent: EP3409182, EP 3649912

Integrierte Geschirrspüler

Produktübersicht –
60er Nische



1) Detaillierte Informationen zu den Spülprogrammen je Gerät erhalten Sie auf miele.de

* voraussichtlich lieferbar ab Mai 2025

** im Programm ExtraLeise

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| Typ-/Verkaufsbezeichnung | G 5833 SCI Active Plus E* | G 7233 SCI E | G 7238 SCI XXL E |
|--|-----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Design | | | |
| Blendenausführung | Gerade Blende | Gerade Blende | Gerade Blende |
| Bedienungsart | Programmähltaste | Programmähltaste | Programmähltaste |
| Display | 3-stellige 7-Segmentanzeige | 1-zeiliges Display mit Klartext | 1-zeiliges Display mit Klartext |
| MultiLingua | – | • | • |
| Komfort | | | |
| Vernetzung mit Miele@home | – | – | – |
| AutoDos | – | – | – |
| Knock2open | – | – | – |
| Türschließhilfe | ComfortClose | ComfortClose | ComfortClose |
| Restzeitanzeige und Startvorwahl | • | • | • |
| Funktionskontrolle | Kontrollanzeige | Display | Display |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | | |
| Wasserverb. im Programm Automatic in l ab | 6,0 | 6,0 | 6,0 |
| Wasserverb. im Programm Eco in l | 8,2 | 8,4 | 8,4 |
| Stromverb. im Programm ECO in kWh | 0,54 | 0,540 | 0,540 |
| Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser) | 0,29 | 0,29 | 0,29 |
| Anzahl Maßgedecke | 14 | 14 | 14 |
| EcoFeedback | – | • | • |
| EcoPower Technology | • | • | • |
| Halbe Beladung | • | • | • |
| Ergebnisqualität | | | |
| Frischwasserspüler | • | • | • |
| AutoOpen-Trocknung | • | • | • |
| Aktive Kondensationstrocknung | – | • | • |
| SensorDry | • | • | • |
| Brilliant GlassCare | • | • | • |
| Spülprogramme¹⁾ | | | |
| Anzahl Spülprogramme, darunter z.B. | 5 | 11 | 11 |
| QuickPowerWash | • | • | • |
| Hygiene | – | – | – |
| ExtraLeise | – | 39 dB(A) | 39 dB(A) |
| Spüloptionen/Extras | | | |
| IntenseZone/BottleClean | –/– | •/• | •/• |
| Express/Quick | –/• | –/• | –/• |
| Extra sauber | • | • | • |
| Extra trocken | • | • | • |
| Korbgestaltung | | | |
| Korbgestaltung | ExtraComfort P | MaxiComfort | MaxiComfort |
| Sicherheit | | | |
| Waterproof-System | • | • | • |
| Sieb-Kontrollanzeige | – | • | • |
| Kindersicherung | • | • | • |
| Technische Daten | | | |
| Gesamtanschlusswert in kW | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| Spannung in V | 230 | 230 | 230 |
| Absicherung in A | 10 | 10 | 10 |
| Länge Wasserzulaufschlauch in m | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Länge Wasserablaufschlauch in m | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Länge der elektrischen Zuleitung in m | 1,70 | 1,70 | 1,70 |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | | | |
| Edelstahl CleanSteel | 1.319,– | 1.589,– | 1.639,– |
| Brilliantweiß | – | – | – |
| Obsidianschwarz | – | – | – |



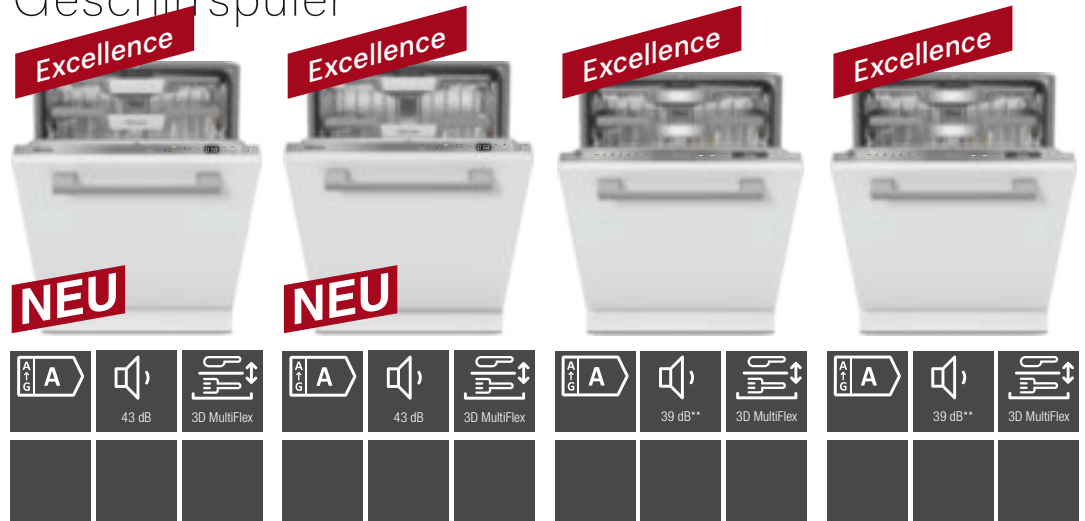
1) Detaillierte Informationen zu den Spülprogrammen je Gerät erhalten Sie auf miele.de

** im Programm ExtraLeise

| Typ-/Verkaufsbezeichnung | G 7623 SCi AutoDos E | G 7628 SCi XXL AutoDos E |
|--|---------------------------------|---------------------------------|
| Design | | |
| Blendenausführung | Gerade Blende | Gerade Blende |
| Bedienungsart | Softkeys | Softkeys |
| Display | 1-zeiliges Display mit Klartext | 1-zeiliges Display mit Klartext |
| MultiLingua | • | • |
| Komfort | | |
| Vernetzung mit Miele@home | • | • |
| AutoDos | • | • |
| Knock2open | – | – |
| Türschließhilfe | ComfortClose | ComfortClose |
| Restzeitanzeige und Startvorwahl | • | • |
| Funktionskontrolle | Display | Display |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | |
| Wasserverb. im Programm Automatic in l ab | 6,0 | 6,0 |
| Wasserverb. im Programm Eco in l | 8,4 | 8,4 |
| Stromverb. im Programm ECO in kWh | 0,540 | 0,540 |
| Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser) | 0,29 | 0,29 |
| Anzahl Maßgedecke | 14 | 14 |
| EcoFeedback | • | • |
| EcoPower Technology | • | • |
| Halbe Beladung | • | • |
| Ergebnisqualität | | |
| Frischwasserspüler | • | • |
| AutoOpen-Trocknung | • | • |
| Aktive Kondensationstrocknung | • | • |
| SensorDry | • | • |
| Brilliant GlassCare | • | • |
| Spülprogramme¹⁾ | | |
| Anzahl Spülprogramme, darunter z.B. | 13 | 13 |
| QuickPowerWash | • | • |
| Hygiene | • | • |
| ExtraLeise | 39 dB(A) | 39 dB(A) |
| Spüloptionen/Extras | | |
| IntenseZone/BottleClean | •/• | •/• |
| Express/Quick | –/• | –/• |
| Extra sauber | • | • |
| Extra trocken | • | • |
| Korbgestaltung | | |
| Korbgestaltung | MaxiComfort | MaxiComfort |
| Sicherheit | | |
| Waterproof-System | • | • |
| Sieb-Kontrollanzeige | • | • |
| Kindersicherung | • | • |
| Technische Daten | | |
| Gesamtanschlusswert in kW | 2,00 | 2,00 |
| Spannung in V | 230 | 230 |
| Absicherung in A | 10 | 10 |
| Länge Wasserzulaufschlauch in m | 1,50 | 1,50 |
| Länge Wasserablaufschlauch in m | 1,50 | 1,50 |
| Länge der elektrischen Zuleitung in m | 1,70 | 1,70 |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | | |
| Edelstahl CleanSteel | 1.819,– | 1.869,– |
| Brillantweiß | – | – |
| Obsidianschwarz | – | – |

Vollintegrierte Geschirrspüler

Produktübersicht –
60er Nische

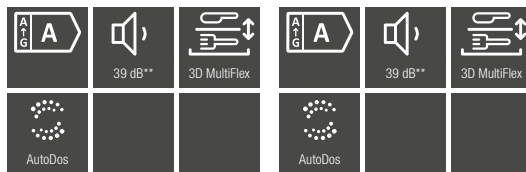


* voraussichtlich lieferbar ab Mai 2025

¹⁾ Detaillierte Informationen zu den Spülprogrammen je Gerät erhalten Sie auf miele.de

** im Programm ExtraLeise

| Typ-/Verkaufsbezeichnung | G 5863 SCVi Active Plus E* | G 5868 SCVi XXL Active Plus E* | G 7293 SCVi E | G 7298 SCVi XXL E |
|---|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Design | | | | |
| Blendenausführung | Vollintegrierte Blende | Vollintegrierte Blende | Vollintegrierte Blende | Vollintegrierte Blende |
| Bedienungsart | Programmähltaste | Programmähltaste | Programmähltaste | Programmähltaste |
| Display | 3-stellige 7-Segmentanzeige | 3-stellige 7-Segmentanzeige | 1-zeiliges Display mit Klartext | 1-zeiliges Display mit Klartext |
| MultiLingua | – | – | • | • |
| Komfort | | | | |
| Vernetzung mit Miele@home | – | – | – | – |
| AutoDos | – | – | – | – |
| Knock2open | – | – | – | – |
| Türschließhilfe | ComfortClose | ComfortClose | ComfortClose | ComfortClose |
| Restzeitanzeige und Startvorwahl | • | • | • | • |
| Funktionskontrolle | akustisch | akustisch | optisch und akustisch | optisch und akustisch |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | | | |
| Wasserverb. im Programm Automatic in l ab | 6,0 | 6,0 | 6,0 | 6,0 |
| Wasserverb. im Programm Eco in l | 8,2 | 8,2 | 8,4 | 8,4 |
| Stromverb. im Programm ECO in kWh | 0,54 | 0,54 | 0,540 | 0,540 |
| Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser) | 0,29 | 0,29 | 0,29 | 0,29 |
| Anzahl Maßgedecke | 14 | 14 | 14 | 14 |
| EcoFeedback | – | – | • | • |
| EcoPower Technology | • | • | • | • |
| Halbe Beladung | • | • | • | • |
| Ergebnisqualität | | | | |
| Frischwasserspüler | • | • | • | • |
| AutoOpen-Trocknung | • | • | • | • |
| Aktive Kondensationstrocknung | – | – | • | • |
| SensorDry | • | • | • | • |
| Brilliant GlassCare | • | • | • | • |
| Spülprogramme¹⁾ | | | | |
| Anzahl Spülprogramme, darunter z.B. QuickPowerWash | 5 | 5 | 11 | 11 |
| Hygiene | – | – | – | – |
| ExtraLeise | – | – | 39 dB(A) | 39 dB(A) |
| Spüloptionen/Extras | | | | |
| IntenseZone/BottleClean | –/– | –/– | •/• | •/• |
| Express/Quick | –/• | –/• | –/• | –/• |
| Extra sauber | • | • | • | • |
| Extra trocken | • | • | • | • |
| Korbgestaltung | | | | |
| Korbgestaltung | ExtraComfort P | ExtraComfort P | MaxiComfort | MaxiComfort |
| Sicherheit | | | | |
| Waterproof-System | • | • | • | • |
| Sieb-Kontrollanzeige | – | – | • | • |
| Kindersicherung | – | – | – | – |
| Technische Daten | | | | |
| Gesamtanschlusswert in kW | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| Spannung in V | 230 | 230 | 230 | 230 |
| Absicherung in A | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Länge Wasserzulaufschlauch in m | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Länge Wasserablaufschlauch in m | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Länge der elektrischen Zuleitung in m | 1,70 | 1,70 | 1,70 | 1,70 |
| Min./Max. Frontplattengewicht in kg [über Kundendienst nachrüstbar auf min./max.] | 4,00 / 11,00 8,00 / 16,00 | 4,00 / 11,00 8,00 / 16,00 | 4,00 / 10,00 8,00 / 16,00 | 4,00 / 10,00 8,00 / 16,00 |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | | | | |
| Edelstahl | 1.389,– | 1.389,– | 1.639,– | 1.639,– |
| Obsidianschwarz | – | – | – | – |



¹⁾ Detaillierte Informationen zu den Spülprogrammen je Gerät erhalten Sie auf miele.de

** im Programm ExtraLeise

| Typ-/Verkaufsbezeichnung | G 7673 SCVi AutoDos E | G 7678 SCVi XXL AutoDos E |
|---|---------------------------------|---------------------------------|
| Design | | |
| Blendenausführung | Vollintegrierte Blende | Vollintegrierte Blende |
| Bedienungsart | Softkeys | Softkeys |
| Display | 1-zeiliges Display mit Klartext | 1-zeiliges Display mit Klartext |
| MultiLingua | • | • |
| Komfort | | |
| Vernetzung mit Miele@home | • | • |
| AutoDos | • | • |
| Knock2open | – | – |
| Türschließhilfe | ComfortClose | ComfortClose |
| Restzeitanzeige und Startvorwahl | • | • |
| Funktionskontrolle | optisch und akustisch | optisch und akustisch |
| Effizienz und Nachhaltigkeit | | |
| Wasserverb. im Programm Automatic in Lab | 6,0 | 6,0 |
| Wasserverb. im Programm Eco in l | 8,4 | 8,4 |
| Stromverb. im Programm ECO in kWh | 0,540 | 0,540 |
| Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser) | 0,29 | 0,29 |
| Anzahl Maßgedecke | 14 | 14 |
| EcoFeedback | • | • |
| EcoPower Technology | • | • |
| Halbe Beladung | • | • |
| Ergebnisqualität | | |
| Frischwasserspüler | • | • |
| AutoOpen-Trocknung | • | • |
| Aktive Kondensationstrocknung | • | • |
| SensorDry | • | • |
| Brilliant GlassCare | • | • |
| Spülprogramme¹⁾ | | |
| Anzahl Spülprogramme, darunter z.B. QuickPowerWash | 13 | 13 |
| Hygiene | • | • |
| ExtraLeise | 39 dB(A) | 39 dB(A) |
| Spüloptionen/Extras | | |
| IntenseZone/BottleClean | •/• | •/• |
| Express/Quick | –/• | –/• |
| Extra sauber | • | • |
| Extra trocken | • | • |
| Korbgestaltung | | |
| Korbgestaltung | MaxiComfort | MaxiComfort |
| Sicherheit | | |
| Waterproof-System | • | • |
| Sieb-Kontrollanzeige | • | • |
| Kindersicherung | – | – |
| Technische Daten | | |
| Gesamtanschlusswert in kW | 2,00 | 2,00 |
| Spannung in V | 230 | 230 |
| Absicherung in A | 10 | 10 |
| Länge Wasserzulaufschlauch in m | 1,50 | 1,50 |
| Länge Wasserablaufschlauch in m | 1,50 | 1,50 |
| Länge der elektrischen Zuleitung in m | 1,70 | 1,70 |
| Min./Max. Frontplattengewicht in kg [über Kundendienst nachrüstbar auf min./max.] | 4,00 / 12,00 7,00 / 14,00 | 4,00 / 12,00 7,00 / 14,00 |
| Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt. | | |
| Edelstahl | – | – |
| Obsidianschwarz | 1.869,– | 1.869,– |

Hausgerätevernetzung mit Miele@home*

Die Produkt-Highlights von Miele@home

Clever vernetzt: Mit unserem innovativen System Miele@home, schöpfen Sie das Potential Ihrer Miele Geräte voll aus und machen Ihren Alltag noch smarter. Alle intelligenten Miele Hausgeräte lassen sich komfortabel und sicher vernetzen. Die Bedienung ist einfach – ob mit der Miele App, per Smartspeaker oder durch die Integration in bestehende Smart Home Lösungen. Die Vernetzung erfolgt über den heimischen WLAN-Router und die Miele Cloud.



Miele App**

Ihr perfekter Begleiter: Mit der Miele App haben Sie Ihre Miele Hausgeräte immer im Blick. Sie möchten zum Beispiel den Garprozess im Backofen verfolgen oder wissen, ob das Waschprogramm beendet ist? Die App versorgt Sie mit den nötigen Informationen und bietet eine komfortable und schnelle Bedienung. Darüber hinaus bietet die App Zusatzinformationen und Services zu Ihren Miele Geräten, z. B. den BaristaAssistant oder Rezepten. Laden Sie die App jetzt herunter!



Smartspeaker***

Vernetzen Sie Ihre smarten Miele Hausgeräte mit digitalen Sprachassistenzsystemen. Mit Amazon Alexa oder Google Home können Sie bequem Programme starten, Einstellungen oder Statusabfragen vornehmen. Sie haben die Hände voll, dann öffnen Sie die Backofentür der ArtLine Geräte einfach per Sprachbefehl. Immer mehr Systeme bieten zudem Displays mit visuellem Output, für noch mehr Komfort im Alltag.

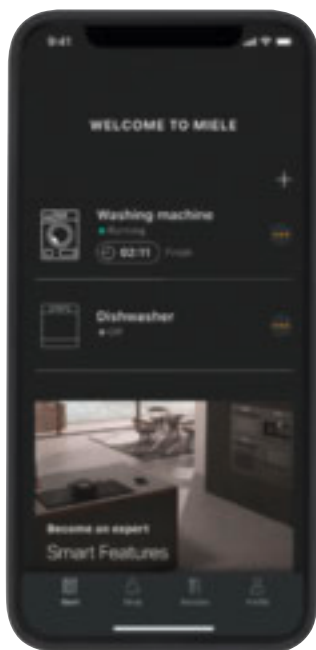


Smart Home Integration

Ein Smart Home macht den Alltag leichter und schafft individuellen Wohnkomfort. Rollläden, Heizung und Hausgeräte kommunizieren miteinander und werden immer häufiger per App oder Smartspeaker gesteuert. Auch viele Miele Geräte sind vernetzbar. Diese können Sie dank der praktischen Miele Cloud Schnittstelle schnell und einfach in Ihre Smart Home Partneranwendung integrieren. So genießen Sie die Effizienz und den Komfort einer ganzheitlichen Hausvernetzung.

Hausgerätevernetzung mit Miele@home*

Die Produkt-Highlights der Miele App**



Dashboard

Immer auf dem aktuellen Stand: Auf dem Dashboard sehen Sie den Status all Ihrer vernetzten Miele Geräte.

MobileControl

Mit MobileControl können Sie Ihre Geräte per App steuern – egal wo Sie sich gerade befinden.

RemoteUpdate

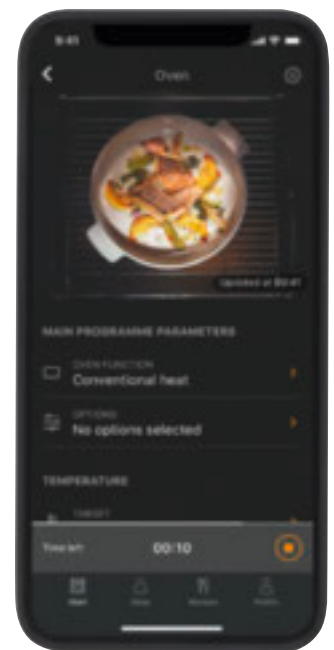
Verfügbare Softwareupdates werden auf Wunsch installiert – ganz ohne den Besuch eines Servicetechnikers.

In-App Shop

Reinigungsprodukte und Zubehör schnell und bequem über die App nachbestellen.

Consumption Dashboard

Durch die transparente Darstellung des Energie- und Wasserverbrauchs können Kosten und Ressourcen gespart werden.



Entdecken Sie die alle Möglichkeiten der Miele App!
www.miele.de/mieleathome



Laden Sie die Miele App jetzt herunter!



* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Die Systemvoraussetzungen für vernetzbare Miele Hausgeräte finden Sie unter miele.com/systemrequirements.

** Verfügbar für ein mobiles Endgerät. Die Mindestanforderungen entnehmen Sie den Angaben aus dem App Store.

*** Die Sprachsteuerung nutzt Dienste von Google LLC und Amazon Alexa und basiert auf deren Verfügbarkeit. Der Funktionsumfang kann je nach Land variieren. Google, Google Home und Google Nest Mini sind Marken von Google LLC. Für Google Nest Mini sind WLAN, eine Internetverbindung, eine Steckdose in der Nähe, ein Google-Konto und ein kompatibles Mobilgerät erforderlich. Die Mindestanforderungen an das Betriebssystem findest du unter g.co/home/req.

Kompatibel mit Alexa. Amazon, Alexa sowie alle zugehörigen Marken sind Marken der Amazon.com, Inc. oder deren verbundenen Unternehmen.



Auszeichnungen

Miele steht für klare Formen, zeitlose Eleganz und intuitive Handhabung. Ob mit klassischem Drehschalter, dezentem Sensor oder hochauflösendem Touchdisplay: Miele zu bedienen ist leicht und macht Spaß.

Nirgendwo sonst finden Sie eine vergleichbare Vielfalt an sorgfältig abgestimmten Designlinien und Farbwelten für die unterschiedlichsten Küchenmöbelfronten. Egal wie Sie Ihre Küche einrichten: Miele passt perfekt zu Ihnen. Das bestätigen auch die zahlreichen Design Awards.



reddot winner 2023



reddot winner 2022



reddot winner 2021



KMDA 7676 BlackPerfection
KMDA 7876 FL 125 Gala Edition
KM 7576 FL 125 Gala Edition



KMDA 7272 Silence Serie
KMDA 7473 Silence Serie
KM 7897-1 FL Diamond Serie



KM 7999 FL



Teppan Yaki

In zahlreichen Tests wird die Qualität und Zuverlässigkeit von Miele Geräten hervorgehoben. Sicher ein Grund, warum Miele immer wieder zur besten und vertrauenswürdigsten Marke gewählt wird. 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.



Testergebnisse bei der Stiftung Warentest:



Waschmaschine
WWL 460 WPS



Trockner
TWC 560 WP



Akku-Staubsauger
Triflex HX2 CarCare
technisch gleich
Triflex HX2 Pro
Triflex HX2 Sprinter
Triflex HX2 Extra
Triflex HX2 Star



Bodenstaubsauger mit Beutel
Classic C1 CarCare



Die Kochveranstaltungen

Die Miele Genusswelt

Events

Planen Sie eine neue Küche, einen Gerätekauf oder haben Sie kürzlich neue Miele Geräte erworben? Sie möchten diese in Aktion erleben oder Ihre Kochkünste verfeinern?

Besuchen Sie die Miele Events: Entdecken Sie einzigartigen Bedienkomfort, innovativste Technologie und überzeugende Qualität eines jeden Produkts. Lernen Sie online oder bei einer unserer Präsenzveranstaltungen in lockerer Atmosphäre die Geräte optimal zu nutzen. Finden Sie heraus wie Miele Ihr Leben leichter macht.

Kennen Sie schon unseren Miele Deutschland YouTube Kanal? Unter der Rubrik „Live“ finden Sie anstehende Live-Events und viele Aufzeichnungen vergangener Sendungen zu den Einbau-, Stand- und Kleingeräten: youtube.com/user/MieleDeutschland

Haben wir Ihr Interesse geweckt?



Sie haben jederzeit die Möglichkeit, sich online anzumelden unter: miele.de/events

Wir freuen uns auf Sie!



Alle Videos finden Sie unter youtube.com/user/MieleDeutschland.

Special Events in der Allianz Arena

Entdecken Sie unsere Miele Special Events in der Allianz Arena in München. Erleben Sie unvergessliche Momente in unserer exklusiven Miele Lounge im Stadion. Lassen Sie sich von neuen Geschmacksrichtungen inspirieren und lernen Sie von erfahrenen Köchen.



Weitere Informationen erhalten Sie unter miele.de/special-events

Koch-Events bei den Miele Culinary Experts

Unsere Geheim-Zutat: Eine Prise Expertise. Gemeinsam mit Ihnen lüften die Miele Gastronominnen und Gastronomen die großen und kleinen Geheimnisse der Kulinarik. Der Kreis der landesweiten Culinary Experts lädt Sie dazu ein, Ihr Können in zwei exklusiven Miele Event-Formaten an Backofen, Herd und Pfanne auf ein neues Niveau zu heben.

Lernen Sie in der Event-Reihe „Miele Kochkurse“ bei den Culinary Experts die Kniffe der Profi-Küche kennen und zaubern Sie Hand in Hand mit unseren Experten außergewöhnliche Gerichte aus der ganzen Welt – und Ihrer Region.

Erfahren Sie in den Event-Küchen von „Miele kocht“ alles über Ihre Miele Einbaugeräte und meistern Sie die vielseitigen Betriebsarten wie Klima-, Sous-vide- oder Combigraren.



Mehr Informationen zu den Culinary Experts finden Sie unter miele.de/culinaryexperts.

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 und profitieren Sie sofort von den Vorteilen:

Kauf ohne Risiko

Verlängertes Widerrufsrecht. Anstatt der gesetzlichen 2 Wochen erhalten Sie die Möglichkeit, unsere Produkte nach 30 Tagen zurückzugeben.

3% Nachlass

Sie sparen 3 % auf Zubehör, Reinigungs- und Pflegeprodukte sowie Ersatzteile beim Kauf im Online-Shop, in der Miele App und im Miele Experience Center.

10 % auf Events

Sparen Sie 10 % auf die Teilnahmegebühr bei den Miele Events und erleben Sie einzigartige Genussmomente.

Geburtstagsgeschenk

myMiele sagt Danke für Ihre Treue! Sie erhalten per E-Mail einen 10 € Gutschein - sofern Sie uns Ihr Geburtsdatum sowie Ihre Zustimmung für E-Mails gegeben haben.



Das Plus an Garantie

Wenn Sicherheit und Nachhaltigkeit zum Prinzip werden

Maximale Sicherheit mit der Garantieverlängerung Plus* von Miele

Langlebigkeit, optimaler Gebrauchskomfort und höchste Qualität mit dem Kauf Ihres Miele Produktes haben Sie die beste Wahl getroffen. Sie möchten maximale Sicherheit für Ihr neues Gerät? Innerhalb der zweijährigen Garantiezeit können Sie gegen Zahlung einer einmaligen Pauschale eine Garantieverlängerung auf 5 oder 10 Jahre erwerben.

Alternativ können Sie Ihre Geräte mit dem Miele Service Zertifikat Plus* ein Geräteleben lang schützen. Das Miele Service Zertifikat Plus* hat eine Laufzeit von einem Jahr und verlängert sich, so lange Sie es wünschen. Auf diese Weise können Sie Ihren Schutz ganz individuell und flexibel an Ihre Wünsche anpassen.

*In Kooperation mit WERTGARANTIE SE, Breite Str. 8, 30159 Hannover

Exklusive Miele Garantie

Als einziger Hersteller bietet Miele in Kooperation mit WERTGARANTIE eine Gesamtgarantie von bis zu 10 Jahren an.

Nachhaltigkeit

Bei Miele und WERTGARANTIE stehen Umweltschutz und sparsamer Umgang mit Ressourcen im Fokus. Es lohnt sich, Ihr Gerät zu reparieren statt es zu ersetzen.

Maximale Sicherheit

Mit der Garantieverlängerung Plus fallen für Sie keine weiteren Kosten für nicht selbstverschuldete Reparaturen an. Noch sicherer ist nur das Miele Service Zertifikat Plus: Hier übernimmt WERTGARANTIE nahezu alle Reparaturkosten.

Höchste Flexibilität

Sie können Ihre Garantie innerhalb der gesamten zweijährigen Herstellergarantie verlängern oder sich zu einem späteren Zeitpunkt mit dem Miele Service Zertifikat Plus vor Reparaturkosten schützen.

Zuverlässig und schnell

Sie erhalten den besten Service durch den Miele Werkkundendienst oder autorisierte Fachhändler.

Weitere Informationen erhalten Sie unter miele.de/service.





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/iseservice 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 9:00 - 17:00 Uhr

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





Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland 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. 9:00 - 17:00 Uhr

**Technikertermin Werkkundendienst, Beratung und Informationsanforderung,
Verkauf von Zubehör, Verbrauchsgütern, Geräten,
Ersatzteilen und Installationsmaterial**

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

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 – 18:00 Uhr



Miele Experience Center Gütersloh Showroom | 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



Miele Experience Center Düsseldorf Showroom | Verkauf | Beratung | Events

KÖ-Bogen
Königsallee 2
40212 Düsseldorf
miele.de/center-duesseldorf
mielecenter-duesseldorf@miele.de

Bitte vereinbaren Sie einen Beratungstermin
unter 0211 1576 0630

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa. 10:00 – 20:00 Uhr



Operated by MieleRetail GmbH



Technisch bedingte Änderungen, die dem Fortschritt dienen, geringe Maß- und Farbabweichungen, herstellungsbedingte Abweichungen beim Edelstahl-Schliff, Druckfehler, Irrtümer, Innovationen und technische Änderungen bleiben vorbehalten. Abweichungen der farblichen Wiedergabe in den Abbildungen von der Original-Geräte-Farbe sind drucktechnisch bedingt. Energylabel und Datenblatt sind im Internet unter miele.de jeweils bei den einzelnen Produkten unter Download einzusehen.

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99591249

Das Papier dieses Prospekts ist 100 % chlorfrei gebleicht.

© Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG, Gütersloh / M.-Nr. 12 751 131 (Excellence) / MMS 24-1623 / Änderungen vorbehalten 04/25