

Miele

Miele ArtLine

Beratungs- und Planungsunterlagen
November 2022

Miele. Immer Besser.



Alle Symbole auf einen Blick	3/AL
Bedienkonzepte	7/AL
Farbvarianten	8/AL
Detail-Informationen zum Einbau	9/AL
Montagezubehör	10/AL
Produktübersicht	11/AL

Verkaufspreise

Miele kommuniziert unverbindlich empfohlene Verkaufspreise (UVP) in Schweizer Franken (CHF). Der unverbindlich empfohlene Verkaufspreis beinhaltet die vorgezogene Recycling Gebühr (vRG).

Einbauskizzen – www.miele.ch/einbauskizzen

Detaillierte Einbauskizzen finden Sie online auf www.miele.ch/einbauskizzen.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für ArtLine Backöfen auf einen Blick



Steuerung

Intuitive Bedienung durch grosses Volltouch-Display. Einfache und schnelle Steuerung per Fingertipp.



MultiLingua

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



Pflegekomfort

Patentierte Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort.



Garraum-Selbstreinigung.



Garraum und Zubehör werden bei der Pyrolyse strahlend sauber.



Energieeffizienz

Das Energielabel informiert über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.



Klimagaren

Kombination aus Heissluft und Feuchte für perfekte Ergebnisse beim Backen und Braten.



FlexiClip-Vollauszüge

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



TasteControl

Nach zeitgesteuerten Garprozessen wird der Garraum gekühlt und so ungewolltes Nachgaren vermieden.



Speisethermometer

Gradgenaues Garen.



FoodView

Das Essen immer im Blick – dank der Kamera im Garraum.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für ArtLine Dampfbacköfen auf einen Blick



Steuerung

Intuitive Bedienung durch grosses Volltouch-Display. Einfache und schnelle Steuerung per Fingertipp.



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



Garraumvolumen

Miele Dampfbacköfen haben unterschiedliche Fassungsvermögen: 68 und 48 Liter.



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmässige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Energieeffizienzklasse

Die Energieeffizienz ist bei A+.



Sous-vide-Garen

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



HydroClean

Einfache und automatische Selbstreinigungsfunktion.



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.



DirectWater Plus

Frischwasseranschluss und -ablauf für komfortables Dampfgaren.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für ArtLine Einbau-Kaffeefullautomaten auf einen Blick



Steuerung

Intuitive Steuerung per Fingertipp.



AromaticSystemFresh

Das innovative Mahlwerk mahlt die Bohnen für jeden Kaffee immer frisch.



MultiLingua

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



CupSensor

Erkennt die Tassenhöhe und fährt den Zentralauslauf in die richtige Position.



OneTouch for Two

Zeitgleiche Zubereitung von zwei köstlichen Kaffeespezialitäten mit einem einfachen Knopfdruck.



DirectWater

Gerät ist auf einen Frischwassanschluss umschaltbar.



CoffeeSelect¹⁾

In drei separaten Bohnenbehälter finden verschiedene Bohnensorten Platz.



AutoClean

Patentiert²⁾, automatische Reinigung von Milchleitungen und Entfettung der Brüheinheit.



AutoDescale

Patentiert³⁾, automatische Entkalkung für mehr Komfort.

¹⁾ Patent: EP 2454977 B1

²⁾ Patent: DE 10214113160, 10214113161

³⁾ Patent: EP 2705783, 2705784, US 9370271

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für die ArtLine Schubladen auf einen Blick

Vakuumierschublade



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten.



Gerätehöhe

Fassungsvermögen: 7,8 Liter.



Vakuumieren

Entzieht dem Vakuumbeutel 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 Vakuumierbeutel.

Gourmet-Wärmeschubladen



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten.



Gerätehöhe

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen.



Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 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.



M Touch: Einfach und selbsterklärend wie ein Smartphone. Die Steuerung erfolgt über direktes Tippen oder Wischen auf dem Display. Texte und Symbole sind dank der weissen Schrift immer optimal sichtbar. Neu lässt sich das Display auf eine helle Version umstellen – perfekt, wenn weisse Geräte genutzt werden.



DirectSensor: Ein einziger Tastendruck auf die Symbole wählt die gewünschte Betriebsart. Zur Navigation durch die verschiedenen Ebenen dienen die Touchelemente sowie der Slider unterhalb vom 4-zeiligen Display.

ArtLine

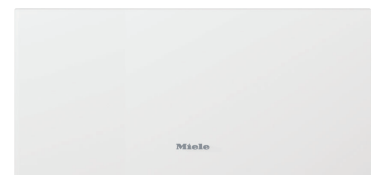
Farbvarianten



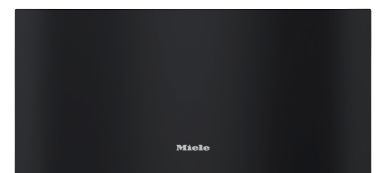
Graphitgrau



Brillantweiss



Obsidianschwarz



Detail-Informationen zum Einbau

www.miele.ch/einbauskizzen

ArtLine Backöfen



Einbauhöhe für Backöfen

Apparate-Klapptüren schwenken beim Öffnen bis 2 mm unter die Standfläche.

▲ Bei Einbau unter Kochfeldern Einbauhöhe beachten. ArtLine Backöfen sind Pyrolyse-Ausführungen: unbedingt Belüftung beachten.

ArtLine Dampfbacköfen



Einbauhöhe für Dampfbacköfen

Apparate-Klapptüren schwenken beim Öffnen bis 2 mm unter die Standfläche.

▲ Bei Einbau unter Kochfeldern Einbauhöhe beachten. Der Dampfbackofen darf nicht zu hoch eingebaut werden. Beim Beschicken und Entnehmen muss für jede Garebene gewährleistet sein, dass der Benutzer den Garschalen-Inhalt kontrollieren kann, um Verbrühungen durch überschwappende Speisen zu vermeiden.

Montagezubehör ArtLine

Backöfen, Dampfbacköfen, Schubladen



Abdeckleiste HKL 60

Für die Verblendung der Möbelkante bei verschiedenen Gerätekombinationen

- Harmonische Optik beim Einbau dank Abdeckleiste
- Einsatz: Vertikale Kombination von 45 cm und 60 cm hohen Geräten

M.-Nr. 10410570	Graphitgrau	54.–
M.-Nr. 5165170	Schwarz	54.–



Abdeckleiste ESWKL 60

- Abdeckleiste in Obsidianschwarz anstelle der serienmässigen ED-Leiste für ESW 6xxx/7xxx

M.-Nr. 11179710 64.–

Backofen

H 7860-60 BPX mit Pyrolyse



Nischenhöhe
600 mm

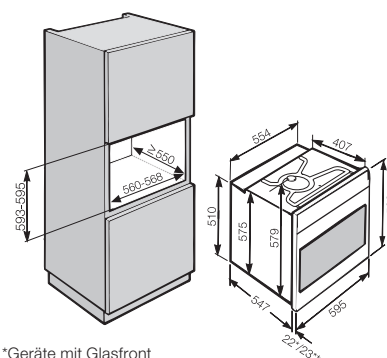


Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7860-60 BPX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/-/-/-
Grifflos/Regler versenkbar	●/-
Genussvorteile	
TasteControl	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/-
Schnell aufheizen/Crisp function	●/●
Betriebsarten	
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●
Klimagaren	●
Automatikprogramme	●
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/●
Bedienkomfort	
Display	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●
FoodView	●
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open	●
MultiLingua	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●
Sabbat Programm	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-
Pyrolytische Selbstreinigung	●
Katalysator	●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper abklappbar	●
Hausgerätevernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5
Beleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung in °C	30 – 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/●
Gutschein für Kochbuch	●

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11117520	4002516195870	GR	4'900.-	10.77	4'539.68
11117500	4002516172710	BW	4'900.-	10.77	4'539.68
11117510	4002516195788	SW	4'900.-	10.77	4'539.68

Backöfen (EURO-60 cm)

H 7860-60 BP/BPX, H 7660-60 BP,
H 7460-60 BP, H 7464-60 BPX,
H 7264-60 B, H 2860-60 B/BP,
H 2265-1-60 B/BP



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Backofen

H 7464-60 BPX mit Pyrolyse



Nischenhöhe
600 mm

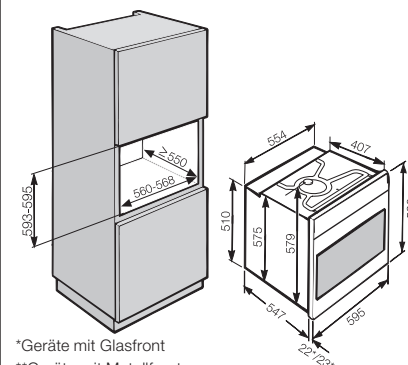


Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7464-60 BPX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/-/-/-
Grifflos/Regler versenkbar	●/-
Genussvorteile	
TasteControl	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/●
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●
Betriebsarten	
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-/●
Klimagaren	●
Automatikprogramme	●
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/-
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	-
FoodView	-
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open	●
MultiLingua	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	●/●
Sabbat Programm	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-
Pyrolytische Selbstreinigung	●
Katalysator	●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper abklappbar	●
Hausgerätevernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5
Beleuchtung	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/●
Gutschein für Kochbuch	●

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11936430	4002516502746	SW	3'590.-	10.77	3'323.33

Backöfen (EURO-60 cm)

H 7860-60 BP/BPX, H 7660-60 BP,
H 7460-60 BP, H 7464-60 BPX,
H 7264-60 B, H 2860-60 B/BP,
H 2265-1-60 B/BP



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Kompakt-Backofen

H 7840-60 BPX mit Pyrolyse

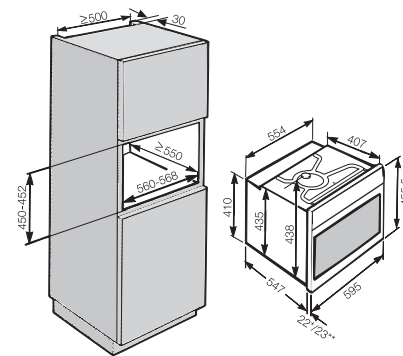


Nischenhöhe
450 mm



Typ-/Verkaufsbezeichnung		H 7840-60 BPX			
Design					
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal		●/-/-/-			
Grifflos/Regler versenkbar		●/-			
Genussvorteile					
TasteControl		●			
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer		●/-			
Schnellaufheizen/Crisp function		●/●			
Betriebsarten					
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen		●/●/●/●			
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze		●/●/●			
Grill/Grill klein/Umluftgrill		●/●/●			
Klimagaren		●			
Automatikprogramme		●			
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren		●/●			
Bedienkomfort					
Display		M Touch			
Annäherungssensor MotionReact		●			
FoodView		●			
SoftOpen/SoftClose		●/-			
Touch2Open		●			
MultiLingua		●			
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß		●			
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker		●/●/●			
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer		●/●/●			
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur		●/●/●			
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen		20/●			
Sabbat Programm		-			
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)		-			
Effizienz und Nachhaltigkeit					
Energieeffizienzklasse (A++ - A)		A+			
Restwärmenutzung		●			
Pflegekomfort					
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand		-			
Pyrolytische Selbstreinigung		●			
Katalysator		●			
CleanGlass Tür		●			
Grillheizkörper abklappbar		●			
Hausgerätevernetzung					
Miele@home/MobileControl		●/●			
RemoteService/SuperVision-Anzeige		●/●			
Sicherheit					
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkkontaktschalter		●/●			
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre		●/●			
Technische Daten					
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen		49/3			
Beleuchtung		BrilliantLight			
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		3,2/400 2N~/10			
Mitgeliefertes Zubehör					
Backblech/Universalblech mit PerfectClean		1/1			
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich		-/-/1			
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich		-/-/1			
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich		-/-/●			
Gutschein für Kochbuch		●			
Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11117420	4002516193128	GR	4'780.-	10.77	4'428.25
11117400	4002516120001	BW	4'780.-	10.77	4'428.25
11117410	4002516193029	SW	4'780.-	10.77	4'428.25

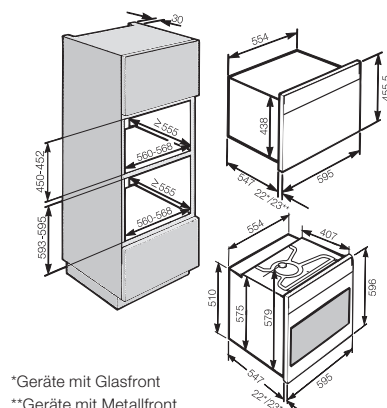
Kompakt-Backöfen (EURO-60 cm)
H 7840-60 BP/BPX, H 7640-60 BP,
H 7440-60 BPX, H 7244-60 BP



*Geräte mit Glasfront

**Geräte mit Metallfront

Kompakt-Backöfen (EURO-60 cm)
H 7840-60 BP/BPX, H 7640-60 BP,
H 7440-60 BPX, H 7244-60 BP
in Kombination mit Backofen



*Geräte mit Glasfront

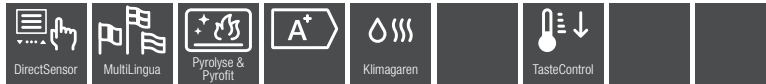
**Geräte mit Metallfront

Kompakt-Backofen

H 7440-60 BPX mit Pyrolyse

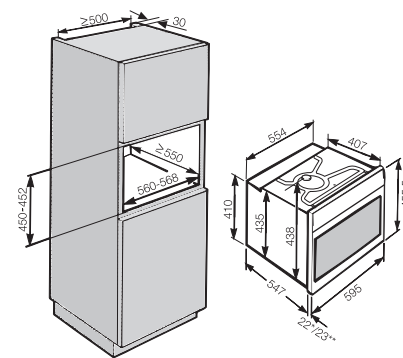


Nischenhöhe
450 mm



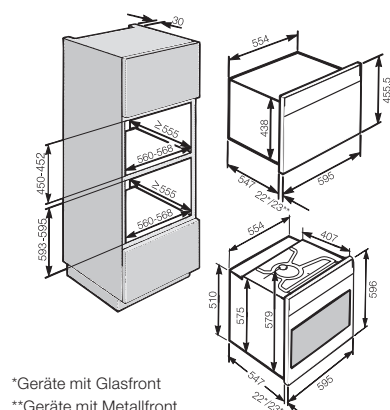
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7440-60 BPX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/-/-/-
Grifflos/Regler versenkbar	●/-
Genussvorteile	
TasteControl	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/-
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●
Betriebsarten	
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-/●
Klimagaren	●
Automatikprogramme	●
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/-
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	-
FoodView	-
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open	●
MultiLingua	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	●/●
Sabbat Programm	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-
Pyrolytische Selbstreinigung	●
Katalysator	●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper abklappbar	●
Hausgerätevernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3
Beleuchtung	1 Halogen-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	3,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/●
Gutschein für Kochbuch	●
Mat.-Nr.	11936470
EAN-Nr.	4002516502586
Farbe	SW
UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	3'480.-
vRG inkl. MwSt	10.77
UVP exkl. MwSt, exkl. vRG	3'221.20

Kompakt-Backöfen (EURO-60 cm)
H 7840-60 BP/BPX, H 7640-60 BP,
H 7440-60 BPX, H 7244-60 BP



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Kompakt-Backöfen (EURO-60 cm)
H 7840-60 BP/BPX, H 7640-60 BP,
H 7440-60 BPX, H 7244-60 BP
in Kombination mit Backofen



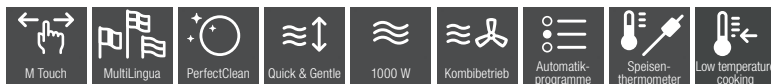
*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Kompakt-Backofen mit Mikrowelle

H 7840-60 BMX



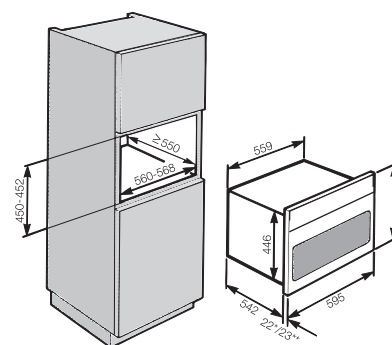
Nischenhöhe
450 mm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7840-60 BMX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/-/-/-
Grifflos	●
Genussvorteile	
Quick & Gentle	●
Speisethermometer	●
Warmhalten/Crisp function/Schnell aufheizen	●/●/●
Betriebsarten	
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	●/●
Grill/Umluftgrill	●/●
Automatikprogramme	●
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/●
Mikrowelle	●
Mikrowelle mit Heissluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●
Spezialanwendungen	●
Bedienkomfort	
Display	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open	●
MultiLingua	●
Popcorn-Funktion	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Vorschlag Mikrowellenleistung/Quick-Mikrowelle	●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●
Sabbat Programm	-
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper absenkbar	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Combirost	1
Glasschale	2
Gutschein für Kochbuch	●

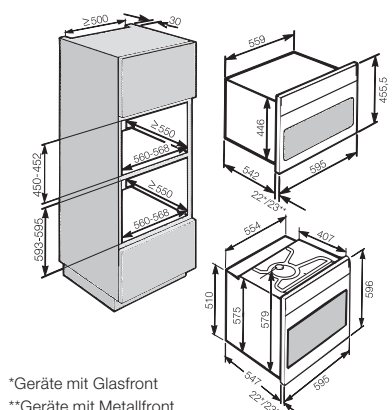
Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11117450	4002516172000	GR	4'310.-	10.77	3'991.86
11117430	4002516172499	BW	4'310.-	10.77	3'991.86
11117440	4002516196839	SW	4'310.-	10.77	3'991.86

Kompakt-Backöfen (EURO-60 cm)
H 7840-60 BM/BMX, H 7640-60 BM,
H 7440-60 BMX, H 7240-60 BM



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Kompakt-Backöfen (EURO-60 cm)
H 7840-60 BM/BMX, H 7640-60 BM,
H 7440-60 BMX, H 7240-60 BM
in Kombination mit Backofen



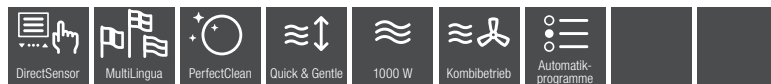
*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Kompakt-Backofen mit Mikrowelle

H 7440-60 BMX



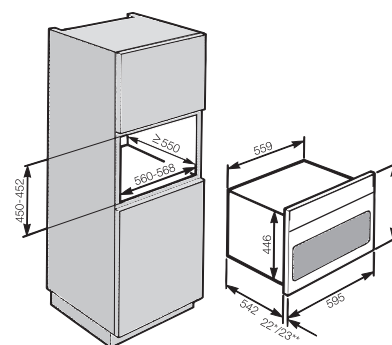
Nischenhöhe
450 mm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7440-60 BMX
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/-/-/-
Grifflos	●
Genussvorteile	
Quick & Gentle	●
Speisethermometer	-
Warmhalten/Crisp function/Schnell aufheizen	●/-/●
Betriebsarten	
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/-/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	-/-
Grill/Umluftgrill	●/●
Automatikprogramme	●
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/-
Mikrowelle	●
Mikrowelle mit Heissluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●
Spezialanwendungen	●
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	-
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open	●
MultiLingua	●
Popcorn-Funktion	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Vorschlag Mikrowellenleistung/Quick-Mikrowelle	●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	●/●
Sabbat Programm	-
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper absenkbar	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250
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	2,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Combirost	1
Glasschale	1
Gutschein für Kochbuch	●

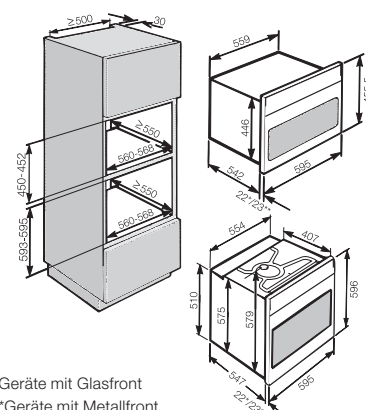
Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11936480	4002516567332	SW	3'480.-	10.77	3'221.20

Kompakt-Backöfen (EURO-60 cm)
H 7840-60 BM/BMX, H 7640-60 BM,
H 7440-60 BMX, H 7240-60 BM



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Kompakt-Backöfen (EURO-60 cm)
H 7840-60 BM/BMX, H 7640-60 BM,
H 7440-60 BMX, H 7240-60 BM
in Kombination mit Backofen



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Dampfbackofen

DGC 7865-60 XXL HCX Pro



Nischenhöhe
600 mm

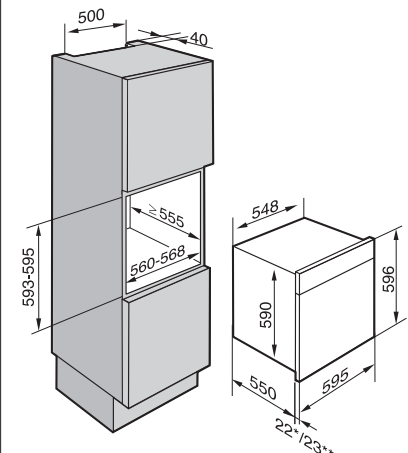


* lieferbar ab Februar 2023

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7865-60 XXL HCX Pro*
Design	
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/●/●
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/–
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●
Betriebsarten	
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/–/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●
Bedienkomfort	
Display	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/–
Touch2Open/Motorische Liftblende	–/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+
Restwärmennutzung	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/–
Externer Dampferzeuger	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper absenkbar	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/–/–
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	–
DirectWater Plus	●
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	2.0/3.0
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	●/–/68
Beleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar
Universalblech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1
Gutschein für Kochbuch	●

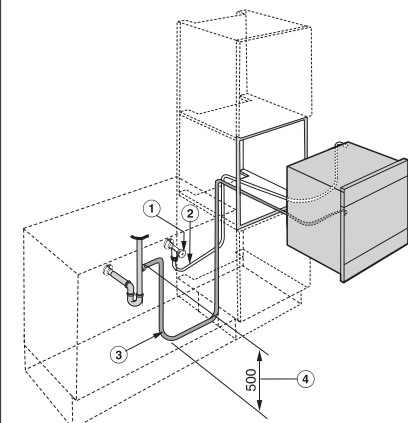
Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
12100980	4002516632917	GR	5'900.–	10.77	5'468.18
12100960	4002516632726	BW	5'900.–	10.77	5'468.18
12100970	4002516632733	SW	5'900.–	10.77	5'468.18

Dampfbackofen (EURO-60 cm)
DGC 7865-60 XXL HCX Pro,
DGC 7860-60 XXL HCX Pro



* Glasfront
** Metallfront

Dampfbackofen (EURO-60 cm)
DGC 7865-60 XXL HCX Pro
(Festwasseranschluss)



- 1 Absperrhahn (Kaltwasseranschluss)
- 2 Wasserzulaufschlauch, L = 2000 mm
- 3 Wasserablaufschlauch, L = 3000 mm
- 4 Das aufsteigende Ende des Wasserablaufschlauches bis zum Eintritt in den Geruchsverschluss darf nicht höher als 500 mm sein.

Dampfbackofen

DGC 7860-60 XXL HCX Pro



Nischenhöhe
600 mm

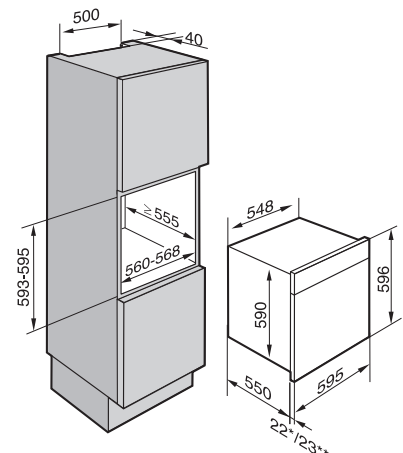


* lieferbar ab Februar 2023

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7860-60 XXL HCX Pro*
Design	
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/●/●
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügarer ohne Geschmacksübertragung	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/–
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●
Betriebsarten	
Dampfbacken/Klimagaren/Sous-vide/Combigraren	●/–/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●
Bedienkomfort	
Display	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/–
Touch2Open/Motorische Liftblende	–/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+
Restwärmennutzung	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/–
Externer Dampfzeuger	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper absenkbar	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/–/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●
DirectWater Plus	–
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	–
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	●/–/68
Beleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225
Temperaturregelung Dampfbackenbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar
Universalblech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1
Gutschein für Kochbuch	●

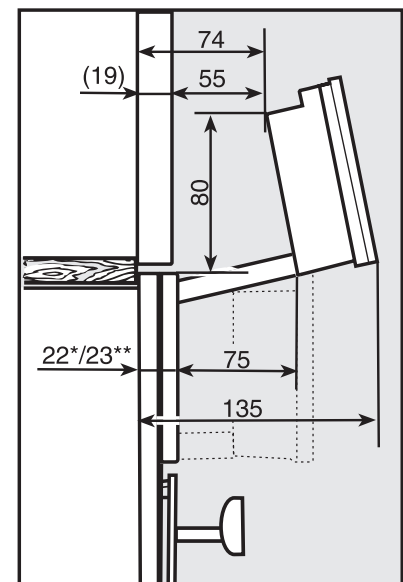
Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
12081650	4002516631255	GR	5'650.–	10.77	5'236.05
12081630	4002516631248	BW	5'650.–	10.77	5'236.05
12081640	4002516631156	SW	5'650.–	10.77	5'236.05

Dampfbackofen (EURO-60 cm)
DGC 7865-60 XXL HCX Pro,
DGC 7860-60 XXL HCX Pro



*Glasfront
** Metallfront

Dampfbackofen Liftblende



*Glasfront
** Metallfront

Dampfbackofen

DGC 7460-60 XXL HCX Pro



Nischenhöhe
600 mm



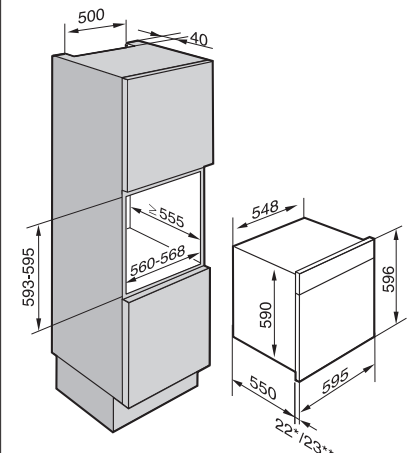
* lieferbar ab Februar 2023

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7460-60 XXL HCX Pro*
Design	
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/●/●
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/-
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●
TasteControl/CrispFuntion	-/●
Betriebsarten	
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/-/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	-
SoftOpen/SoftClose	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	-/●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A+
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/-
Externer Dampferzeuger	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper absenkbar	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/-/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●
DirectWater Plus	-
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	-
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	●/-/68
Beleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	-
Universalblech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1
Gutschein für Kochbuch	●

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
12081300	4002516630685	SW	4'050.-	10.77	3'750.45

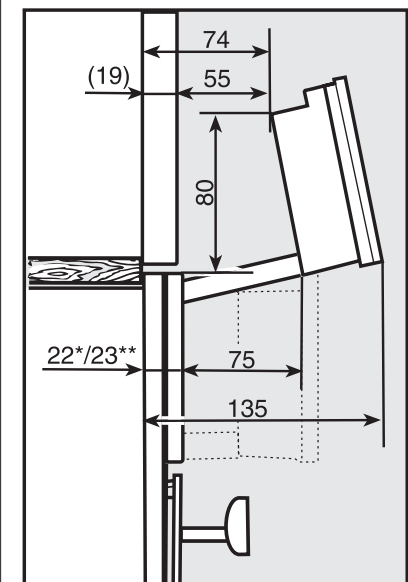
Dampfbackofen (EURO-60 cm)

DGC 7865-60 XXL HCX Pro,
DGC 7860-60 XXL HCX Pro,
DGC 7660-60 XXL HCX Pro,
DGC 7460-60 XXL HCX Pro



*Glasfront
** Metallfront

Dampfbackofen Liftblende



*Glasfront
** Metallfront

Dampfbackofen

DGC 7845-60 XL HCX Pro



Nischenhöhe
450 mm



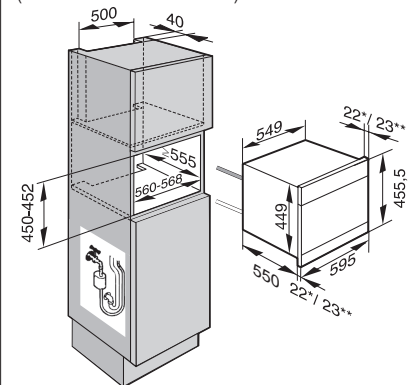
* lieferbar ab Februar 2023



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7845-60 XL HCX Pro*
Design	
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/●/●
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/–
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●
Betriebsarten	
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/–/–
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●
Bedienkomfort	
Display	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/–
Touch2Open/Motorische Liftblende	–/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/–
Externer Dampferzeuger	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper absenkbar	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/–/–
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	–
DirectWater Plus	●
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	2,0/3,0
Hausräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	–/●/48
Beleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar
Universalblech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1
Gutschein für Kochbuch	●

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
12100730	4002516632382	GR	5'330.–	10.77	4'938.93
12100710	4002516632467	SW	5'330.–	10.77	4'938.93
12100700	4002516632696	BW	5'330.–	10.77	4'938.93

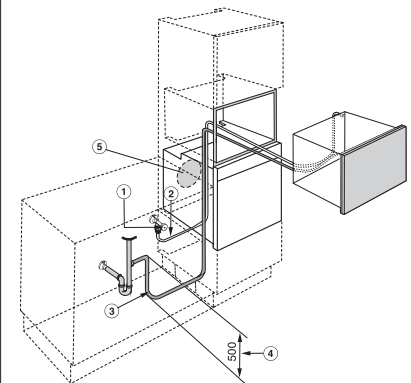
Dampfbackofen (EURO-60 cm)
DGC 7845-60 XL HCX Pro
(Festwasseranschluss)



*Geräte mit Glasfront

**Geräte mit Metallfront

Dampfbackofen (EURO-60 cm)
DGC 7845-60 XL HCX Pro
(Festwasseranschluss)



① Absperrhahn (Kaltwasseranschluss)

② Wasserzulaufschlauch, L = 2000 mm

③ Wasserablaufschlauch, L = 3000 mm

④ Das aufsteigende Ende des Wasserablaufschlauches bis zum Eintritt in den Geruchsverschluss darf nicht höher als 500 mm sein.

⑤ Hütze von Backofen

Dampfbackofen

DGC 7840-60 XL HCX Pro



Nischenhöhe
450 mm



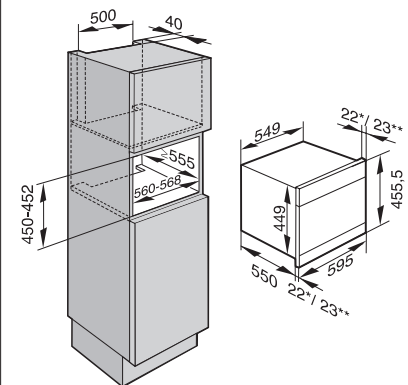
* lieferbar ab Februar 2023



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7840-60 XL HCX Pro*
Design	
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/●/●
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/–
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●
Betriebsarten	
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/–/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●
Bedienkomfort	
Display	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●
SoftOpen/SoftClose	●/–
Touch2Open/Motorische Liftblende	–/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+
Restwärmennutzung	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/–
Externer Dampferzeuger	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper absenkbar	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/–/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●
DirectWater Plus	–
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	–
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
XL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	–/●/48
Beleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,4/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar
Universalblech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1
Gutschein für Kochbuch	●

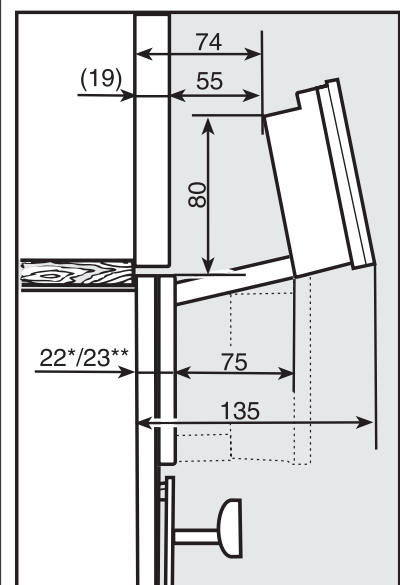
Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
12081520	4002516631132	GR	5'080.–	10.77	4'706.81
12081500	4002516630807	BW	5'080.–	10.77	4'706.81
12081510	4002516631316	SW	5'080.–	10.77	4'706.81

Dampfbackofen (EURO-60 cm)
DGC 7840-60 XL HCX Pro



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Dampfbackofen Liftblende



*Glasfront
**Metallfront

Dampfbackofen

DGC 7440-60 XL HCX Pro



Nischenhöhe
450 mm



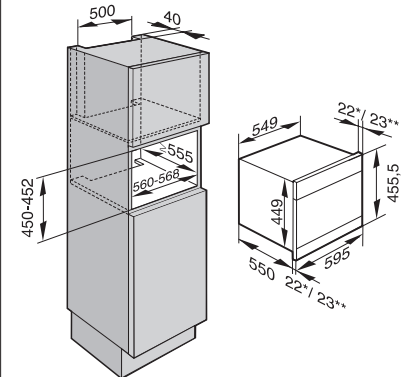
* lieferbar ab Februar 2023



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7440-60 XL HCX Pro*
Design	
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/●/●
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/-
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●
TasteControl/CrispFuntion	-/●
Betriebsarten	
Dampfbacken/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/-/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	-
SoftOpen/SoftClose	●/-
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	-/●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++--D)	A+
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/-
Externer Dampferzeuger	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper absenkbar	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/-/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●
DirectWater Plus	-
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	-
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
XL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	-/●/48
Beleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,4/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	-
Universalblech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1
Gutschein für Kochbuch	●

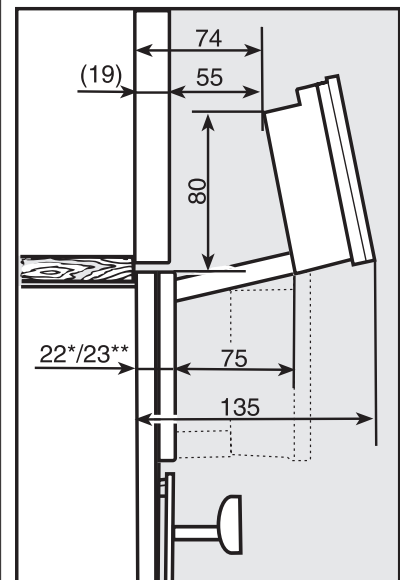
Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
12081250	4002516630678	SW	3'580.-	10.77	3'314.05

Dampfbackofen (EURO-60 cm)
DGC 7840-60 XL HC Pro,
DGC 7640-60 XL HC Pro,
DGC 7440-60 XL HC Pro,
DGC 7440-60 XL HCX Pro



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Dampfbackofen Liftblende



*Glasfront
** Metallfront

Kaffeefullautomat

CVA 7845-60 CH mit Bohnensystem



Nischenhöhe
450 mm



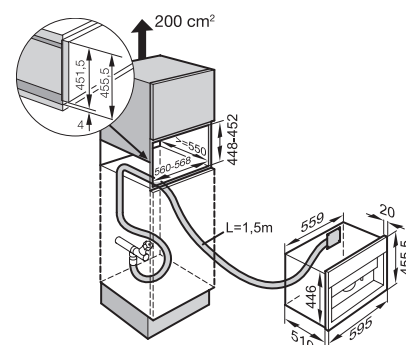
¹⁾ Option: Festwasseranschluss od. Wassertank



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CVA 7845-60 CH
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Grifflos	●
Stand-Kaffeefullautomat mit Bohnensystem	—
Einbau-Kaffeefullautomat mit Bohnensystem	●
Getränkespezialitäten	
Espresso/Kaffee/Kaffee lang/Ristretto/Long black	●/●/●/●
Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait	●/●/●
Latte Macchiato/Espresso Macchiato/Flat white/Caffè Americano	●/●/●
Heisswasser/Heisse Milch/Milchschaum	●/●
Grüner/Schwarzer/Kräuter-/Früchtetee	●/●/●
Genussvorteile	
AromaticSystemFresh/CoffeeSelect	●/●
OneTouch/OneTouch for Two-Zubereitung	●/●
Aromaschonendes Kegelmahlwerk	●
Geniesserprofile programmierbar	10
Mahlgrad einstellbar/Mahlmenge programmierbar	●/●
Wassermenge/Wassertemperatur programmierbar	●/●
Vorbrühen/Milchmenge/Milchschaummenge programmierbar	●/●/●
Kaffee-/Teekannenfunktion	●/●
Bedienkomfort	
Display/MultiLingua	M Touch/●
Annäherungssensor MotionReact	●
Individuelle Sprachauswahl/Tageszeitanzeige/Anzeige Datum	●/●/●
CupSensor	●
Stufenlos höhenverstellbarer Getränkeauslauf in cm	4,0 – 16,5
BrilliantLight/Nischenbeleuchtung Brüheinheit/EasyClick Milchgefäß	●/●/●
Zwei entnehmbare Bohnenbehälter (à 300 g / à 2x150 g)	●
Fassungsvermögen Wassertank/Milchbehälter in l	2,7/0,7
Einschaltzeit und Ausschaltzeit programmierbar	●
Stand-by-Zeit programmierbar	●
Expertenmodus/Festwasseranschluss ¹⁾	●/●
Pflegekomfort	
Komfortable Reinigungsprogramme	●
AutoDescal (automatische Entkalkung)/AutoClean (automatische Reinigung)	●/●
Automatische Spülung der Milchleitung aus dem Wassertank	●
ComfortClean (Geschirrspülertaugliche Bauteile)	●
Entnehmbare Milchleitung/Brüheinheit	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse	B
Energiesparender Eco-Mode einschaltbar	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/●
Sicherheit	
Inbetriebnahmesperre	—
Technische Daten	
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Länge Wasserzulaufschlauch/elektrische Zuleitung in m	1,5/2,0
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	1,5/220 – 240/10
Mittelgeliefertes Zubehör	
Milchbehälter aus Glas	●
Entkalkungstabletten/Kartusche AutoDescal/Kartusche AutoClean	●/●/●
Gutschein für 1 kg Miele Kaffee	●

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11166360	4002516141396	GR	4'930.–	10.77	4'567.53
11166260	4002516141372	BW	4'930.–	10.77	4'567.53
11166270	4002516141389	SW	4'930.–	10.77	4'567.53

Kaffeefullautomat (EURO-60 cm)
CVA 7845-60 CH mit
Festwasseranschluss
Einbau in Hochschrank



Kaltwasseranschluss 3/4"

Kaffeevollautomat

CVA 7440-60 CH mit Bohnensystem



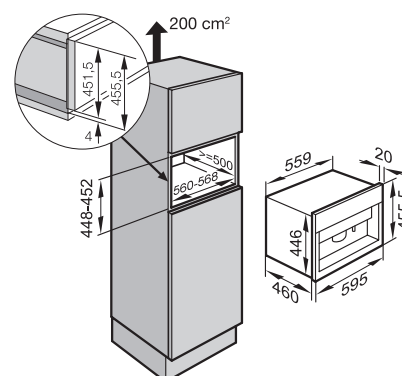
Nischenhöhe
450 mm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CVA 7440-60 CH
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Grifflos	●
Stand-Kaffeevollautomat mit Bohnensystem	–
Einbau-Kaffeevollautomat mit Bohnensystem	●
Getränkespezialitäten	
Espresso/Kaffee/Kaffee lang/Ristretto/Long black	●/●/●/●
Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait	●/●/●/●
Latte Macchiato/Espresso Macchiato/Flat white/Caffè Americano	●/●/●/●
Heisswasser/Heisse Milch/Milchschaum	●/●/●
Grüner/Schwarzer/Kräuter-/Früchtetee	●/●/●/●
Genussvorteile	
AromaticSystemFresh/CoffeeSelect	●/–
OneTouch/OneTouch for Two-Zubereitung	●/●
Aromaschonendes Kegelmahlwerk	●
Geniesserprofile programmierbar	10
Mahlgrad einstellbar/Mahlmenge programmierbar	●/●
Wassermenge/Wassertemperatur programmierbar	●/●
Vorbrühen/Milchmenge/Milchschaummenge programmierbar	●/●/●
Kaffee-/Teekannenfunktion	●/●
Bedienkomfort	
Display/MultiLingua	DirectSensor/●
Annäherungssensor MotionReact	–
Individuelle Sprachauswahl/Tageszeitanzeige/Anzeige Datum	●/●/●
CupSensor	●
Stufenlos höhenverstellbarer Getränkeauslauf in cm	4,0 – 16,5
BrilliantLight/Nischenbeleuchtung Brüheinheit/EasyClick Milchgefäß	●/–/●
Zwei entnehmbare Bohnenbehälter (à 300 g / à 2x150 g)	–
Fassungsvermögen Wassertank/Milchbehälter in l	2,7/0,7
Einschaltzeit und Ausschaltzeit programmierbar	●
Stand-by-Zeit programmierbar	●
Expertenmodus/Festwasseranschluss	●/–
Pflegekomfort	
Komfortable Reinigungsprogramme	●
AutoDescale/AutoClean	–/–
Automatische Spülung der Milchleitung aus dem Wassertank	●
ComfortClean (Geschirrspülertaugliche Bauteile)	●
Entnehmbare Milchleitung/Brüheinheit	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse	B
Energiesparender Eco-Mode einschaltbar	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/–
Sicherheit	
Inbetriebnahmesperre	–
Technische Daten	
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Länge Wasserzulaufschlauch/elektrische Zuleitung in m	–/2,0
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	1,5/220 – 240/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Milchbehälter aus Glas	●
Entkalkungstabletten/Kartusche AutoDescale/Kartusche AutoClean	●/–/–
Gutschein für 1 kg Miele Kaffee	●

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11166220	4002516141341	SW	3'930.–	10.77	3'639.03

Kaffeevollautomat (EURO-60 cm)
CVA 7440-60 CH
Einbau in Hochschrank



Gourmet-Wärmeschublade

ESW 7030

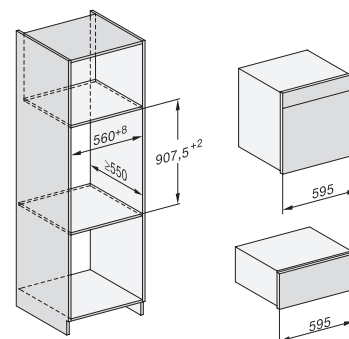


Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7030
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/-/●
Grifflos	●
Genussvorteile	
Vorwärmen von Geschirr	●
Warmhalten von Speisen	●
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	●
Betriebsarten	
Tassen wärmen	●
Teller wärmen	●
Speisen warmhalten	●
Niedertemperaturgaren	●
Bedienkomfort	
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 12 Personen
Push2open Mechanismus	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●
Bedienleiste mit Sensortasten	●
Bedienleiste mit Symbolen	●
Stopp-Programmierung/Timerfunktion	●
Pflegekomfort	
Flächenbündige Bedienleiste	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
WiFiConn@ct	●
Sicherheit	
Kühle Front	●
Antirutschauflage	●
Sicherheitsausschaltung	●
Technische Daten	
Genaue elektronische Temperaturregelung in °C	40 – 85
Gerätemasse in mm (B x H x T)	595 x 317 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	230
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,7/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	2,0
Mitgeliefertes Zubehör	
Antirutschauflage	1
Stellrost zur Erhöhung der Stellfläche	1

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11286120	4002516223306	GR	1'500.-	5.99	1'387.20
11286100	4002516223665	BW	1'500.-	5.99	1'387.20
11286110	4002516225041	SW	1'500.-	5.99	1'387.20

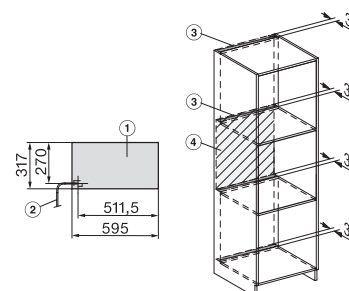


Gourmet-Wärmeschublade
ESW 7030



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Gourmet-Wärmeschublade
ESW 7030



- 1) Ansicht von vorne
- 2) Netzanschlussleitung, L=2'000 mm
- 3) Lüftungsauschnitt min. 180 cm²
- 4) kein Anschluss in diesem Bereich

Gourmet-Wärmeschublade

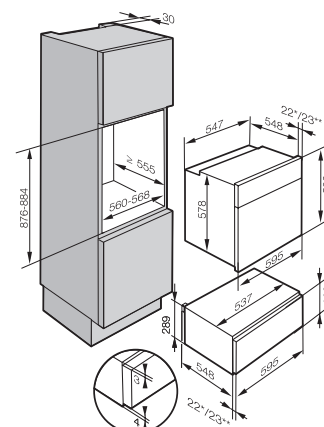
ESW 7020



Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7020
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Grifflos	●
Genussvorteile	
Vorwärmen von Geschirr	●
Warmhalten von Speisen	●
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	●
Betriebsarten	
Tassen wärmen	●
Teller wärmen	●
Speisen warmhalten	●
Niedertemperaturgaren	●
Bedienkomfort	
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 12 Personen
Push2open Mechanismus	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●
Bedienleiste mit Sensortasten	●
Bedienleiste mit Symbolen	●
Stopp-Programmierung/Timerfunktion	●
Pflegekomfort	
Flächenbündige Bedienleiste	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
WiFiConn@ct	●
Sicherheit	
Kühle Front	●
Antirutschauflage	●
Sicherheitsausschaltung	●
Technische Daten	
Genaue elektronische Temperaturregelung in °C	40 – 85
Gerätemasse in mm (B x H x T)	595 x 289 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	230
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,7/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	2,0
Mitgeliefertes Zubehör	
Antirutschauflage	1
Stelltrost zur Erhöhung der Stellfläche	1

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11101800	4002516150244	GR	1'410.–	5.99	1'303.63
11101810	4002516150251	ED	1'410.–	5.99	1'303.63
11101760	4002516150336	BW	1'410.–	5.99	1'303.63
11101770	4002516150237	SW	1'410.–	5.99	1'303.63

Gourmet-Wärmeschublade
ESW 7020



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Gourmet-Wärmeschublade

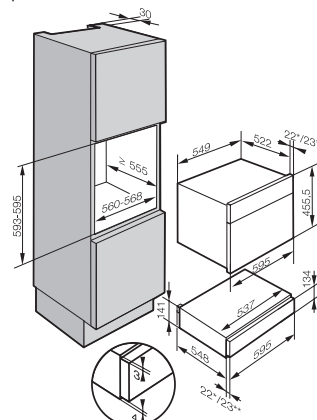
ESW 7010



Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7010
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/-/●
Grifflos	●
Genussvorteile	
Vorwärmen von Geschirr	●
Warmhalten von Speisen	●
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	●
Betriebsarten	
Tassen wärmen	●
Teller wärmen	●
Speisen warmhalten	●
Niedertemperaturgaren	●
Bedienkomfort	
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 6 Personen
Push2open Mechanismus	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●
Bedienleiste mit Sensortasten	●
Bedienleiste mit Symbolen	●
Stopp-Programmierung/Timerfunktion	●
Pflegekomfort	
Flächenbündige Bedienleiste	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
WiFiConn@ct	●
Sicherheit	
Kühle Front	●
Antirutschauflage	●
Sicherheitsausschaltung	●
Technische Daten	
Genauere elektronische Temperaturregelung in °C	40 – 85
Gerätemasse in mm (B x H x T)	595 x 141 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,7/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	2,0
Mitgeliefertes Zubehör	
Antirutschauflage	1
Stellrost zur Erhöhung der Stellfläche	–

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11101750	4002516150329	GR	1'310.–	5.99	1'210.78
11101730	4002516149798	BW	1'310.–	5.99	1'210.78
11101740	4002516150220	SW	1'310.–	5.99	1'210.78

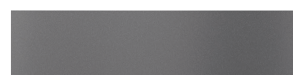
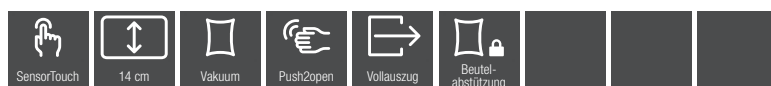
Gourmet-Wärmeschublade
ESW 7010 in Kombination mit
Kompakt-Geräten



*Geräte mit Glasfront
**Geräte mit Metallfront

Vakuumierschublade

EVS 7010



Typ-/Verkaufsbezeichnung	EVS 7010
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/-/●
Grifflos	●
Genussvorteile	
Vorbereiten für das Sous-vide-Garen	●
Längere Haltbarkeit von Lebensmitteln	●
Marinieren von Lebensmitteln	●
Anwendungsvielfalt	
Lebensmittel vakuumieren	●
Lebensmittel marinieren	●
Lebensmittel portionieren	●
Behälter vakuumieren	●
Originalverpackung wieder verschliessen	●
Verschliessen von Gläsern	●
Vakuumieren von Flüssigkeiten	●
Bedienkomfort	
Fassungsvermögen Vakuumierkammer in l	7,8
Maximale Beutelgrösse in mm	250 – 350
Push2open Mechanismus	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●
Bedienleiste mit Sensortasten	●
Bedienleiste mit Symbolen	●
Vakuumierstärke in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke über LED	●
Vakuumierstärke für externe Behälter in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke für externe Behälter über LED	●
Schweissdauer in Stufen	1 – 3
Anzeige Schweissdauer über LED	●
Stopp-Funktion	●
Vakuumiertechnik	
Edelstahl-Vakuumierkammer	●
Saugleistung Pumpe in m³/h	4
Pflegekomfort	
Flächenbündige Bedienleiste	●
Hinweis Entfeuchtung Unterdruckpumpe	●
Auswechselbare Schweissbalken	●
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung	●
Technische Daten	
Gerätemasse in mm (B x H x T)	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
Vakuumierbeutel 180 x 280 mm	50
Vakuumierbeutel 240 x 350 mm	50

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11098900	4002516175810	GR	2'790.-	10.77	2'580.53
11098860	4002516175711	BW	2'790.-	10.77	2'580.53
11098880	4002516175582	SW	2'790.-	10.77	2'580.53

Vakuumierschublade
EVS 7010 in Kombination mit
Kompakt-Geräten

