

**Miele**

# Schubladen

Beratungs- und Planungsunterlagen  
November 2022

Miele. Immer Besser **Miele**



# Schubladen

## Inhaltsverzeichnis

<b>Alle Symbole auf einen Blick</b>	<b>3/ESW</b>
<b>Farbvarianten</b>	<b>4/ESW</b>
<b>Produktübersicht</b>	
<b>Gourmet-Wärmeschubladen</b>	<b>5/ESW</b>
<b>Vakuumierschubladen</b>	<b>8/ESW</b>

### 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](http://www.miele.ch/einbauskizzen)

Detaillierte Einbauskizzen finden Sie online auf [www.miele.ch/einbauskizzen](http://www.miele.ch/einbauskizzen).

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für die Schubladen auf einen Blick

## Gourmet-Wärmeschubladen

### Steuerung



SensorTouch  
Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten

### Gerätehöhe



14 cm  
Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen



29 cm  
Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 Personen



32 cm  
Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 Personen

### Niedertemperaturgaren



Low temperature cooking  
Mit niedrigen Temperaturen werden Fleischrezepte automatisch zur Spezialität.

### Push2open



Push2open  
Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade.

### Vollauszug



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

### Timer



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

### Stellrost



Stellrost  
Zur Platzierung von Speisen und Geschirr auf 2 Etagen.

## Vakuumierschublade

### Steuerung



SensorTouch  
Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten

### Gerätehöhe



14 cm  
Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen



Vakuum  
Entzieht dem Vakuumbeutel die Luft.

### Push2open



Push2open  
Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade

### Vollauszug



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

### Beutelabstützung



Beutelabstützung  
Erleichtert die Handhabung für kleine Vakuumierbeutel.

# Schubladen

## Farbvarianten

Höhe: 32 cm

Höhe: 29 cm

Höhe: 14 cm



Edelstahl CleanSteel  
PureLine



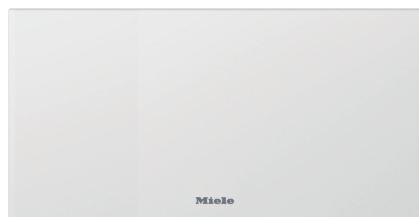
Graphitgrau  
VitroLine



Graphitgrau  
VitroLine



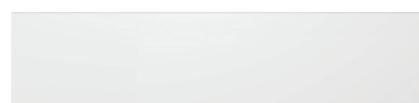
Graphitgrau  
VitroLine



Brillantweiss  
VitroLine



Brillantweiss  
VitroLine



Brillantweiss  
VitroLine



Obsidianschwarz  
VitroLine



Obsidianschwarz  
VitroLine



Obsidianschwarz  
VitroLine

# Gourmet-Wärmeschublade

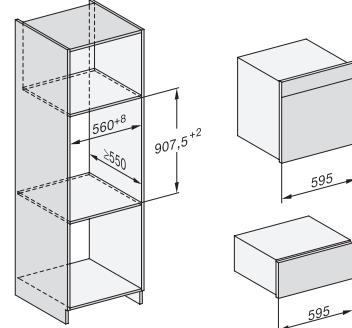
## ESW 7030



Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7030
<b>Design</b>	
ArtLine/PureLine/VitroLine	● /- / ●
Grifflos	●
<b>Genussvorteile</b>	
Vorwärmen von Geschirr	●
Warmhalten von Speisen	●
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	●
<b>Betriebsarten</b>	
Tassen wärmen	●
Teller wärmen	●
Speisen warmhalten	●
Niedertemperaturgaren	●
<b>Bedienkomfort</b>	
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 12 Personen
Push2open Mechanismus	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●
Bedienleiste mit Sensorlasten	●
Bedienleiste mit Symbolen	●
Stopp-Programmierung/Timerfunktion	●
<b>Pflegekomfort</b>	
Flächenbündige Bedienleiste	●
<b>Hausgeräte-Vernetzung</b>	
Miele@home/MobileControl	● / ●
WiFiConn@ct	●
<b>Sicherheit</b>	
Kühle Front	●
Antirutschauflage	●
Sicherheitsausschaltung	●
<b>Technische Daten</b>	
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
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
Antirutschauflage	1
Stellrost zur Erhöhung der Stellfläche	1

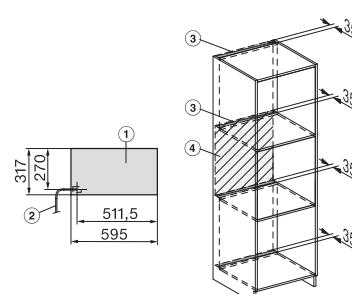
Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MwSt, inkl. vRG	vRG inkl. MwSt	UVP exkl. MwSt, exkl. vRG
11286120	4002516223306	GR	1'500.–	5.99	1'387.20
11286100	4002516223665	BW	1'500.–	5.99	1'387.20
11286110	4002516225041	SW	1'500.–	5.99	1'387.20

Gourmet-Wärmeschublade  
ESW 7030



\*Geräte mit Glasfront  
\*\*Geräte mit Metallfront

Gourmet-Wärmeschublade  
ESW 7030



1) Ansicht von vorne  
2) Netzanchlussleitung, L=2'000 mm  
3) Lüftungsausschnitt min. 180 cm<sup>2</sup>  
4) kein Anschluss in diesem Bereich

# Gourmet-Wärmeschublade

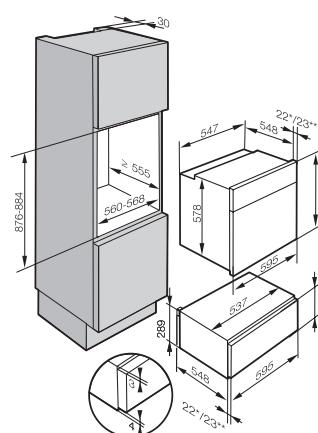
## ESW 7020



Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7020
<b>Design</b>	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Grifflos	●
<b>Genussvorteile</b>	
Vorwärmen von Geschirr	●
Warmhalten von Speisen	●
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	●
<b>Betriebsarten</b>	
Tassen wärmen	●
Teller wärmen	●
Speisen warmhalten	●
Niedertemperaturgaren	●
<b>Bedienkomfort</b>	
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 12 Personen
Push2open Mechanismus	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●
Bedienleiste mit Sensorlasten	●
Bedienleiste mit Symbolen	●
Stopp-Programmierung/Timerfunktion	●
<b>Pflegekomfort</b>	
Flächenbündige Bedienleiste	●
<b>Hausgeräte-Vernetzung</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
WiFiConn@ct	●
<b>Sicherheit</b>	
Kühle Front	●
Antirutschauflage	●
Sicherheitsausschaltung	●
<b>Technische Daten</b>	
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
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
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
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

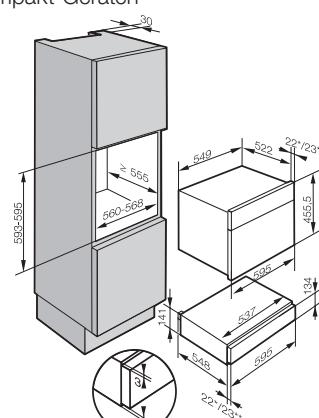
## ESW 7010



Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7010
<b>Design</b>	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Grifflos	●
<b>Genussvorteile</b>	
Vorwärmen von Geschirr	●
Warmhalten von Speisen	●
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	●
<b>Betriebsarten</b>	
Tassen wärmen	●
Teller wärmen	●
Speisen warmhalten	●
Niedertemperaturgaren	●
<b>Bedienkomfort</b>	
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 6 Personen
Push2open Mechanismus	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●
Bedienleiste mit Sensorlasten	●
Bedienleiste mit Symbolen	●
Stopp-Programmierung/Timerfunktion	●
<b>Pflegekomfort</b>	
Flächenbündige Bedienleiste	●
<b>Hausgeräte-Vernetzung</b>	
Miele@home/MobileControl	●/●
WiFiConn@ct	●
<b>Sicherheit</b>	
Kühle Front	●
Antirutschauflage	●
Sicherheitsausschaltung	●
<b>Technische Daten</b>	
Genaue 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
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
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

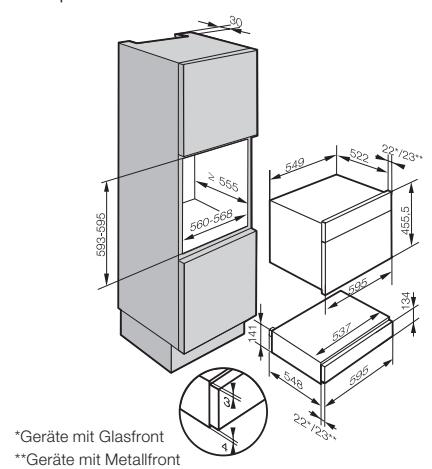
## EVS 7010



Typ-/Verkaufsbezeichnung	EVS 7010
<b>Design</b>	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Grifflos	●
<b>Genussvorteile</b>	
Vorbereiten für das Sous-vide-Garen	●
Längere Haltbarkeit von Lebensmittel	●
Marinieren von Lebensmitteln	●
<b>Anwendungsvielfalt</b>	
Lebensmittel vakuumieren	●
Lebensmittel marinieren	●
Lebensmittel portionieren	●
Behälter vakuumieren	●
Originalverpackung wieder verschliessen	●
Verschliessen von Gläsern	●
Vakuumieren von Flüssigkeiten	●
<b>Bedienkomfort</b>	
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	●
<b>Vakuumiertechnik</b>	
Edelstahl-Vakuumierkammer	●
Saugleistung Pumpe in m³/h	4
<b>Pflegekomfort</b>	
Flächenbündige Bedienleiste	●
Hinweis Entfeuchtung Unterdruckpumpe	●
Auswechselbare Schweissbalken	●
<b>Sicherheit</b>	
Sicherheitsausschaltung	●
<b>Technische Daten</b>	
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
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
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



\*Geräte mit Glasfront  
\*\*Geräte mit Metallfront

Detaillierte Einbauskizzen unter [www.miele.ch/einbauskizzen](http://www.miele.ch/einbauskizzen)  
Stand: November 2022

**Miele Schubladen**