

Miele



PERFEKTION NEU DEFINIERT

KOCHEN BACKEN GAREN 2020/21

GENERATION 7000

GOING BEYOND THE ORDINARY



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

Entdecken Sie die **revolutionärsten Innovationen**, die wir je entwickelt haben. Ein Backofen, der ohne Hitze garen kann. Küchen-Einbaugeräte, die Sie erkennen und mit Ihnen interagieren können. Innovationen, mit denen Ihnen scheinbar komplizierte Gerichte leicht gelingen und mit denen Sie **konstant perfekte Ergebnisse** erzielen. Erleben Sie Kochen, Braten, Dampfgaren und Backen auf einem neuen Level.

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



AZUMA MAKOTO, ARTIST

MIELE:

ZAUBERN SIE DOCH EINFACH



EINE WELTNEUHEIT VON MIELE: DER DIALOGGARER

Kann man einen Fisch im Eisblock garen? Nur eine der vielen Fragen, mit denen wir uns jeden Tag beschäftigen. Denn nur, wenn man das Unmögliche erwägt, kann man für Kunden tausend neue Möglichkeiten wahr machen. Angefangen beim elektrisch betriebenen Geschirrspüler über den Einbau-Dampfgarer bis hin zur Wärmeschublade haben Geräte von Miele seit Jahrzehnten neue Massstäbe gesetzt. Und wir setzen sie ab 2019 mit GENERATION 7000 aufs Neue. Mit zahlreichen Innovationen, die in keiner modernen Küche mehr fehlen dürfen.

Mit dem Dialogarer haben wir eine ganz neue Art des Kochens erfunden. Denn mit der M Chef-Technologie werden die Lebensmittel im gesamten Volumen gegart und nicht wie bisher von aussen nach innen. So lässt sich tatsächlich ein Fisch im Eisblock garen, ohne dass dieser schmilzt. Eine einzigartige Technologie, die die Kreativität von Hobby- und Sterneköchen gleichmassen inspiriert und sie zu wahren Zauberern werden lässt.

Auch die konventionellen Backöfen der GENERATION 7000 schaffen beim Kochen neue Freiräume. TasteControl beispielsweise verhindert mit dem automatischen Öffnen der Backofentür ungewolltes Fortgaren und erhält somit immer sicher und zuverlässig den gewünschten Gargrad, sodass Sie sich entspannt um Ihre Gäste kümmern können.

Und dank FoodView können Sie Ihr Gericht über eine Kamera im Backofen immer im Auge behalten, selbst wenn Sie gerade nicht zuhause sind. Dabei lassen sich Temperatur und Zeit komfortabel per App steuern.

**Exclusive
to Miele**

Diese Innovationen und viele mehr – alle firmenintern entwickelt und mit dem "Exclusive to Miele" Gütesiegel ausgezeichnet, finden Sie noch detaillierter in den nächsten Abschnitten.



KONSTANT PERFEKT

Generation 7000 führt eine völlig neue Ära intelligenter Technologie ein. Mit Funktionen wie MotionReact und dem benutzerfreundlichen M Touch-Display müssen Sie sich nicht länger Ihrer Küche anpassen, sondern Ihre Küche sich Ihnen.

MOTIONREACT

Nur Miele Küchen-Einbaugeräte arbeiten so intuitiv, dass sie auf Ihre blosse Anwesenheit reagieren. Nähern Sie sich z. B. Ihrem Backofen, schaltet er die Beleuchtung und das Display an und den Signalton des Programmendes aus. So stellen wir einmal mehr sicher, dass Sie nichts mehr aus Ihrem Rhythmus bringen wird, sobald Sie ihn gefunden haben.



M TOUCH-DISPLAY

Dank M Touch-Display, der selbsterklärenden und intuitiven Benutzungsoberfläche, sind unsere Küchen-Einbaugeräte in ihrer Handhabung einfacher denn je. Viele Funktionen wählt man aus, indem man sie antippt. Sofort erscheint die helle Anzeige auf dunklem Untergrund – was zu jeder Tages- und Nachtzeit einfach zu lesen ist.

GUTER GESCHMACK

BEGINNT BEIM DESIGN

Wir denken wie Oscar Wilde, der feststellte,
dass guter Geschmack ganz einfach ist: Man
gibt sich nur mit dem Besten zufrieden. Mit
genau diesem Anspruch haben wir unsere
neuen Küchen-Einbaugeräte entwickelt:
beeindruckend klares Äusseres, bei dem
nichts ablenkt – schon gar keine komplizierte
Bedienung. Verfügbar in 3 Designlinien –
lassen Sie sich inspirieren von unserer
GENERATION 7000!





DESIGN **VITRO** LINE

KONSEQUENT IN GLAS | ZEITLOS | MODERN



ART LINE
DESIGN

MAXIMAL REDUZIERT | GRIFFLOS | PERFEKT INTEGRIERT

DESIGN **PURE** LINE

HORIZONTAL AKZENTUIERT | HOHER GLASANTEIL | MARKANTER GRIFF





EDELSTAHL/CLEANSTEEL

DIE FARBEN

FÜR PERFEKTEN GENUSS

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



FLEXIBILITÄT

FÜR JEDEN GESCHMACK

Wie Sie Ihre Geräte auch anordnen: Es ist immer harmonisch.

Sie bleiben flexibel – Ihr Küchendesign konsequent: Die perfekt aufeinander abgestimmten Gerätefronten

schaffen immer ein harmonisches Gesamtbild, ganz gleich, wie die Geräte auch angeordnet werden.

Kombinieren Sie horizontal im Panorama-Design, vertikal im Tower-Design, im T-Design oder zentriert im

CubiQ-Design. Ganz flexibel und passgenau zu Ihrer Raumsituation und Ihren Anforderungen an die Nutzung.



TOWER-DESIGN

PERFEKT IN DER VERTIKALEN

Backofen, Dampfgarer oder Kombigerät: Im Tower-Design schaffen Sie eine effektive Anordnung und gute Nutzbarkeit Ihrer Geräte.

CUBIQ-DESIGN

KONZENTRIERT KOMBINIEREN

Alles bestens im Blick: Mit der quadratischen Anordnung schaffen Sie konzentrierte Kochleidenschaft – und eine komfortable Bedienhöhe Ihrer Geräte.

T-DESIGN

FÜR ALLES OFFEN

Darf es etwas mehr sein? Fünf Geräten geben Sie mit dem T-Design eine symmetrische Anordnung. Daneben und darüber bleibt viel Raum für Ihre Küchenmöbel.



**PANORAMA-DESIGN
GANZ AUF EINER LINIE**

Mit der horizontalen Reihung auf Augenhöhe haben Sie alles bestens im Blick und greifen komfortabel auf alle Geräte zu. Ästhetisch überzeugend: die elegante Linie in Ihrer Küchengestaltung.



BEDIENSYSTEME

BERÜHRENDE EINFACH

Intuitives Bedienen per Fingertipp geniessen Sie jetzt bereits bei vier unserer fünf Varianten: M Touch und M Touch S bieten Volltouch-Displays. DirectSensor und DirectSensor S die Steuerung über Sensortasten und ein Klartextdisplay. Je nachdem, wer kocht, lässt sich die Sprache dabei frei wählen. Unsere Variante EasyControl wird 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.

A TOUCH OF GENIUS.



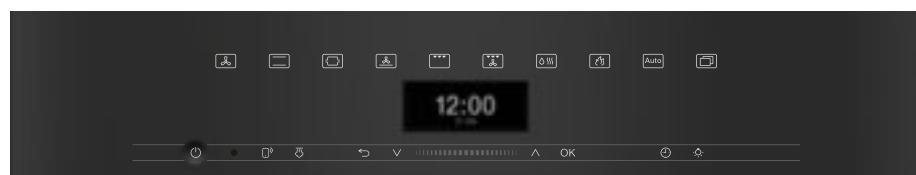
M TOUCH – MAXIMALE ELEGANZ TRIFFT HÖCHSTEN KOMFORT

Mit dem innovativen Volltouch-Display bleiben hinsichtlich Ästhetik und Komfort keine Wünsche offen: Sie steuern Ihr Gerät schnell und intuitiv über direktes Tippen oder einfaches Wischen auf dem Display. Viele Funktionen lassen sich mit einem einzigen Fingertipp anwählen. Text und Symbole sind immer optimal sichtbar. Neu: Die Farbigkeit kann auf eine helle Version umgestellt werden – perfekt, wenn Sie weisse Geräte nutzen



M TOUCH S – ANSPRUCHSVOLL IN OPTIK UND FUNKTION

Unsere bewährte M Touch-Technologie ist mit der gleichen Funktionalität auch im schmäleren Display-Design verfügbar.



DIRECTSENSOR – DIREKTAUFWAHL PLUS VIERZEILIGES KLARTEXTDISPLAY

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



DIRECTSENSOR S – DIREKTAUFWAHL PLUS EINZEILIGES KLARTEXTDISPLAY

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



EASYCONTROL

Hier erfolgt die komfortable, schnelle Bedienung über zwei versenkbare Regler und eine Anzeige für Statusinformationen wie Temperatur- und Zeiteinstellungen in einem grosszügig dimensionierten 7-Segment-LC-Display.

UNSER ANSPRUCH

IMMER BESSER

WILLKOMMEN BEI MIELE

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

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

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

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

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

Ihr

Markus Miele

und Ihr

Reinhard Zinkann

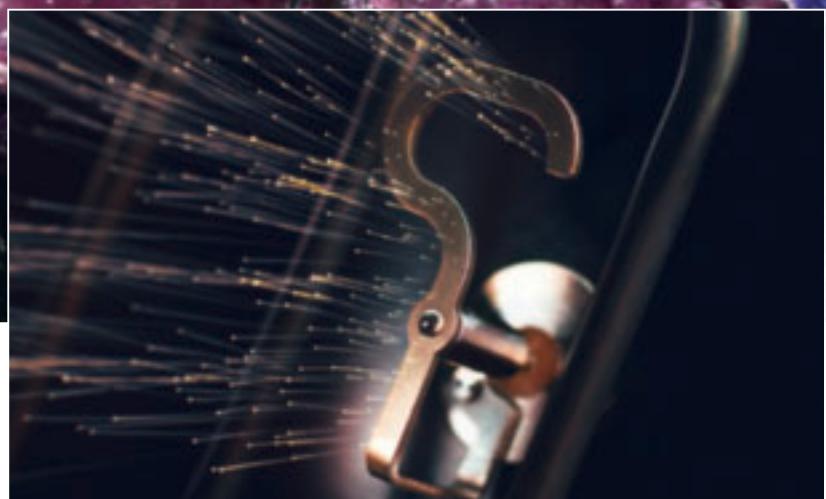


DR. MARKUS MIELE &
DR. REINHARD ZINKANN



VIELE GUTE GRÜNDE SPRECHEN FÜR MIELE.

Sechs davon lesen Sie hier. Seit der Gründung im Jahr 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen "Immer Besser". Gemeint ist: Wir setzen alles daran, "Immer Besser" zu sein als alle anderen Anbieter und "Immer Besser" zu werden, als wir bereits sind. Wir wollen unseren Kunden mit immer besseren Produkten ihr tägliches Leben erleichtern und Freude machen. Für unsere Kunden bedeutet dies die beruhigende Gewissheit, dass sie mit Miele eine gute Entscheidung getroffen haben – wahrscheinlich eine fürs Leben.



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

DIE MIELE TECHNIK

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

DIE MIELE HANDEWKUNST

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



DER MIELE SERVICE

Miele Kunden geniessen Vorzugsbehandlung: Dies garantiert unser schneller und effizienter Kundendienst, der vielfach zum besten der Branche gekürt wurde. Wir sind immer für Sie da. Versprochen!



DAS MIELE DESIGN

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.

DIE MARKE MIELE

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



IMMER BESSER

IMMER VON MIELE

- 02 Generation 7000 – Going beyond the ordinary
- 08 Guter Geschmack beginnt beim Design
- 13 Die Farben für perfekten Genuss
- 14 Flexibilität für jeden Geschmack
- 16 Bediensystem – Berührend einfach
- 18 Unser Anspruch "Immer Besser"
- 20 Viele Gründe sprechen für Miele

Miele@home	24
Dialogarer	28
Herde und Backöfen	40
Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle	60
Steamer und Dampfgarer	70
Combi-Dampfgarer	82
Dampfgarer mit Mikrowelle	96
Mikrowellengeräte	104
Gourmet-Wärmeschubladen	114
Vakuumierschubladen	122
Induktions- und Elektrokochfelder	130
TwoInOne-Kochfelder	166
SmartLine-Elemente	174
ProLine-Elemente	186
Dunstabzugshauben	200
Kaffeevollautomaten	230
Unsere Dienstleistungen	250
Original Zubehör	252
Ökologische Verantwortung	254





MIELE @
HOME

Hausgerätevernetzung mit Miele@home

Die Produkt-Highlights* von Miele@home



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

Smart Home*

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

WiFiConn@ct

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

SuperVision

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

SmartStart*

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



* Im Vorfeld klären, ob die Integration der vernetzbaren Hausgeräte im gewünschten Hausbussystem kompatibel mit der Miele 3rd Party API ist oder eventuell ein Miele Gateway XGW3000 genutzt werden kann.

Miele@mobile App**

Die Produkt-Highlights* der Miele@mobileApp

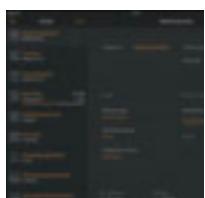
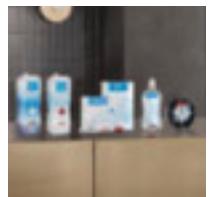


Miele@mobile App

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

ShopConn@ct

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



MobileControl

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

Rezepte

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



Assistenten

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

Miele Service

Sie haben Fragen? In der Miele@mobile App können Sie uns per Telefon oder E-Mail direkt kontaktieren.



* modellabhängig

** verfügbar für ein mobiles Endgerät (Mindestanforderung Android 4.4+ und iOS 9+)





DIALOG-
GÄRER

Weltneuheit: Dialoggarer
Kochkunst in Vollendung

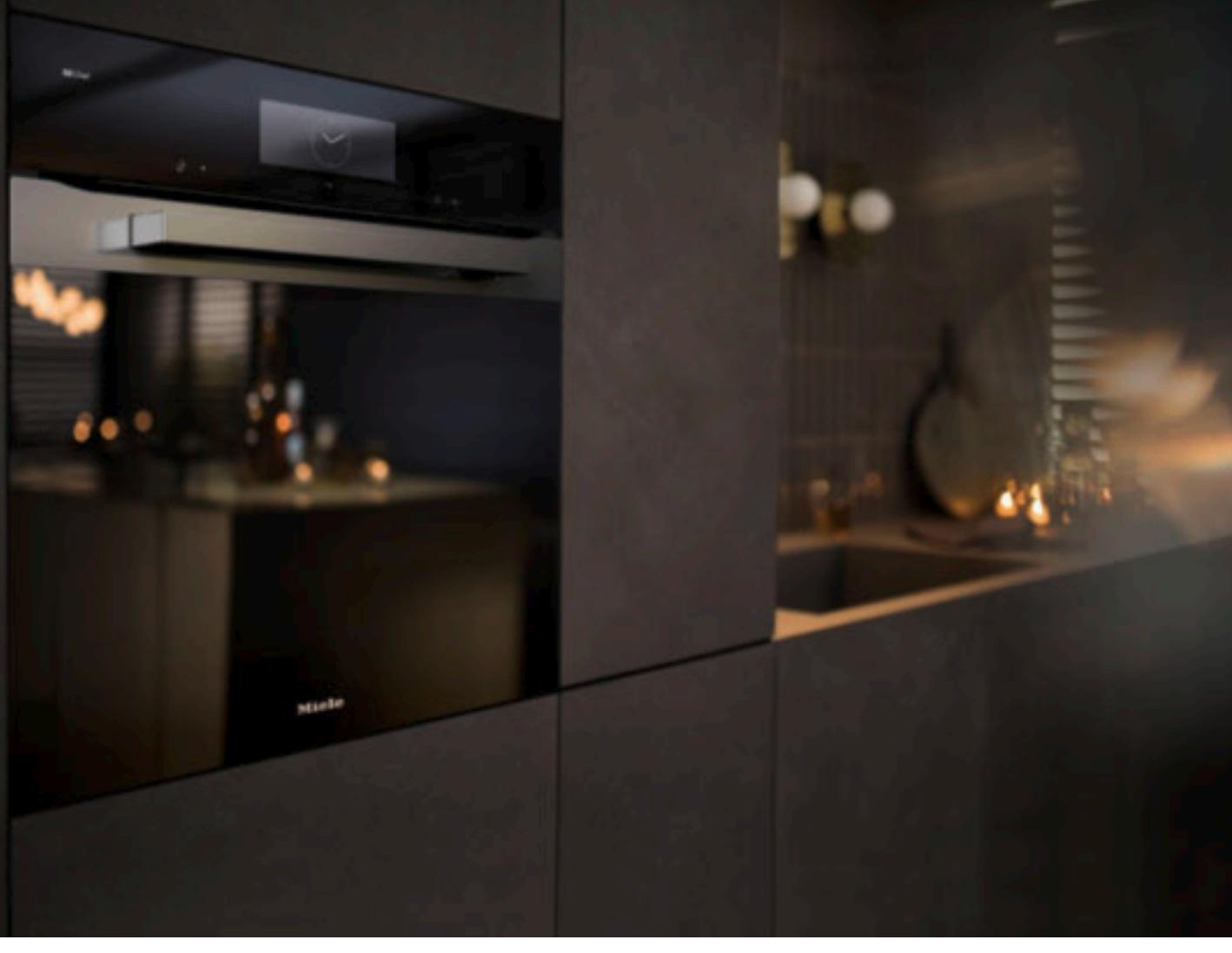




Seit der Gründung unseres Unternehmens steht Miele für begeisternde Innovationen, die Exzellenz neu definieren. Mit dem Dialoggarer folgen wir diesem unbedingten Anspruch. Wir schaffen nicht nur ein neues Produkt, sondern begründen eine völlig neue Kategorie, die nicht weniger als eine Revolution in Ihrer Küche bedeutet.

Kochen Sie mühelos, was anderen nicht gelingt: Durch eine intelligente und punktgenaue Energieabgabe kann der Miele Dialoggarer Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten in ungekannter Perfektion zubereiten – und zwar gleichzeitig. Er eröffnet Ihnen ein völlig neues Spektrum an Möglichkeiten, die Ihrer kulinarischen Fantasie keine Grenzen setzen. Geniessen Sie das herhaft duftende Aroma und den erstklassigen Geschmack eines zubereiteten Kabeljaus – auf den Punkt gegart! Oder ein gleichmäßig saftiges, im Bienenwachsmantel gegartes Kalbsfilet – ohne einen einzigen Tropfen geschmolzenen Wachses. Oder backen Sie beispielsweise ein Ciabatta Pomodoro ganz ohne Kruste.

Mit dem Miele Dialoggarer erleben Sie die Vorteile einer Zubereitung in Sternequalität in Ihrer eigenen Küche und geniessen exzellente Kochkunst in ihrer Vollendung.



Kochinnovation

Die M Chef-Technologie verändert alles

Superlative kann man nicht beschreiben, man muss sie erleben. Die bahnbrechende M Chef-Technologie des Miele Dialoggarers erlaubt eine bis dato unbekannte Dimension in der Essenszubereitung. Sensorgestützt befindet sich das Gerät alle zehn Sekunden im parallelen Dialog mit jedem einzelnen Lebensmittel. Der Dialoggarer kann so verschiedene Lebensmittel wie Fleisch, Fisch oder Brot gleichzeitig auf den Punkt garen, backen, erwärmen oder auftauen. Zudem werden Gerichte, wie zum Beispiel ein Kalbsfilet im Bienenwachsmantel, erst durch die revolutionäre M Chef-Technologie möglich. Das Fleisch wird im ganzen Volumen gegart und nicht wie herkömmlich von aussen nach innen. Deshalb schmilzt das Bienenwachs nicht und das Kalbsfilet wird zart und saftig.

Exzellenz

Ganz und gar perfekt

Perfekter Genuss entsteht, wenn beste Lebensmittelqualität auf optimale Zubereitungsqualität trifft. Das zeichnet die hohe Kunst der Kulinarik aus. Mit dem Miele Dialoggarer geniessen Sie die Qualität der Sternegastronomie in Ihrem eigenen Zuhause – und das jeden Tag. Während konventionelle Hitze das Gargut nur langsam von aussen nach innen durchdringt, sorgt der Miele Dialoggarer von der ersten Sekunde für ein gleichmässiges Garen im gesamten Volumen. Damit schmeckt jedes Stück Fleisch durchgehend saftig und Fisch sowie Meeresfrüchte werden Sie mit einer noch feineren Struktur überzeugen. Diese Vorzüge werden Sie auch beim Backen begeistern. Egal, ob Sie ein rustikales Bauernbrot oder ausgefeilte Kuchenkompositionen zubereiten möchten – der Miele Dialoggarer erhöht nicht nur die Volumenzunahme und verbessert die Teigstruktur, sondern kreiert auch die Kruste und Bräunung ganz nach Ihrem Geschmack.

Einfachheit

Verbringen Sie mehr Zeit mit Ihren Gästen als in der Küche

Der Miele Dialoggarer setzt nicht nur durch seine einzigartige Wirkungsweise Massstäbe, sondern überzeugt auch mit intuitiver Bedienbarkeit. Mit MobileControl schicken Sie Rezepteinstellungen von Ihrem Smartphone direkt an den Miele Dialoggarer und behalten auch jederzeit den Garvorgang im Blick.

Aufwändige Menüs mit mehreren Gängen und Zutaten stellen für Sie ab sofort keine Herausforderung mehr dar. Dank der M Chef-Menü-Automatikprogramme können Sie sich mit der Gewissheit des Gelingens entspannt Ihren Gästen widmen. Zu jedem Zeitpunkt überwacht der Miele Dialoggarer selbstständig die spezifischen Menübesonderheiten und die Einhaltung der unterschiedlichen Garzeiten, damit alles à la minute fertig ist. Freuen Sie sich auf ebenso anspruchsvolle wie gelungene Gerichte wie Lachs auf Mangoldgemüse und frisch gebackene Brioche – alles gleichzeitig und perfekt gegart.

Schnelligkeit

Guter Geschmack ist keine Frage der Zeit

Die Einzigartigkeit des Miele Dialoggarers beruht auf einer weiteren Zutat: Zeit. Waren aufwendige Speisen bislang mit einer langen Vor- und Zubereitungszeit verbunden, erzielt die beispiellose Technologie mindestens dieselbe Qualität in nur einem Bruchteil der Zeit. Normalerweise benötigt ein saftiges und zartschmelzendes Pulled Pork "slow-cooked" zwischen 8 und 16 Stunden, um seinen unvergleichlichen Geschmack zu entwickeln. Stellen Sie sich exakt dieses Ergebnis vor – nach nur zweieinhalb Stunden.

Mit dem Miele Dialoggarer verarbeiten Sie immer hochwertige und unvergleichlich frische Produkte, selbst wenn sie zuvor gefroren waren. Seine schonende Technologie eliminiert den bisherigen Qualitätsunterschied von Frischem zu Gefrorenem. Verlassen Sie sich auf perfekte Zutaten wie frisch vom Wochenmarkt.





Vollständig ausgerüstet für vollendeten Genuss

Die einzigartigen Produktmerkmale des Miele Dialoggarers

Exclusive to Miele M Chef

Kochen Sie, wie es bisher noch keiner konnte: Mit der revolutionären M Chef-Technologie garen Sie Ihre Lebensmittel im gesamten Volumen und erhitzten sie gleichmäßig. Dies gelingt durch die Energiezufuhr in Form von Gourmet Units. Gleichzeitig wird der Garprozess permanent überwacht und justiert. So bereiten Sie Gerichte zu, die vorher nicht möglich waren. Dafür wird M Chef mit einer herkömmlichen Backofenbetriebsart kombiniert.



Exclusive to Miele Gourmet Profi

Stellen Sie alle Parameter nach Ihren Vorstellungen ein – und Ihre Gerichte werden nach Ihren Wünschen zubereitet.

Exclusive to Miele Gourmet Assistent

Beratung vom Experten: Der Gourmet Assistent schlägt Ihnen passende Einstellungen für die Zubereitung Ihrer Speisen vor.



Exclusive to Miele M Chef-Menü

Ein Menü auf Knopfdruck: Unterschiedliche Lebensmittel können gleichzeitig auf den Punkt und in der gleichen Zubereitungszeit gegart werden – und alles gelingt perfekt.

Exclusive to Miele MobileControl

Jederzeit und von überall: Mit dem Smartphone mobil Daten übertragen, den Garvorgang überwachen oder stoppen.

Exclusive to Miele Schonendes Auftauen

Gleichmäßig und schnell: Tauen Sie Lebensmittel schonend auf – ohne Qualitätsverlust und in kürzester Zeit.



Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten des Miele Dialoggarers



M Chef + Heissluft Plus

Herrlich luftig und locker: Ideal für noch schnelleres und schonenderes Backen, Braten und Garen.



M Chef + Ober-/Unterhitze

Für die Klassiker: Traditionelle Back- und Bratrezepte perfekt zubereitet in kürzester Zeit.



M Chef + Intensivbacken

Genau richtig für feuchte Beläge: Ob Pizza, Quiche oder Obstkuchen – unten wird's knusprig, oben bleibt es saftig.



M Chef + Klimagaren

Besonderer Genuss dank Feuchteunterstützung: Unvergleichlich gebräunte Krusten und saftig zarter Fisch mit Zeitsparnis.



M Chef + Bratautomatic

Deutlich kürzere Garzeiten: Die bewährte Betriebsart für knusprig braune Ergebnisse.



M Chef + Grill gross

Für intensiven Geschmack: Zum zeitsparenden Grillieren gröserer Mengen Würstchen, Spiesse, Gemüse und vielem mehr.



M Chef + Umluftgrill

Aussen knusprig, innen schön saftig: Ideal für Rollbraten, Geflügel und viele Fleischgerichte mit verkürzter Garzeit.



Heissluft Plus

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



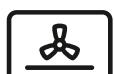
Ober-/Unterhitze

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 Wähe – 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 knusprig, innen schön saftig: Ideal für Geflügel, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.



Grill gross

Vielseitig für drinnen: Zum Grillieren gröserer Mengen Würstchen, Spiesse, Gemüse und vielem mehr.



Grill klein

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



Oberhitze

Das i-Tüpfelchen: Für das vollkommene Finish in der Zubereitung – gratinieren, überbacken und nachbräunen.



Unterhitze

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



Automatikprogramme

Sorglos über 100 Gerichte zaubern: Ob M Chef-Menü, Brot, Kuchen oder Fleisch – alles wird automatisch zubereitet.



Niedertemperaturgaren

Für das perfekte Gelingen: Mit niedrigen Temperaturen werden Fleischrezepte automatisch zur Spezialität.



Spezialanwendungen

Sich selbst aussergewöhnliche Wünsche erfüllen: Bedienkomfort durch diverse Spezialprogramme wie z. B. schonendes Auftauen.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für den Dialoggarer auf einen Blick

Steuerung



Intuitive Steuerung per Fingertipp.

M Chef



Innovative Kochmethode, die Energie in Form von Gourmet Units nutzt.

MultiLingua



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

M Chef-Menü



Unterschiedliche Lebensmittel in einem Garvorgang zur gleichen Zeit fertig gegart.

Gourmet Profi



Das Programm für Kenner. Individuelle Einstellmöglichkeiten der Parameter.

Gourmet Assistent



Diese Anwendung schlägt Ihnen auf das Gericht abgestimmte Parameter vor.

Schonendes Auftauen



Optik und Struktur sowie der innere Kern bleiben komplett unverändert.

Automatikprogramme



Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.

MobileControl



Per Smartphone oder Tablet Parameter übertragen, Status abrufen oder Gerät steuern.

Dialoggarer



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DO 7860-60
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●
Hinterleuchtetes M Chef Logo	●
Genussvorteile	
M Chef Kochinnovation	●
Gourmet Profi/Gourmet Assistant	●/●
Schnellaufheizen	●
Speisenthermometer / Crisp function	●/●
Betriebsarten	
M Chef + Heissluft Plus / + Ober-/Unterhitze	●/●
M Chef + Intensivbacken / + Klimagaren	●/●
M Chef + Bratautomatik / + Grill gross / + Umluftgrillen	●/●/●
M Chef Menü	●
Automatikprogramme	über 100
Auftauen	●
Grill/Heissluft Plus/Ober-/Unterhitze/Umluftgrillen	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●/●
Grill klein/Oberhitze/Unterhitze/Intensivbacken	●/●/●/●
Bratautomatik/Klimagaren	●/●
Niedertemperaturgaren/Spezialanwendungen	●/●
Bedienkomfort	
Display	M Touch
SoftOpen/SoftClose	●/-
MultiLingua	●
Zeitlich programmierbare Dampfstöße	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Vorschlag Gourmet Units	●
Sabbat Programm/Individuelle Programmierungen	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Restwärmennutzung	●
Pflegekomfort	
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-
Pyrolytische Selbsteinigung	●
Katalysator	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/●
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontakteinschalter	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	50/4
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	3,7/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1
Kochbuch	●
Frontdesign wahlweise	
Graphitgrau GR	●
Edelstahl CleanSteel ED	●
Brillantweiss BW	●
Obsidianschwarz SW	●



HERDE UND
BACKÖFEN





Bauformen

Herd

Küchenplanung im Doppelpack: Unsere Herde werden immer mit einem Kochfeld kombiniert. Eingebaut wird daher unter der Arbeitsplatte – dadurch wird Ihr Herd platzsparend in die Küche integriert. Kochfeld und Herd werden mit den Reglern in der Bedienblende des Herdes gesteuert. Und wenn Sie gleichzeitig im Ofen garen und auf dem Kochfeld kochen, haben Sie alles im gleichen Sichtbereich.

Backofen

Für mehr Flexibilität bei der Gestaltung Ihrer Küche sorgen unsere 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.

In Augenhöhe oder unter dem Kochfeld

Bauformen, Nischenmasse, Garräume und Reinigungssysteme
der Miele Herde und Backöfen

Nischenmasse



Der Kompakte
60 cm breit, 45 cm hoch

Grössenvielfalt



Der Kompakte
49 Liter, 3 Einschubebenen

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 (inkl. PyroFit, dem pyrolyse-
tauglichen Zubehör).

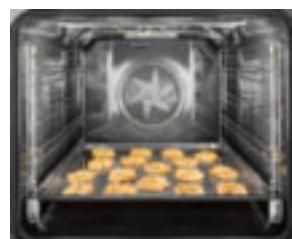


PerfectClean

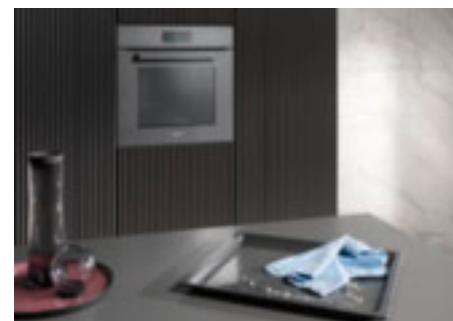
Miele Herde Backöfen



Der Geräumige
Euro-Norm 60 cm breit, 60 cm hoch oder
Schweizer-Norm 55 cm breit



Der Geräumige
76 Liter, 5 Einschubebenen



Pyrolyse



Der Extragrosse
90 cm breit, 48 cm hoch



Der Extragrosse
90 Liter, 3 Einschubebenen



PyroFit

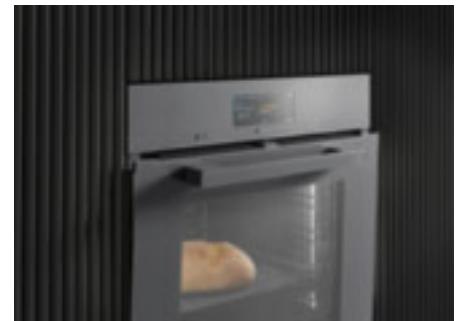


Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Herde und Backöfen

Exclusive to Miele **Klimagaren¹**

Professionelle Ergebnisse erreichen Sie ganz einfach mit Feuchterunterstützung: Beim Klimagaren werden Dampfstösse in den Garraum abgegeben. 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.

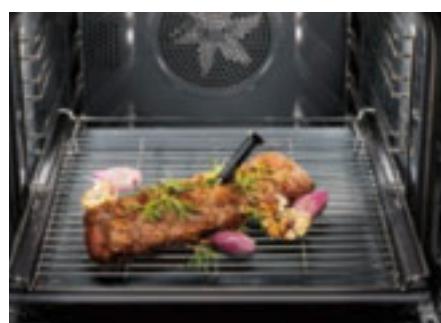
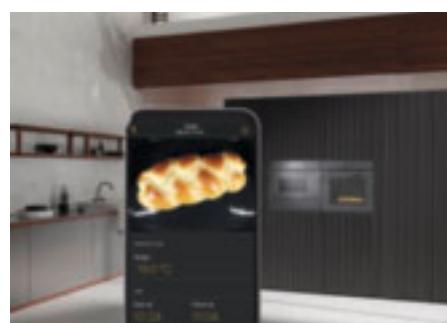


Spezielle Automatikprogramme

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

Exclusive to Miele **TasteControl²**

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



Exclusive to Miele **FoodView**

Was macht eigentlich der Zopf im Ofen? Die Kamera im Garraum verrät Ihnen, wie er aussieht – egal, wo Sie sind.

Exclusive to Miele **Kabelloses Speisenthermometer³**

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

Hausgerätevernetzung mit Miele@home

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

* modellabhängig

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

²⁾ Patent: EP 1 714 083 B1

³⁾ Patent: EP 1 985 983 B1

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten* der Miele Herde und Backöfen



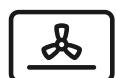
Heissluft Plus

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



Ober-/Unterhitze

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



Intensivbacken

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



Bratautomatic

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



Umluftgrill

Aussen knusprig, innen schön saftig: Ideal für Geflügel, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.



Grill gross

Vielseitig für drinnen: Damit können Sie auch grössere Mengen Steaks, Würstchen, Spiesse und anderes grillieren.



Grill klein

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



Eco-Heissluft

Besonders energiesparend: Saftige Braten oder exzellente Aufläufe gelingen optimal.



Spezialanwendung: Sabbat-Programm

Speisen bis zu 72 Stunden vorprogrammieren: Das einzigartige Sabbat-Programm erlaubt auch langfristige Planungen.



Oberhitze

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



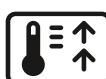
Unterhitze

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



Auftauen

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



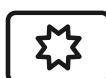
Schnellaufheizen

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



(Spezielle) Automatikprogramme

Sorglos über 100 Gerichte zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Geflügel – alles wird automatisch zubereitet.



Spezialanwendung: Niedertemperaturgaren

Zart und saftig: Bei niedrigen Temperaturen wird Fleisch besonders gleichmäßig gegart – und aussen nicht trocken.



Spezialanwendungen

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



Eigene Programme

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



Klimagaren

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



Klimagaren mit Bratautomatic

Optimal braten: Angebraten wird bei hoher, fortgegart bei individueller Temperatur mit Feuchteunterstützung.



Klimagaren mit Heissluft Plus

Herrlich luftig und locker: Ideal fürs Backen und Braten mit Feuchteunterstützung auf bis zu drei Ebenen.



Klimagaren mit Intensivbacken

Ob Pizza, Quiche oder Obstkuchen: Mit Feuchteunterstützung werden Böden knusprig und Beläge bleiben saftig.



Klimagaren mit Ober-/Unterhitze

Klassisch gut: Mit Feuchteunterstützung gelingen alle traditionellen Back- und Bratergebnisse bestmöglich.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Herde und Backöfen auf einen Blick

Steuerung



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



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



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.



Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Bedienregler, Anzeige über 7-Segment Display.

MultiLingua



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

Pflegekomfort



Oberflächenveredelung mit Antihalt-Effekt für unübertragbaren Reinigungskomfort.



Garraum-Selbstreinigung.



Garraum und Zubehör werden bei der Pyrolyse strahlend sauber.

Energieeffizienzklassen



Es werden die Energieeffizienzklassen von A bis A+ 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 Bratreste ausserhalb des Garraums.

TasteControl



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

Speisenthermometer



Gradgenaues Garen.

FoodView



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

Backöfen

90 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7890-90 BP
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/●/-/-
Grifflos/Regler versenkbare	-/-
Genussvorteile	
Drehgrillmotor	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/-
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	●/●
3D-Bedienpult	●
MultiLingua	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●
Sabbat Programm	●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A
Restwärmeverwendung	●
Pflegekomfort	
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-
Pyrolytische Selbstanreinigung	●
Katalysator	●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper abklappbar	●
Hausgerätevernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●
Sicherheit	
Gerätekühlungssystem mit kühler Front/Türkontakteinschalter	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	90/3
Beleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung in °C	30 - 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	860 x 475-517 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	5,6/400 3N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	-/2
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/2
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/2
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/●
Gutschein für Kochbuch	●
Frontdesign wählweise	
Edelstahl CleanSteel ED	●

Backöfen

Euro-Norm 60 cm



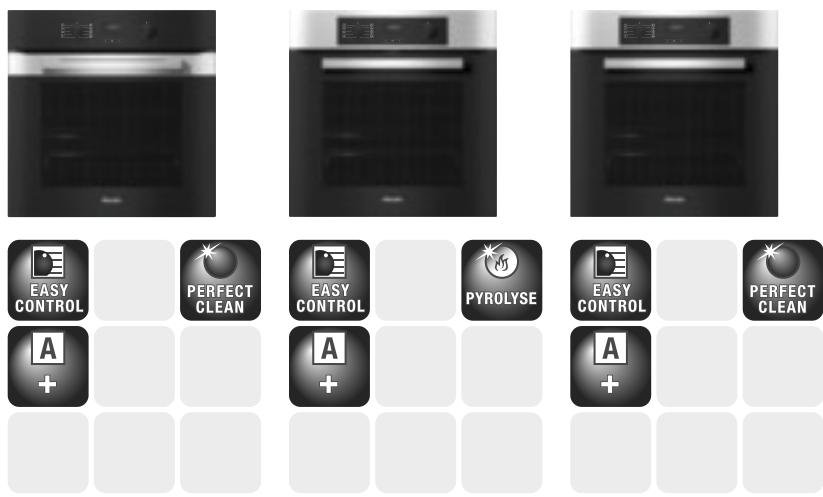
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7860-60 BPX	H 7860-60 BP	H 7660-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/-/-/-	-/-●/-/-	-/-●/-/-
Grifflos/Regler versenkbare	●/-	-/-	-/-
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/-	●/-	-/-●
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Klimagaren	●	●	●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●	●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch	M Touch S
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/●	20/●	20/●
Sabbat Programm	-	●	●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmeverwendung	●	●	●
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	-	-
Pyrolytische Selbsteinigung	●	●	●
Katalysator	●	●	●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Gerätekühlungssystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
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	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalsblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-1	-/-1	-/-1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-1	-/-1	-/-1
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-●	-/-●	-/-●
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	-	●	●
Brillantweiss BW	●	●	-
Obsidianschwarz SW	●	●	-

Backöfen

Euro-Norm 60 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7460-60 BP	H 7264-60 B	H 2860-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/-/●/-	-/-/●/-	-/-/●/-
Grifflos/Regler versenkbare	-/-	-/-	-/-●
Genussvorteile			
TasteControl	●	-	-
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	-/-	-/-	-/-
Schnellaufheizen/Crisp function	●/-●	●/-	●/-
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-●	●/-●	●/-●
Klimagaren	●	●	-
Automatikprogramme	●	●	-
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/-	●/-	-/-
Bedienkomfort			
Display	DirectSensor	DirectSensor S	EasyControl
Annäherungssensor MotionReact	-	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	●	●	-
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	-	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzeitwecker	●/●/●	●/-/●	●/-/●
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+	A+	A+
Restwärmeverwendung	●	-	-
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	●	-
Pyrolytische Selbsteinigung	●	-	●
Katalysator	●	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	-/-
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-	●/-	-/-
Sicherheit			
Gerätekühlungssystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/-
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 - 300	30 - 300	30 - 250
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	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,6/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalsblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-1	-/-	1/-/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-	-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-●	-●/-	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	-	-
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	-	●
Obsidianschwarz SW	●	●	●



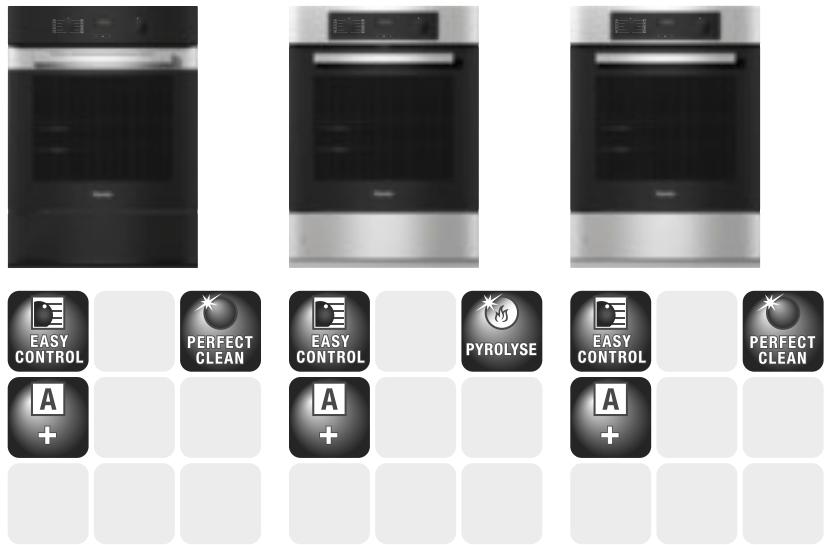
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2860-60 B	H 2265-1-60 BP	H 2265-1-60 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/-/●/-	-/-/-/●	-/-/-/●
Grifflos/Regler versenkbar	-/-●	-/-●	-/-●
Genussvorteile			
TasteControl	-	-	-
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	-/-	-/-	-/-
Schnellaufheizen/Crisp function	●/-	●/-	●/-
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	-	-	-
Automatikprogramme	-	-	-
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	-/-	-/-	-/-
Bedienkomfort			
Display	EasyControl	EasyControl	EasyControl
Annäherungssensor MotionReact	-	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	-/-	-/-
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	-	-	-
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	-	-	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzeitwecker	●/-/●	●/-/●	●/-/●
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+	A+	A+
Restwärmennutzung	-	-	-
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	-	●
Pyrolytische Selbsteinigung	-	●	-
Katalysator	-	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-	-/-
RemoteService/SuperVision-Anzeige	-/-	-/-	-/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktechalter	●/-	●/-	●/-
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 - 250	30 - 250	30 - 250
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	3,5/400 2~/10	3,6/400 2~/10	3,5/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalsblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/-/-	1/-/-	1/-/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	-	-	-
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	-	-
Obsidianschwarz SW	●	-	-

Backöfen

Schweizer-Norm 55 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7660-55 BP	H 7460-55 BP	H 2860-55 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/-/●/-	-/-/●/-	-/-/●/-
Grifflos/Regler versenkbare	-/-	-/-	-/-●
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	-
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	-/-●	-/-	-/-
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 S	DirectSensor	EasyControl
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/-●	20/-●	-/-●
Sabbat Programm	●	-	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmeverwendung	●	●	-
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	-	-
Pyrolytische Selbsteinigung	●	●	●
Katalysator	●	●	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/-●	●/-●	-/-
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-●	●/-	-/-
Sicherheit			
Gerätekühlungssystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/-●	●/-●	●/-
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/-●	●/-●	●/-●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	BrilliantLight	1 LED-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 - 300	30 - 300	30 - 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalsblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-1	-/-1	1/-/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-1	-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-●	-/-●	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	-	-
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	-	-	●
Obsidianschwarz SW	-	-	●



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2860-55 B	H 2265-1-55 BP	H 2265-1-55 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/-/●/-	-/-/-/●	-/-/-/●
Grifflos/Regler versenkbar	-/-●	-/-●	-/-●
Genussvorteile			
TasteControl	-	-	-
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	-/-	-/-	-/-
Schnellaufheizen/Crisp function	●/-	●/-	●/-
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	-	-	-
Automatikprogramme	-	-	-
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	-/-	-/-	-/-
Bedienkomfort			
Display	EasyControl	EasyControl	EasyControl
Annäherungssensor MotionReact	-	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	-/-	-/-
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	-	-	-
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	-	-	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzeitwecker	●/-/●	●/-/●	●/-/●
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+	A+	A+
Restwärmennutzung	-	-	-
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	-	●
Pyrolytische Selbsteinigung	-	●	-
Katalysator	-	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-	-/-/-
RemoteService/SuperVision-Anzeige	-/-	-/-	-/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktechalter	●/-	●/-	●/-
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 - 250	30 - 250	30-250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2~/10	3,5/400 2~/10	3,6/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalsblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/-/-	1/-/-	1/-/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	-	-	-
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	-	-
Obsidianschwarz SW	●	-	-

Kompakt Backöfen

Euro-Norm 60 cm



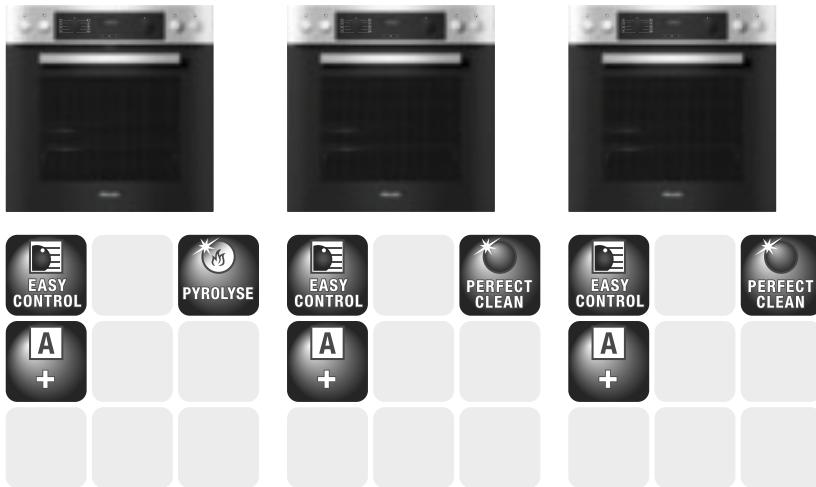
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7840-60 BPX	H 7840-60 BP
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/-/-/-	-/●/●/-
Grifflos/Regler versenkbar	●/-	-/-
Genussvorteile		
TasteControl	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/-	●/-
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●
Betriebsarten		
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●
Klimagaren	●	●
Automatikprogramme	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●
Bedienkomfort		
Display	M Touch	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/●	20/●
Sabbat Programm	-	●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+
Restwärmennutzung	●	●
Pflegekomfort		
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	-
Pyrolytische Selbsteinigung	●	●
Katalysator	●	●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●
Hausgerätevernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktechalter	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight
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	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech/Universalsblech mit PerfectClean	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-1	-/-1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-1	-/-1
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-●	-/-●
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	-	●
Brillantweiss BW	●	●
Obsidianschwarz SW	●	●



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7640-60 BP	H 7244-60 BP
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/-/●/-	-/-/●/-
Grifflos/Regler versenkbare	-/-	-/-
Genussvorteile		
TasteControl	●	-
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	-/-	-/-
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 S	DirectSensor S
Annäherungssensor MotionReact	●	-
FoodView	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open	-	-
MultiLingua	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzeitwecker	●/●/●	●/-/●
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+	A+
Restwärmeverwendung	●	-
Pflegekomfort		
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	-
Pyrolytische Selbsteinigung	●	●
Katalysator	●	●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●
Hausgerätevernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/-
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontakteinschalter	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3
Beleuchtung	BrilliantLight	1 Halogen-Spot
Temperaturregulation 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	3,2/400 2N/-/10	3,2/400 2N/-/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech/Universalsblech mit PerfectClean	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1	-/-/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1	-/-/1
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/●	-/-/●
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	●	●
Brillantweiss BW	-	●
Obsidianschwarz SW	-	●

Herde

Euro-Norm 60 cm



¹⁾ Nur kombinierbar mit KM 7005 FR Induktion/230 V

Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2265-1-60 EP	H 2265-1-60 I 230 V ¹⁾	H 2265-1-60 E
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/-/-/●	-/-/-/●	-/-/-/●
Regler versenkenbar	●	●	●
Genussvorteile			
Schnellaufheizen	●	●	●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/-	●/●/●/-	●/●/●/-
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	-	-	-
Automatikprogramme	-	-	-
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	-/-	-/-	-/-
Bedienkomfort			
Display	EasyControl	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	-/-	-/-	-/-
MultiLingua	-	-	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmeverwendung	-	-	-
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	●	●
Pyrolytische Selbsteinigung	●	-	-
Katalysator	-	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-	-/-
RemoteService/SuperVision-Anzeige	-/-	-/-	-/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontakteinschalter	●/-	●/-	●/-
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Kochfeldsteuerung			
Kombination mit Induktionskochfeld	-	●	-
Kombination mit Elektrokochfeld	●	-	●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 - 568 x 600 x 550	560 - 568 x 600 x 550	560 - 568 x 600 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	10,6/400 2-3~/16-20	10,9/230 3N~/16	10,6/400 2-3~/16-20
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	-/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/-/-	1/-/-	1/-/-
FlexiClip-vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	-	-	-
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	-	-	-
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	-	●
Obsidianschwarz SW	●	-	●
Havannabraun HB	-	-	●

Herde

Euro-Norm 60 cm und
Schweizer-Norm 55 cm



¹⁾ Nur kombinierbar mit KM 6012/230 V

Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2265-1-60 E 230 V ¹⁾	H 2265-1-55 EP	H 2265-1-55 E
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/-/-●	-/-/-●	-/-/-●
Regler versenkbar	●	●	●
Genussvorteile			
Schnellaufheizen	●	●	●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/-	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	-	-	-
Automatikprogramme	-	-	-
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	-/-	-/-	-/-
Bedienkomfort			
Display	EasyControl	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	-/-	-/-	-/-
MultiLingua	-	-	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmennutzung	-	-	-
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	-	●
Pyrolytische Selbsteinigung	-	●	-
Katalysator	-	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-	-/-
RemoteService/SuperVision-Anzeige	-/-	-/-	-/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontakteinschalter	●/-	●/-	●/-
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Kochfeldsteuerung			
Kombination mit Induktionskochfeld	-	-	-
Kombination mit Elektrokochfeld	●	●	●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 - 250	30 - 250	30 - 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 - 568 x 600 x 550	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,3/230 3N~/16	10,6/400 2-3~/16-20	10,5/400 2-3~/16-20
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	-/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/-/-	1/-/-	1/-/-
FlexiClip-vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	-	-	-
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	-	-	-
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	-	●	●
Obsidianschwarz SW	-	●	●
Havannabraun HB	-	-	●

Kombinationsmöglichkeiten von Herd mit Kochfeld oder Kochplattensätzen

Die Miele Herde und Kombinations-Kochfelder oder Kochplattensätze

Kombinationsmöglichkeiten			
Herde	SMS		H 2265-1-55 EP H 2265-1-55 E
	EURO	H 2265-1-60 I (230 V)	H 2265-1-60 EP H 2265-1-60 E
Kochfelder			
KM 7005 hochstehender Rahmen (Induktion)		•	
KM 6039 überbreiter Rahmen			•
KM 6021 überbreiter Rahmen			•
KM 6017 flächenbündig			•
KM 6013 flacher Rahmen			•
KM 6012 flacher Rahmen			•
Kochplattensätze 423 Anschlusswerte 423: 7,0 kW			•
Kochplattensätze 412 Anschlusswerte 412: 6,5 kW			•
Kochplattensätze 303 Anschlusswerte 303: 5,5 kW			•*
Kochplattensätze 302 Anschlusswerte 302: 5,0 kW			•*

* 3 Kochplatten, 1 Regler ohne Funktion

Herd mit einem Kombinations-Kochfeld kombiniert

Kochfelder ohne eigene Bedienung werden immer mit einem Herd – einem Backofen, der über zusätzliche Regler für die Kochfeld-Steuerung verfügt – kombiniert. Passende Kombinations-Kochfelder finden Sie im Kapitel Kochfelder.



Miele Herde Backöfen

Home | Automatikprogramme

Kuchen

Brot

Gebäck

Pizza & Co





KOMPAKT-BACKÖFEN MIT MIKROWELLE

Drei Kochfunktionen auf kleinstem Raum

So individuell wie Sie!





Der Kompakt-Backofen 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. Dabei haben Sie die Wahl: Sie können die Funktionen einzeln nutzen und z. B. mit den Backofenbetriebsarten leckeres Brot oder Kuchen backen und mit der Mikrowellenfunktion schnell eine Tasse heiße Schokolade erwärmen. Oder Sie nutzen beide Funktionalitäten zusammen: Durch die Kombination der herkömmlichen Betriebsart und der Mikrowellenfunktion können Sie viele Gerichte deutlich schneller zubereiten – je nach Gericht sparen Sie bis zu 30 % Zeit.

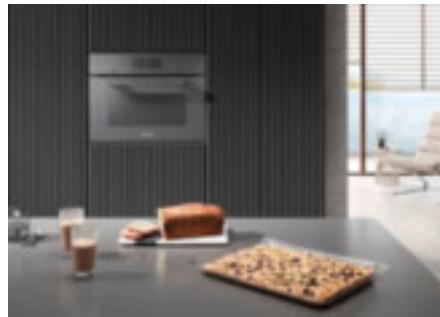


Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

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

Quick & Gentle

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



3 in 1

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



Exclusive to Miele

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

Speisenthermometer

Komfortable Kontrolle: Die Restzeitanzeige informiert Sie darüber, wann Ihre Lebensmittel optimal gegart sind.

Hausgerätevernetzung mit Miele@home

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

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.



Ober- und Unterhitze

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



Intensivbacken

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



Bratautomatic

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



Umluftgrill

Aussen knusprig, innen schön saftig: Ideal für Geflügel, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.



Grill

Vielseitig für drinnen: Damit können Sie auch grössere Mengen Steaks, Würstchen, Spiesse und anderes grillieren.



Eco-Heissluft

Besonders energiesparend: Saftige Braten oder exzellente Aufläufe gelingen optimal.



Spezialanwendung: Sabbat-Programm

Speisen bis zu 72 Stunden vorprogrammieren: Das einzigartige Sabbat-Programm erlaubt auch langfristige Planungen.



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.



Schnellaufheizen

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



Automatikprogramme

Mühelos über 100 Gerichte zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Geflügel – alles wird automatisch zubereitet.



Spezialanwendung: Niedertemperaturgaren

Zart und saftig: Bei niedrigen Temperaturen wird Fleisch besonders gleichmäßig gegart – und aussen nicht trocken.



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.



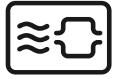
Mikrowelle plus Grill

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



Mikrowelle plus Umluftgrill

Vielseitig für drinnen: zum Grillieren von Steaks, Würstchen, Spiessen, Rollbraten, Kurzgebratenem und vielem mehr.



Mikrowelle plus Bratautomatic

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

Steuerung



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



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



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 Antihalt-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort.

Quick & Gentle



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

Mikrowellenleistung



Mikrowellenleistung: 1'000 Watt.

Kombibetrieb



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

Automatikprogramme



Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.

Speisenthermometer



Gradgenaues Garen.

Niedertemperaturgaren



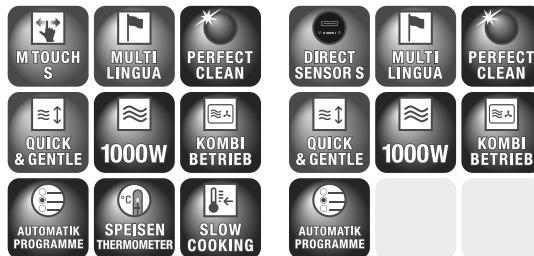
Perfekte Fleisch-Spezialitäten durch die Zubereitung mit niedrigen Temperaturen.

Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle

Euro-Norm 60 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7840-60 BMX	H 7840-60 BM
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/-/-/-	-/●/●/-
Grifflos	●	-
Genussvorteile		
Quick & Gentle	●	●
Speisenthermometer	●	●
Warmhalten/Crisp function/Schnellaufheizen	●/●/●	●/●/●
Betriebsarten		
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	●/●	●/●
Grill/Umluftgrill	●/●	●/●
Automatikprogramme	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●
Mikrowelle	●	●
Mikrowelle mit Heissluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●	●/●/●/●
Spezialanwendungen	●	●
Bedienkomfort		
Display	M Touch	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/●	20/●
Sabbat Programm	-	●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmennutzung	●	●
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkar	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●
Sicherheit		
Gerätekühlungssystem mit kühler Front/Türkontakteinschalter	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 225	30 – 225
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Combirost	1	1
Glasschale	2	2
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	-	●
Brilliantweiss BW	●	●
Obsidianschwarz SW	●	●



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7640-60 BM	H 7240-60 BM
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/●/●/-	-/●/●/-
Grifflos	-	-
Genussvorteile		
Quick & Gentle	●	●
Speisenthermometer	●	-
Warmhalten/Crisp function/Schnellaufheizen	●/●/●	●/-/●
Betriebsarten		
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/-/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	●/●	-/-
Grill/Umluftgrill	●/●	●/●
Automatikprogramme	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/-
Mikrowelle	●	●
Mikrowelle mit Heissluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●	●/●/●/●
Spezialanwendungen	●	-
Bedienkomfort		
Display	M Touch S	DirectSensor S
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		
Restwärmennutzung	●	-
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkar	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/-
Sicherheit		
Gerätekühlungssystem mit kühler Front/Türkontaktechalter	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 225	30 – 225
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/400 2N~/10	2,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Combirost	1	1
Glasschale	1	1
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	●	●
Brilliantweiss BW	-	●
Obsidianschwarz SW	-	●





STEAMER UND DAMPFGÄRER



Bauformen

Einbau-Steamer oder -Dampfgarer

Die Miele Dampfgeräte lassen sich vielfältig in die Küchengestaltung integrieren. Durch die kompakte Bauform – je nach Modell 60 oder 55 cm breit – passen sie perfekt in die üblichen Schranknischen. So können Sie die Platzierung Ihres Miele Dampfgerätes ganz individuell bestimmen.

Stand-Dampfgarer

Ist in Ihrer Küche kein Platz mehr für den Einbau eines zusätzlichen Gerätes, so müssen Sie nicht auf die Vorteile eines Dampfgarers verzichten. Idealerweise findet der Miele Stand-Dampfgarer seinen Platz auf der Küchenarbeitsplatte. Bedienkomfort und Anwendungsvielfalt garantiert dieses Gerät ebenso wie das Einbaugegerät.

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

Die Nischenmasse und Grössenvielfalt der Miele Steamer und Dampfgarer

Bauformen und Größen

Miele Dampfgarer gibt es in verschiedenen Größen und Bauformen.

Finden Sie hier die perfekte Besetzung für Ihre Küche.



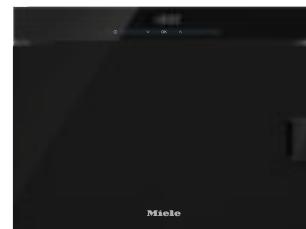
Der Klassiker

Euro-Norm 60 cm breit, 45 cm hoch oder Schweizer-Norm 55 cm



Exclusive to Miele

Der Druckvolle
Euro-Norm 60 cm breit, 38 cm hoch oder Schweizer-Norm 55 cm



Der Freistehende

50 cm breit, 37 cm hoch

Bauarten



Dampfgarer (drucklos)

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



Exclusive to Miele

Steamer mit sanftem Druck
Der Miele Steamer ermöglicht neben dem drucklosen Dampfgaren zusätzlich das Dampfgaren mit Druck im Temperaturbereich von 101–120 °C. Beim Garen mit Druck können Sie gegenüber dem drucklosen Dampfgaren bis zu 50 % Zeit sparen.

Externe Dampferzeugung

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.



Exclusive to Miele

DualSteam
Externe Dampferzeugung für grosse Garräume.



MonoSteam

Externe Dampferzeugung für den freistehenden Dampfgarer.



PowerSteam

Schnelle Dampferzeugung im Steamer

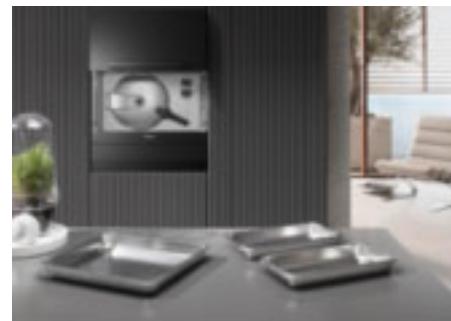


Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* für Steamer und Dampfgarer

Exclusive to 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. Kurze 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.



Exclusive to Miele Grosser Garraum und grosse Belegfläche

Maximales Platzangebot: Tiefer Garraum und grosse Belegfläche für die gleichzeitige Zubereitung mehrerer Portionen.

Automatikprogramme

Feine Gerichte im Handumdrehen: Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse – alles wird vollautomatisch zubereitet.

Externe Dampferzeugung

Die Dampferzeugung ausserhalb des Garraumes verhindert Kalkrückstände und sorgt für eine leichte Reinigung.

Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen besonders wichtig?

Die zusätzlichen Produktvorteile des Steamers



PowerSteam

Keiner ist schneller: Dank starkem Dampferzeuger und Garen unter Druck verkürzen sich Gar- und Aufheizzeiten.



Schnellste Aufheizzeiten

Verkürzter Garprozess: Dank dem leistungsstarken Dampferzeuger schnell zum perfekten Garergebnis.



Verkürzte Garzeiten

Bis zu 50 % Zeitersparnis: Lebensmittel im Temperaturbereich von 101 °C bis 120 °C schnell und einfach zubereitet.



Externe Dampferzeugung

Dampferzeugung ausserhalb des Garraums: Lebensmittel werden gleichmässig gegart und behalten ihre Farbe.



DirectWater Plus

Komfortabel: Frischwasser steht automatisch zur Verfügung und Kondensat sowie Restwasser werden am Ende des Garprozesses hygienisch abgepumpt.



Sicherheitssysteme

Immer sicher: Kindersicherung und Sicherheitsausschaltung schaffen verlässlichen Schutz.



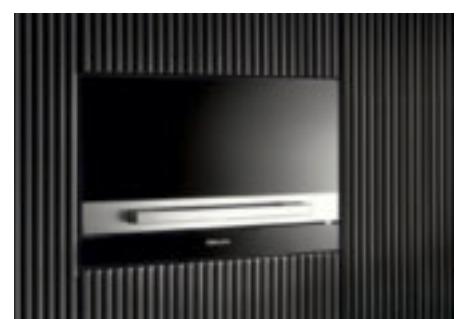
Automatische Rückkühlung

Garen wie geplant: Zum Ende des Garprozesses wird der Garraum gekühlt, um ungewolltes Weitergaren zu vermeiden.



Ausziehbare Abstellfläche

Praktisch für Garbehälter: Wird die Arbeitsfläche nicht benötigt, wird sie einfach unter dem Gerät eingeschoben.



Lifttür

Elegante Verkleidung: Das Design der Lifttür passt optimal zum Gerätedesign der anderen Miele Einbaugeräte.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Steamer auf einen Blick

Garraumvolumen



Garraumvolumen: 19 Liter.

Dampftechnologien



5,0 kW-Dampferzeuger und Garen mit Druck für
Kürzeste Garzeiten.

DirectWater plus



Frischwasseranschluss und -ablauf für komfortables
Dampfgaren.

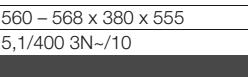
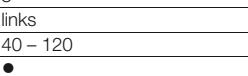
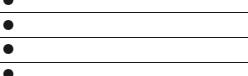
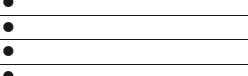
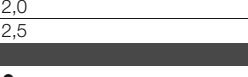
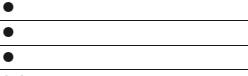
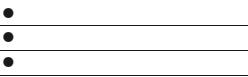
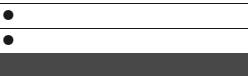
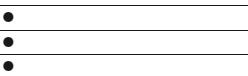
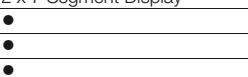
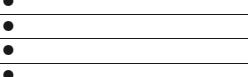
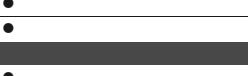
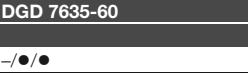
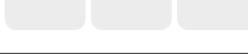
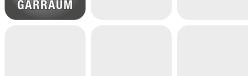
Edelstahl-Garraum



Pflegeleichter und rostfreier Edelstahl-Garraum
mit Leinenstruktur.

Steamer

Euro-Norm 60 cm und
Schweizer-Norm 55 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGD 7635-60	DGD 7035-60	DGD 7035-55
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/-/●	-/-/-	-/-/-
Lifttür	●	-	-
Genussvorteile			
Externe Dampferzeugung	●	●	●
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●	●	●
Betriebsarten			
Auftauen/Erhitzen	●	●	●
Dampfgaren	●	●	●
Druckdampfgaren	●	●	●
Erhitzen	●	●	●
Spezialanwendungen (z.B. Sous-vide)	●	●	●
Bedienkomfort			
Display	2 x 7 Segment Display	2 x 7 Segment Display	2 x 7 Segment Display
Ausziehbare Abstellfläche mit Selbsteinzug	●	●	●
Mengenunabhängiges Garen	●	●	●
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	●	●	●
Menügaren mit Dampf	●	●	●
Dampfreduktion vor Garzeitende	●	●	●
Programmierung Garzeitdauer	●	●	●
Ist-Temperaturanzeige	●	●	●
Individuelle Einstellungen	●	●	●
Pflegekomfort			
Edelstahl-Front mit CleanSteel	●	●	●
Edelstahl-Garraum	●	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Herausnehmbare Aufnahmegitter	●	●	●
Automatisches Entkalken	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
PowerSteam	●	●	●
DirectWater Plus	●	●	●
Ablaufsieb	●	●	●
Länge Wasserzulaufschlauch in m	2,0	2,0	2,0
Länge Wasserablaufschlauch in m	2,5	2,5	2,5
Sicherheit			
Gerätekühlungssystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●	●	●
Inbetriebnahmesperre	●	●	●
Wrasen-Kühlsystem	●	●	●
Automatische Rückkühlung	●	●	●
Überdrucksicherung zweifach	●	●	●
Türverriegelung	●	●	●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l	19	19	19
Anzahl der Einschubebenen	3	3	3
Türanschlag	links	links	links
Temperaturregulation Dampfgarbetrieb in °C	40 – 120	40 – 120	40 – 120
Garen mit Druck von 101°C bis 120°C	●	●	●
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 380 x 555	560 – 568 x 380 x 555	550 x 550 x 381 x 605
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	5,1/400 3N~/10	5,1/400 3N~/10	5,1/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1	2/1
Stellblech	1	1	1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Obsidianschwarz SW	●	-	-

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer auf einen Blick

Steuerung



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



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



Anwahl von Temperatur und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 7-Segment-Display.

Garraumvolumen



Miele Dampfgarer haben unterschiedliche Garraumvolumen – 24 und 40 Liter.

MultiLingua



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

Sous-vide-Garen



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

Automatikprogramme



Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.

Dampftechnologien



Schnelle Dampferzeugung und gleichmässige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.

Edelstahl-Garraum



Pflegeleichter und rostfreier Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur.

Dampfgarer

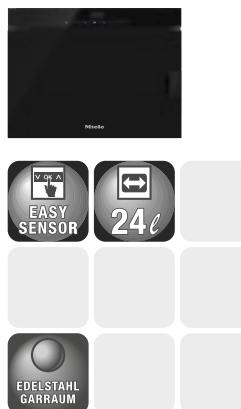
Euro-Norm 60 cm und
Schweizer-Norm 55 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DG 7440-60	DG 7240-60	DG 7440-55
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/-/-	-/-/●	-/-/-
Genussvorteile			
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●	●	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Sous-vide	●/●	●/-	●/●
Automatikprogramme	●	●	●
Auftauen/Erhitzen	●/●	●/●	●/●
Bedienkomfort			
Display	DirectSensor	DirectSensor S	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
MultiLingua	●	●	●
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	●	●	●
Menügaren mit Dampf	●	●	●
Dampfreduktion vor Garzeitende	●	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzwecker	●/●/●	●/-/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/-/●	●/●/●
Eigene Programme/individuelle Einstellungen	20/●	●/-●	20/●
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	●	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	●	●	●
Automatisches Entkalken	●	●	●
CleanGlass-Tür	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam	●	●	●
Wasservorrat für ca. 90 Minuten Garzeit	●	●	●
Frischwassertank	●	●	●
Entnahme Frischwassertank mit Push2release Mechanismus	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/-	●/-	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlungssystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l	40	40	40
Anzahl der Einschubebenen	4	4	4
Beleuchtung	2 LED-Spots	-	2 LED-Spots
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	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	550 x 508 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3.3/400 2N-/10	3.3/400 2N-/10	3.3/400 2N-/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1	2/1
Stellrost/Auffangschale	1/1	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Obsidianschwarz SW	-	●	-

Dampfgarer

Freistehend



* Gehäuse Edelstahl CleanSteel

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DG 6010*
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/-/-
Stand-Dampfgarer	●
Genussvorteile	
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	-
Warmhalten	-
Betriebsarten	
Dampfgaren/Sous-vide	●/-
Automatikprogramme	-
Auftauen/Erhitzen	-/-
Bedienkomfort	
Display	EasySensor
SoftOpen/SoftClose	-/-
MultiLingua	-
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	●
Menügaren mit Dampf	-
Dampfreduktion vor Garzeitende	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	-/-/-
Start-Stopp-Programmierung	-
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/-/-
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	-/-●
Gerätetür	
CleanGlass Tür/Durchsichttür	-/-
Türanschlag	links
Garraumvolumen in l	24
Anzahl der Einschubebenen	4
Belegfläche pro Einschubebene	GN 1/2
Pflegekomfort	
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	-
Externer Dampferzeuger	●
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	●
Automatisches Entkalken	●
CleanGlass-Tür	-
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
MonoSteam	●
Wasservorrat für ca. 90 Minuten Garzeit	●
Wassertank mit Dampferzeuger	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	-/-
RemoteService/SuperVision Anzeige	-/-
Sicherheit	
Gerätekühlsystem und Kühle Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/-
Türkontakteinschalter	●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l	24
Anzahl der Einschubebenen	4
Beleuchtung	●
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	-
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	2,3/230/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Edelstahl-Garschale gelocht/ungelocht	2/1
Stellrost/Auffangschale	-/-
Gutschein für Kochbuch	●
Frontdesign wählweise	
Obsidianschwarz SW	●





COMBI-DAMPFGÄRER



Komfortable Varianten

Die Combi-Dampfgarer von Miele

Combigaren mit Miele – das 3-in-1-Prinzip

Das 3-in-1-Prinzip lässt keine Wünsche offen: Mit dem Combi-Dampfgarer haben Sie einen Dampfgarer, einen vollwertigen Backofen und ein vollwertiges Combi-Gerät in einem. Dank der DualSteam-Technologie werden Lebensmittel schonend und gleichmäßig gegart. Zusätzlich stehen Ihnen vielfältige Backofenfunktionen wie Ober- und Unterhitze, Intensivbacken, Grill oder Heissluft Plus zur Verfügung, die Ihnen eine individuelle Zubereitung der Speisen ermöglichen.

Sein ganzes Können zeigt der Combi-Dampfgarer beim Combigaren – einer Kombination aus Feuchte und trockener Hitze, die insbesondere beim Backen und Braten perfekte Ergebnisse hervorbringt. Der Miele Combi-Dampfgarer ist zudem in unterschiedlichen Garraumgrößen erhältlich – das passende Gerät für jede Küchensituation.

Bauarten

Unsere Combi-Dampfgarer gibt es in zwei verschiedenen Größen – für jede Küche das passende Gerät. Damit sorgen Sie in jeder Situation für intensiven und gesunden Genuss.



Combi-Dampfgarer XL

Dampfgarer, Backofen und Combigarer in einem: Der Miele Combi-Dampfgarer XL bietet Ihnen sowohl alle Funktionen eines Dampfgarers als auch die eines vollwertigen Backofens. Vielfältige Betriebsarten sowie ein kabelgebundenes oder kabelloses Speisenthermometer sorgen für eine rundum gelungene Zubereitung. Zusätzliche Kombinationsmöglichkeiten mit Feuchte sowie ein sehr grosser Garraum machen den Combi-Dampfgarer zum Allround-Talent. Einbauen können Sie das Gerät entweder allein in eine 45 cm hohe und 60 cm breite Nische oder zusammen mit einer 14 cm hohen Wärme- oder Vakuumerschublade in eine 60 cm x 60 cm grosse Nische.



Combi-Dampfgarer XXL

Auch bei diesem Gerät handelt es sich um einen vollwertigen Dampfgarer, einen vollwertigen Backofen sowie einen vollwertigen Combi-Dampfgarer: Diesmal im XXL-Format, denn das Gerät passt in der klassischen 60 x 60 cm Backofen-Nische. Zusammen mit einer hohen Schublade können Sie je nach Modell eine 88 cm oder 90 cm hohe Nische perfekt ausfüllen.

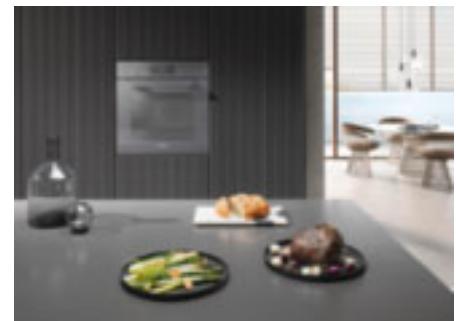


Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* für Combi-Dampfgarer

Exclusive to Miele DualSteam

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



Exclusive to Miele Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur

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

Exclusive to Miele Mix & Match

Köstliche Gerichte im Handumdrehen: Mit Mix & Match können Sie verschiedene Lebensmittel gleichzeitig auf einem Teller garen.

Exclusive to Miele Motorisch öffnende Liftblende mit SoftClose¹⁾

Komfortabel: Öffnen Sie die Liftblende per Fingertipp – dahinter finden Sie Wasserbehälter und Speisenthermometer.

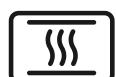
Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Back- und Bratprogramme der Miele Combi-Dampfgarer



Combigaren/Heissluft Plus

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



Combigaren/Ober-/Unterhitze

Speisen werden gleichmäßig von oben und unten gegart – damit gelingen Brote perfekt.



Combigaren/Grill

Besonders Fisch und Fleisch mit hohem Fettgehalt werden 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

Vielseitig für drinnen: Damit können Sie auch grössere Mengen Steaks, Würstchen, Spiesse und anderes grillieren.



Intensivbacken

Knusprige Böden, feine Beläge: Ob Pizza, Quiche oder Wähe – 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 knusprig, innen schön saftig: Ideal für Geflügel, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.



Kuchen spezial

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



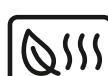
Spezialanwendungen

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



Eco-Heissluft

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



Eco-Dampfgaren

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



Auto

Speisen bis zu 72 Stunden vorprogrammieren: Das einzigartige Sabbat-Programm erlaubt auch langfristige Planungen.



Sous-vide-Garen

Höchster Genuss: Unter Vakuum gegartes Fleisch, Gemüse oder Früchte bieten das ultimative Geschmackserlebnis.



Mix & Match

Tellergerichte einfach zubereiten: Mix & Match schlägt Ihnen bis zu 3 Lebensmittel vor, die gleichzeitig zubereitet werden können.



Dampfgaren

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Combi-Dampfgarer auf einen Blick

Steuerung



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



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



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

Garraumvolumen



Miele Combi-Dampfgarer haben unterschiedliche Fassungsvermögen: 68 und 48 Liter.

Sous-vide-Garen



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

Automatikprogramme



Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.

Dampftechnologien



Schnelle Dampferzeugung, 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 Speisenthermometer durch Fingertipp.

DirectWater Plus



Frischwasseranschluss und -ablauf für komfortables Dampfgaren.

Combi-Dampfgarer

Euro-Norm 60 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7865-60 XXLX	DGC 7865-60 XXL	DGC 7860-60 XXLX
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/-/-	-/●/●	●/-/-
Grifflos	●	-	●
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/-	●/-	●/-
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●	●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Heissluft plus/Automatikprogramme	●/●	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/-	●/●	●/-
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●	-/●	-/●
MultiLingua	●	●	●
Mengenunabhängiges Garen	●	●	●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren im Dampf	●/-	●/-	●/-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	20/●
Sabbat Programm	●	●	●
Geräteschublade	-	-	-
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●	●/●/●	●/●/●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper absenkbare	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam/Frischwassertank	●/-	●/-	●/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	-	-	●
DirectWater Plus	●	●	-
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	2.0/3.0	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	●/-/68	●/-/68
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225	30 – 225	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar	1 Paar
Universalblech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1	2/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	-	●	-
Brillantweiss BW	●	●	●
Obsidianschwarz SW	●	●	●



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7860-60 XXL	DGC 7660-60 XXL	DGC 7460-60 XXL
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Grifflos	—	—	—
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/-	—/●	—/-
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●	●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Heissluft plus/Automatikprogramme	●/●	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch S	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	●	●	—
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	—/●	—/●	—/●
MultiLingua	●	●	●
Mengenunabhängiges Garen	●	●	●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren im Dampf	●/-	●/-	●/-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	20/●
Sabbat Programm	●	●	●
Geräteschublade	—	—	—
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●	●/●/●	●/●/●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper absenkbare	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam/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	●/-/68	●/-/68
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225	30 – 225	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar	—	—
Universalblech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	—	●
Obsidianschwarz SW	●	—	●

Combi-Dampfgarer

Euro-Norm 60 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7845-60 XLX	DGC 7845-60 XL	DGC 7840-60 XLX
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/-/-	-/●/●	●/-/-
Grifflos	●	-	●
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/-	●/-	●/-
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●	●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Heissluft plus/Automatikprogramme	●/●	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/-
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●	-/●	-/●
MultiLingua	●	●	●
Mengenunabhängiges Garen	●	●	●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren im Dampf	●/-	●/-	●/-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	20/●
Sabbat Programm	●	●	●
Geräteschublade	-	-	-
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●	●/●/●	●/●/●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper absenkbare	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam/Frischwassertank	●/-	●/-	●/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	-	-	●
DirectWater Plus	●	●	-
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	2.0/3.0	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	-/●/48	-/●/48	-/●/48
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225	30 – 225	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,4/230/16	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar	1 Paar
Universalblech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1	2/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	-	●	-
Brillantweiss BW	●	●	●
Obsidianschwarz SW	●	●	●



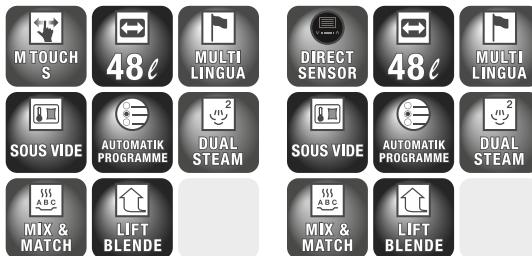
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7840-60 XL	DGC 7640-60 XL	DGC 7440-60 XL
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Grifflos	-	-	-
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/-	-/●	-/-
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●	●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Heissluft plus/Automatikprogramme	●/●	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch S	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	●	●	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●	-/●	-/●
MultiLingua	●	●	●
Mengenunabhängiges Garen	●	●	●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren im Dampf	●/-	●/-	-/●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	20/●
Sabbat Programm	●	●	●
Geräteschublade	-	-	-
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●	●/●/●	●/●/●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper absenkbare	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam/Frischwassertank	●/●	●/●	●/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●	●	●
DirectWater Plus	-	-	-
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlungssystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	-/●/48	-/●/48	-/●/48
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225	30 – 225	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar	-	-
Universalblech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	-	●
Obsidianschwarz SW	●	-	●

Combi-Dampfgarer

Schweizer-Norm 55 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7660-55 XXL	DGC 7460-55 XXL
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/-/-	-/-/●
Grifflos	-	-
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	-/-	-/-
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●
Betriebsarten		
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/●	●/●/●
Heissluft plus/Automatikprogramme	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●
Bedienkomfort		
Display	M Touch S	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	●	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/-	-/-
MultiLingua	●	●
Mengenunabhängiges Garen	●	●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren im Dampf	●/-	-/-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●
Sabbat Programm	●	●
Geräteschublade	●	●
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●	●/●/●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkbare	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung		
DualSteam/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	●/-/68
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	-	-
Universalblech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Edelstahl CleanSteel ED	●	●
Brillantweiss BW	-	●
Obsidianschwarz SW	-	●



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7640-55 XL	DGC 7440-55 XL
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/-
Grifflos	-	-
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	-/●	-/-
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●
Betriebsarten		
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/●	●/●/●
Heissluft plus/Automatikprogramme	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●
Bedienkomfort		
Display	M Touch S	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	●	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●	-/●
MultiLingua	●	●
Mengenunabhängiges Garen	●	●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren im Dampf	●/-	-/●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●
Sabbat Programm	●	●
Geräteschublade	-	-
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●	●/●/●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkbare	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung		
DualSteam/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	-/●/48	-/●/48
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	550 x 508 x 555	550 x 508 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	-	-
Universalblech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	-
Edelstahl CleanSteel ED	●	●





DAMPFGÄRER MIT MIKROWELLE





Miele Dampfgarer mit Mikrowelle

Dampfgaren, Kochen und Erwärmen in einem Gerät

Miele ist es als erstem Hersteller gelungen, die Vorzüge von Dampfgarer und Mikrowelle zu vereinen – im Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle.

Möchten Sie möglichst viele Zubereitungsarten zur Verfügung haben – aber nicht so viele Geräte? Denn neben dem Herzstück einer jeden Küche, dem Backofen, bleibt bei der Küchenplanung oft nur Platz für ein zweites Kochgerät.

Mit diesem innovativen und einzigartigen Combi-Einbaugerät bietet Miele die perfekte Ergänzung zu Ihrem Backofen – und die optimale Lösung für Küchen, in denen nur zwei Einbauschränken zur Verfügung stehen.

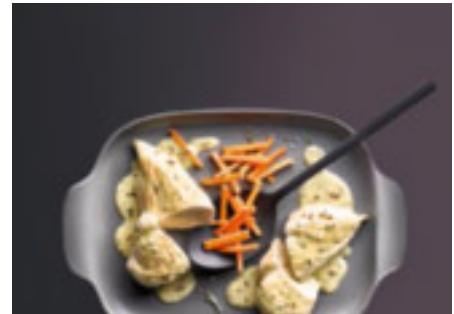


Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* für Dampfgarer mit Mikrowelle

Exclusive to 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 komplett 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 einzigartig externe Dampferzeugung mit der DualSteam-Technologie.



Exclusive to Miele Edelstahl-Garraum 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.

Exclusive to Miele Quick & Gentle

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer mit Mikrowelle auf einen Blick

Steuerung



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



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



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 1'000 Watt.

Dampftechnologien



Schnelle Dampferzeugung, gleichmässige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.

Automatikprogramme



Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.

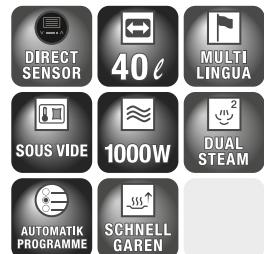
Schnellgaren



Verkürzte Garzeiten durch Kombination von Dampf mit Mikrowelle.

Dampfgarer mit Mikrowelle

Euro-Norm 60 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGM 7840-60	DGM 7640-60	DGM 7440-60
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Genussvorteile			
Schnellgaren	●	●	●
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●	●	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Sous-vide	●/●	●/●	●/●
Schnellgaren (Dampfgaren mit Mikrowelle)/Mikrowelle	●/●	●/●	●/●
Auftauen/Erhitzen/Automatikprogramme	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch S	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	●	●	-
SoftOpen/SoftClose	●/-	●/-	●/-
MultiLingua	●	●	●
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	●	●	●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/-	●/-	-/●
Dampfreduktion vor Garzeitende	●	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/individuelle Einstellungen	20/●	20/●	20/●
Sabbat Programm	-	-	-
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	●	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	●	●	●
Automatisches Entkalken	●	●	●
CleanGlass-Tür	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam	●	●	●
Wasservorrat für ca. 90 Minuten Garzeit	●	●	●
Frischwassertank	●	●	●
Entnahme Frischwassertank mit Push2release Mechanismus	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/●	●/●	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlungssystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l	40	40	40
Beleuchtung	2 LED-Spots	2 LED-Spots	2 LED-Spots
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●	●	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000	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 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3.3/400 2N~/10	3.3/400 2N~/10	3.3/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Herausnehmbare Aufnahmegitter	1	1	1
Gelochte Edelstahl-Garbehälter	2	2	2
Ungelochte Edelstahl-Garbehälter	2	2	1
Stellrost/Glasschale	1/1	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	-	●
Obsidianschwarz SW	●	-	●
Havannabraun HB	-	-	-

900

750

600



MIKROWELLEN- GERÄTE

450



450

300



Auf

Fisch gegrillt



OK



Bauformen

Ihre Küche: So individuell wie Ihr Leben und Ihre Gewohnheiten. Ihre Geräte: Passend zu Ihren räumlichen Gegebenheiten und Bedien-Vorlieben. Miele Mikrowellengeräte gibt es in verschiedenen Ausführungen – damit Sie Ihre Küche massgeschneidert und genau nach Ihren persönlichen Wünschen ausstatten können.

Miele bietet Mikrowellengeräte in zwei grundlegenden Bauformen an: Fest in eine Nische installiert oder als Standgerät. Durch das zeitlose Design und die passenden Bedienphilosophien fügen sie sich nahtlos in das Miele Küchendesign ein.

Welches Gerät möchten Sie?

Die Vielfalt der Miele Mikrowellengeräte

Nischenmasse und Grössenvielfalt

Ob Sie eine neue Küche planen oder ein Gerät in einer bestehenden Küche ersetzen möchten: Miele Mikrowellengeräte können in alle gängigen Einbau-Nischen integriert werden. Den zur Verfügung stehenden Raum nutzen Sie dabei immer optimal: Die verschiedenen Geräte haben unterschiedlich grosse Garräume und entsprechend angepasste Drehteller.



Euro-Norm, 60 cm

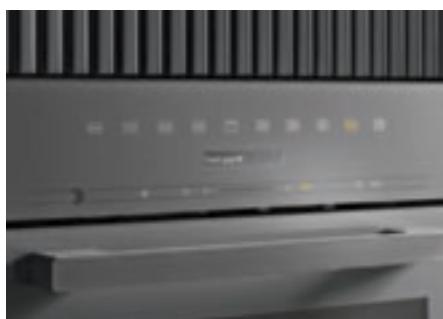
- 35 bzw. 36 cm hoch
- 38 bzw. 42 cm hoch
- 45 cm hoch

Schweizer-Norm, 55 cm

- 3/6 Nische

- 17 l Garraum
- 26 l Garraum
- 46 l Garraum

Bedienkonzepte



Miele TopControl Einbaugeräte

Schaffen Sie perfekte Designhomogenität in Ihrer Küche: Miele Mikrowellengeräte mit oben angeordnetem Bedienfeld harmonieren nahtlos mit anderen Miele Einbaugeräten. Dadurch sind sie in der Küchenplanung flexibel positionierbar. Die Gerätetür lässt sich – wie beim Backofen – nach unten öffnen. Dank der obenliegenden Bedienung bleibt mehr Platz im Innenraum.

Miele SideControl Einbaugeräte

Auch unsere SideControl-Geräte harmonieren mit anderen Miele Einbaugeräten – die Bedienung ist dabei klassisch an der Seite angeordnet. Die SideControl-Einbaugeräte können Sie vertikal mit anderen Miele Einbaugeräten kombinieren oder einzeln installieren. Die Gerätetür öffnen Sie bequem zur Seite.

Betriebsarten

Erleben Sie kulinarische Mikrowellen-Wunder – jenseits von Aufwärmen und Auftauen. Und lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt der Möglichkeiten, die Ihnen Miele Mikrowellengeräte im Küchenalltag bieten.

Solo-Betrieb Mikrowelle

Schon im Solo-Betrieb kann Ihr Miele Mikrowellengerät mehr leisten als Sie vielleicht für möglich halten: zum Beispiel ein Glas Milch erwärmen, Konfitüre einkochen, Schokolade schmelzen, Gemüse garen, Fische auftauen oder Mandeln abziehen.

Grill-Betrieb oder Kombinationsbetrieb Mikrowelle/Grill

Ein knuspriges Finish gelingt auch in der Mikrowelle: Mit dem integrierten Quarzgrill können Sie Lebensmittel nach dem Garen noch einmal überbacken. Oder Sie nutzen ihn zum Braten und Grillieren. Auch Toasts, Gemüse oder Scampis geniessen Sie damit knusprig grilliert – und verfeinern einen Gemüseauflauf mit einer leckeren Käsekruste.

900

750

600

450

450

300

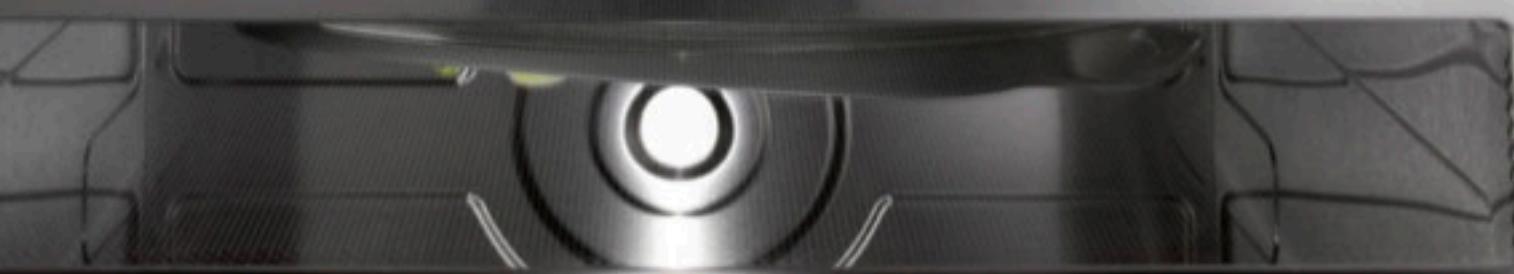
Auto

LCD

12:00

OK

Start



Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Mikrowellengeräte

Exclusive to 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.

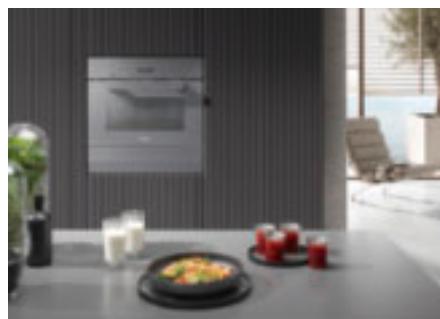


Automatikprogramme

Mühelos Gerichte zaubern: Einfach das 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.

40 cm Drehteller

Platz für alle Fälle: Für mehrere Gläser, Tassen, Teller oder unterschiedlich grosse Gefässe perfekt geeignet.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Mikrowellengeräte auf einen Blick

Steuerung



Anwahl von Wattleistung und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 7-Segment-Display.



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

Garraumvolumen



Garraumvolumen: 46 Liter.



Garraumvolumen: 26 Liter.



Garraumvolumen: 17 Liter.

MultiLingua



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

Leistung



Mikrowellenleistung bis zu 900 Watt.

LED-Beleuchtung



Für optimale Ausleuchtung des gesamten Garraums.

Quarzgrill



Zum zusätzlichen Überbacken der Speisen nach dem Garen.

Popcorn



Für schnelle und einfache Zubereitung von frischem Popcorn.

Automatikprogramme



Müheloses Auftauen, Garen und Zubereiten frischer Lebensmittel.

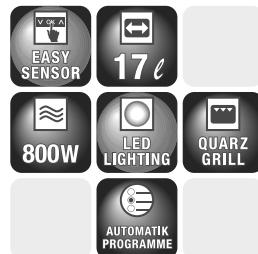
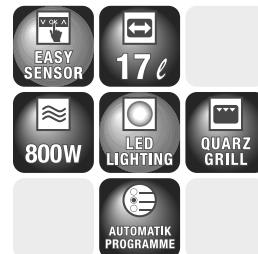
40 cm Drehteller



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

Mikrowellengeräte

Euro-Norm 60 cm und
Schweizer-Norm 55 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	M 7244-60 TC	M 2234-60 SC	M 2224-55 SC
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●	-/-/●
Grifflos	-	●	●
TopControl/SideControl	●/-	-/●	-/●
Genussvorteile			
Warmhalten	●	●	●
Quarzgrill	●	●	●
Betriebsarten			
Automatikprogramme	●	●	●
Solo-Betrieb Mikrowelle	●	●	●
Kombinationsbetrieb Mikrowelle mit Grill	●	●	●
Bedienkomfort			
Display	DirectSensor S	EasySensor	EasySensor
SoftOpen/SoftClose	●/●	-/-	-/-
MultiLingua	●	-	-
Popcorn-Funktion	●	-	-
Tageszeitanzeige/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende	●/●	-/●	-/●
Quick-Mikrowelle	●	●	●
Individuelle Einstellungen	●	●	●
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum	●	●	●
CleanGlass-Tür	●	-	-
Sicherheit			
Gerätekühlung mit kühler Front	●	●	●
Inbetriebnahmesperre	●	●	●
Sicherheitsschalter	●	●	●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l	46	17	17
Türranschlag	unten	links	links
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Garraumhöhe in cm	23,2	20,2	20,2
Durchmesser des Drehellers in cm	40,6	27,2	27,2
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●	●	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/750/900	80/150/300/450/600/750/800	80/150/300/450/600/750/800
Grilleistung in W	1.500	800	800
Nischenmasse in mm (B x H x T)	562 – 568 x 450 – 452 x 550	562 – 568 x 360 – 362 x 310	550 x 381 x >=310
Nischenunabhängige Belüftung	●	●	●
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	1,6/220 – 240/10	1,3/220 – 240/10	1,3/220 – 240/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Grillrost	1	1	1
Gourmet-Platte	1	1	1
Frontdesign wählweise			
Edelstahl CleanSteel ED	●	-	-
Brillantweiss BW	●	●	-
Obsidianschwarz SW	●	●	●

Mikrowellengeräte

Freistehend



* gilt nur für Edelstahl CleanSteel

Typ-/Verkaufsbezeichnung	M 6012 SC
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	-/-/-
TopControl/SideControl	-/●
Genussvorteile	
Warmhalten	●
Quarzgrill	●
Betriebsarten	
Automatikprogramme	17
Solo-Betrieb Mikrowelle	●
Kombinationsbetrieb Mikrowelle mit Grill	●
Bedienkomfort	
Popcorn-Funktion	-
Tageszeitanzeige	●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik	●/●
Quickstart	●
Memory-Funktion	●
Individuelle Einstellungen	●
Gerätetür	
Türkontakte Schalter	●
Türöffnungstaste	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Garraum	●
CleanGlass-Tür	-
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Nachtabschaltung/Tageszeit unsichtbar	●/-
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Inbetriebnahmesperre	●
Sicherheitsschalter	●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l	26
Türanschlag	links
Beleuchtung	●
Garraumhöhe in cm	20,7
Durchmesser des Drehtellers in cm	32,5
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/750/900
Grillleistung in W	800
Nischenmasse in mm (B x H x T)	-
Nischenunabhängige Belüftung	●
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	2,30/220 – 240/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Abdeckhaube	●
Grillrost	●
Gourmet-Platte	●
Frontdesign wählweise	
Edelstahl CleanSteel ED	●





Miele

GOUREMET- SCHUBLADEN





Optimal auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Die Nischenmasse und Größen der Miele Gourmet-Wärmeschubladen

Nischenmasse und Größenvielfalt

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.



Der Klassiker – 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, Combi-Dampfgarer oder Backofen mit Mikrowelle, kombinieren für die bestmögliche Nutzung Ihrer 60 cm hohen Nische. Damit die Miele Schublade auch zu Ihren Gerätedesigns passt, können Sie zwischen drei Farben wählen für ein harmonisches Küchenbild.



Die Extragrossen – 29 cm oder 32 cm hoch, 60 cm breit

Besonders viel Platz bieten unsere 29 cm und 32 cm hohen Gourmet-Wärmeschubladen, in denen Sie sowohl Tassen als auch Teller vorwärmen können. Zusammen mit einem klassischen 60 cm hohen Backofen erhalten Sie die besten Kombinationen für eine 88 cm oder 90 cm hohe Nische – so nutzen Sie den verfügbaren Raum optimal. Auch die extragroße Miele Schublade sorgt so für ein einheitliches Erscheinungsbild in Ihrer Küche.



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights der Miele Gourmet-Wärmeschubladen

Exclusive to Miele Niedertemperaturgaren

Verwöhnen Sie qualitativ hochwertiges Fleisch mit Niedertemperaturgaren: Mit dieser professionellen Methode wird das Fleisch bei niedrigen Temperaturen schonend gegart, so dass 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.

Exclusive to Miele SensorTouch-Bedienung

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



Push2open

Kinderleichtes Öffnen: Ein leichter Druck auf die Schublade genügt.

Timerfunktion

Damit bleiben Sie flexibel: Die Schublade schaltet sich nach Ablauf der programmierter Zeit selbstständig aus.

Vollauszug

Besonders komfortabel: Sie können die Schublade zum bequemen Befüllen oder Entladen vollständig öffnen.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Schubladen 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



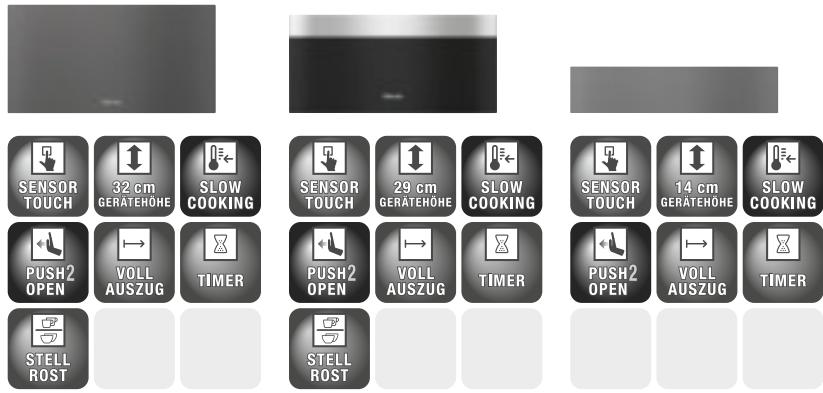
4-Stunden-Timer, der sich nach Ablauf der programmierten Zeit automatisch ausschaltet.

Stellrost



Zur Platzierung von Speisen und Geschirr auf 2 Etagen.

Gourmet-Wärmeschubladen



Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7030	ESW 7020	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 12 Personen	Menügeschirr für 12 Personen	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			
Genaue elektronische Temperaturregelung in °C	40 – 85	40 – 85	40 – 85
Gerätemasse in mm (B x H x T)	595 x 317 x 570	595 x 289 x 570	595 x 141 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	230	230	80
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,7/230/10	0,7/230/10	0,7/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	2,0	2,0	2,0
Mitgeliefertes Zubehör			
Antirutschauflage	1	1	1
Stellrost zur Erhöhung der Stellfläche	1	1	–
Frontdesign wählweise			
Graphitgrau GR	●	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	–	●	–
Brillantweiss BW	●	●	●
Obsidianschwarz SW	●	●	●
Havannabraun HB	–	–	–

VAKUUMIER- SCHUBLÄDEN





Frische und Genuss

Die vielseitige Vakuumierschublade

Guten Geschmack bewahren

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



Starke Argumente für viele Anwendungen

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

Sous-vide – sanftes Garen unter Vakuum

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





Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights der Vakuumierschublade

Vakuumieren

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



SensorTouch-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 alle Lebensmittel.



Push2open

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

Grosse Nutzungsfläche

Egal ob grosse Mengen oder kleine: Die Nutzungsfläche eignet sich für Vakuumbeutel bis max. 25 x 35 cm.

Lebensmittelgeeignete Vakuumierbeutel

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für die Vakuumierschublade auf einen Blick

Steuerung



Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten.

Fassungsvermögen



Menügeschirr für 6 Personen.

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.

Vakuumierschublade



Typ-/Verkaufsbezeichnung		EVS 7010
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●	
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	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	
Frontdesign wählweise		
Graphitgrau GR	●	
Edelstahl CleanSteel ED	–	
Brillantweiss BW	●	
Obsidianschwarz SW	●	
Havannabraun HB	–	

INDUKTIONS-
ELEKTRO-
KOCHFELDER

UND



Miele
INDUCTION



Bauarten



Kombiniert mit einem Herd



Unabhängig von einem Backofen

Perfekt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

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

Bauformen

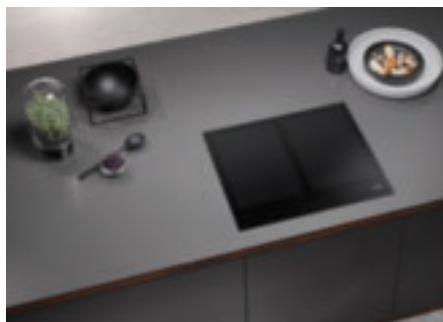


Induktion – Die Trendsetter

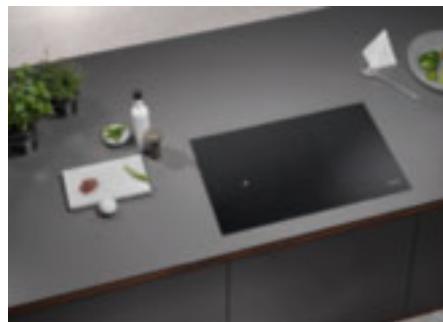


Elektro – Die Traditionellen

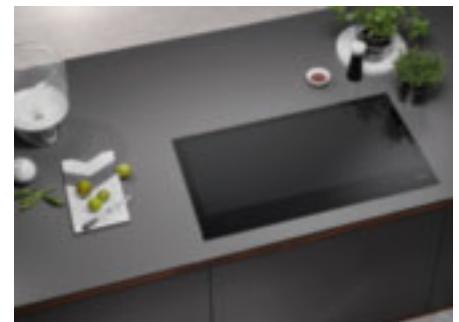
Grössenvielfalt



Der Klassiker – Platzsparende Geräte um die 60 cm Breite mit 4 Kochzonen

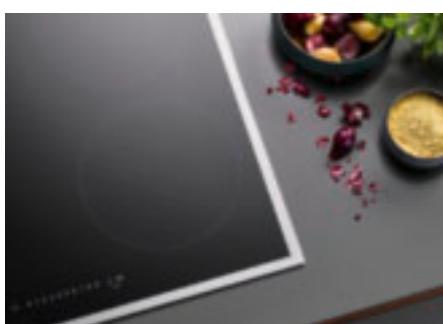


Für mehr Komfort – Geräte um die 80 cm Breite mit 4 bis 6 Kochzonen



Maximal grosszügig – Geräte um die 90 cm Breite mit 5 bis 6 Kochzonen

Rahmendesign



Mit hohem oder breitem, **umlaufendem Edelstahlrahmen**



Glaskeramiken für den **flächenbündigen oder aufliegenden Einbau**

Intuitive Bedienphilosophien und Vollflächeninduktion machen das Kochen einfach!

Die Bedienung und Flexibilität der Miele Kochfelder

Bedienphilosophien der Elektro- und Induktionskochfelder



Exclusive to Miele SmartSelect White



Exclusive to Miele SmartSelect



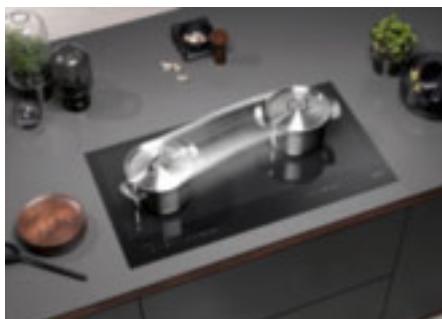
ComfortSelect



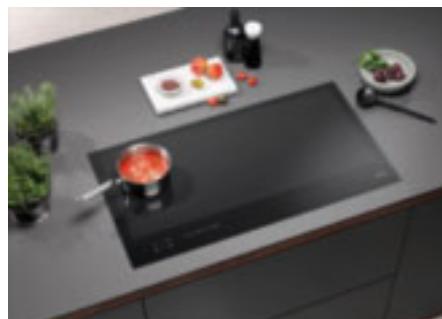
EasySelect

Vollfläche: die maximale Flexibilität der Miele Induktionskochfelder

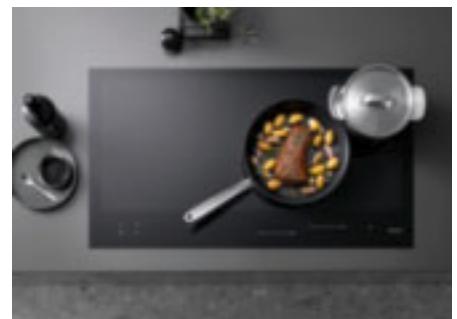
Geniessen Sie ultimative Freiheit: Sie können Ihr Kochfeld vollflächig zum Kochen nutzen – ohne vordefinierte Kochzonen und damit maximal flexibel. So positionieren Sie Ihr Kochgeschirr in jeder Situation bestmöglich und genau so, wie Sie es möchten. Bis zu 6 Töpfe, Pfannen und Bräter können individuell platziert werden. Untere Kochfelder mit Vollfläche gibt es in verschiedenen Gerätebreiten.



Exclusive to Miele Intelligente Topferkennung



SilentMove



Exclusive to Miele Positionierhilfe¹⁾



KM 7897 FL



Sensorgestützte Assistenzfunktionen

Nie war Kochen und Braten einfacher

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



Geniessen Sie immer optimale Ergebnisse beim Kochen und Braten: Unsere sensorgestützte Assistenzfunktion TempControl* erleichtert Ihnen den Küchenalltag und bringt noch mehr Freude am Kochen. Die intelligente Technologie macht zudem ein Mehr an Sicherheit möglich.

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 induktionsfähigen Pfanne – neues Kochgeschirr ist nicht nötig.





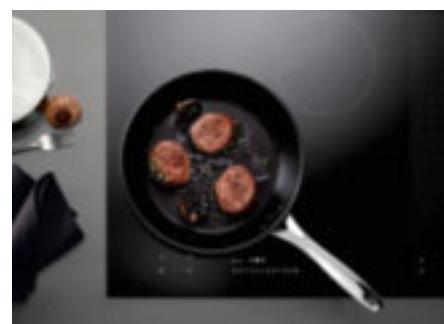
Köchelstufe

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.



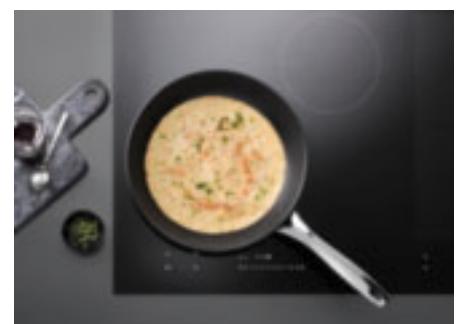
Bratstufe I

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



Bratstufe II

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



Bratstufe III

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

Miele CookAssist

Perfekte Bratergebnisse einfach per App

Genuss trifft auf künstliche Intelligenz

Lassen Sie intelligente Technologie in Ihre Küche einziehen! Mit der smarten Anwendung Miele CookAssist gelingen Ihnen beste Bratergebnisse ganz mühelos. In der Miele@mobile 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.



Wie lange braucht eigentlich ein perfektes Steak? Miele CookAssist kennt die Antwort! Die Anwendung liefert hierfür – und für viele andere Rezepte – eine Schritt-für-Schritt-Anleitung. Sie müssen nur noch in der Miele@mobile App den gewünschten Gargrad wählen. Temperaturen und Garzeiten werden dann automatisch an das TempControl-Kochfeld übertragen.

Während des Aufheizvorgangs lassen sich die Temperaturen über die App beobachten. Auch die automatisch eingestellten Zeiten können sowohl in der App als auch am Kochfeld verfolgt werden.

Ein Signal erinnert Sie daran, wenn die Pfanne aufgeheizt ist oder das Fleisch gewendet werden muss. So haben Sie immer alles unter Kontrolle und geniessen ganz ohne Aufwand auf den Punkt gegarte Speisen.



Con@ctivity

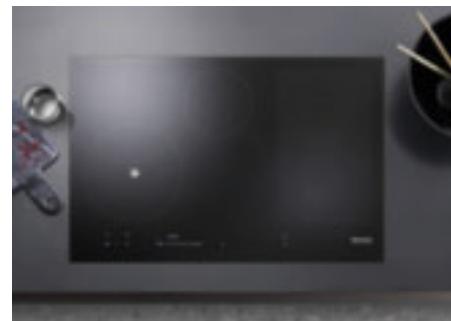


Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Induktionskochfelder

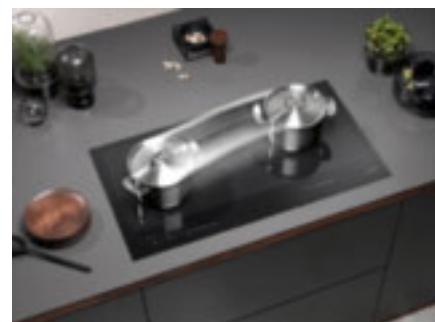
Con@ctivity 3.0

Konzentrieren Sie sich aufs Kochen: Mit Con@ctivity 3.0 macht 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 3.0 integrieren Sie Haube und Kochfeld in Miele@home.



Exclusive to Miele **Vollfläche** Kochfläche individuell nutzen: Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr ganz nach Belieben.

Exclusive to Miele **TempControl¹** Immer perfekte Bratergebnisse: Die Temperatur der Pfanne wird konstant gehalten und nichts brennt mehr an.



Exclusive to Miele **SmartSelect White** Schnell und intuitiv: Die Leistungsstufen lassen sich für jede Kochzone direkt einstellen.

Exclusive to Miele **PowerFlex** Hohe Flexibilität, volle Leistung: Große Kochgeschirre werden besonders schnell und problemlos erhitzt.

Exclusive to Miele **Intelligente Topferkennung** Weiss, wo die Pfanne steht: Auf flexiblen Kochzonen wandern die Bedienelemente einfach mit.



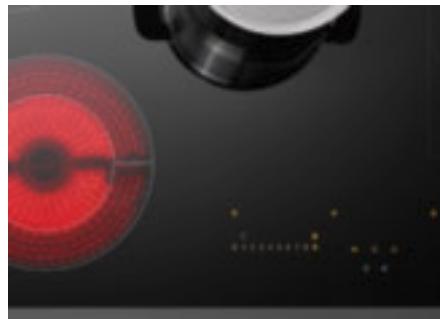
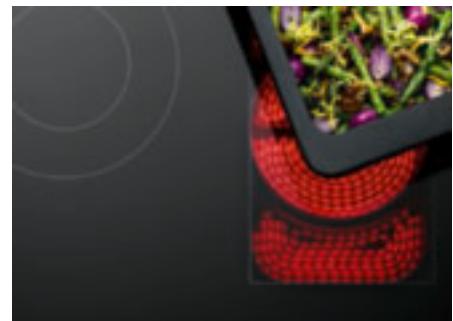
Con@ctivity

Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Elektrokochfelder

Con@ctivity 3.0

Konzentrieren Sie sich aufs Kochen: Mit Con@ctivity 3.0 macht 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 3.0 integrieren Sie Haube und Kochfeld in Miele@home.



Mehrkreis-Kochzone

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

Exclusive to Miele

ExtraSpeed¹⁾ Bis zu 28 % Zeitersparnis: Dank einer Miele exklusiven Technologie bleibt mehr Zeit für Sie.

Exclusive to Miele

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

Exclusive to Miele

Warmhalten Serviergerecht: Die Temperatur am Pfannenboden wird beim Warmhalten so reguliert, dass nichts mehr anbringt.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Induktionskochfelder auf einen Blick

Steuerung



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



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



Besonders einfache Steuerung aller Kochzonen und Leistungsstufen.



Mit einer zentralen Zahlenreihe steuern Sie alle Kochzonen und Leistungsstufen.

Con@ctivity 3.0



WLAN-basierte Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.

Flexibilität



Flexible Nutzung der gesamten Kochfläche ohne vordefinierte Kochzonen.



Extra grosse Fläche für zwei Töpfe oder Pfannen, einen grossen Bräter oder einen grossen Pasta-Topf.

TwinBooster



Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.

Warmhalten



Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



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

Stop & Go



Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.

TempControl



Garantiert gleichbleibend optimale Ergebnisse bei unterschiedlichen Bratvorgängen.

Kombinierbar mit SmartLine



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

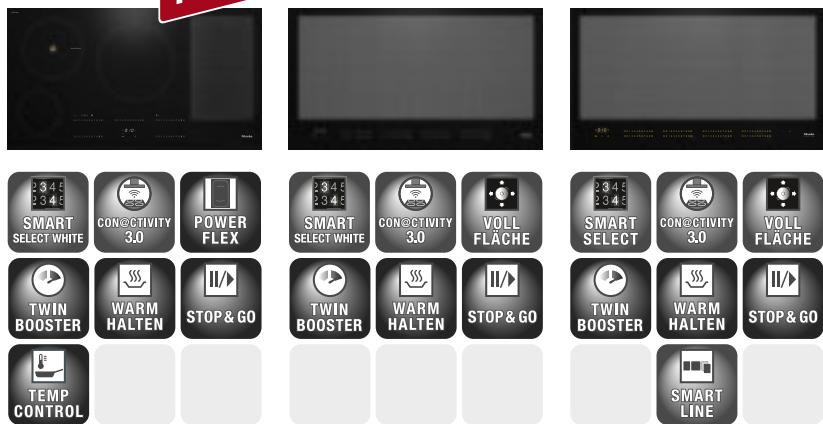
Induktionskochfelder



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6359
Beheizungsart	
Beheizungsart	Elektro mit Induktion
Baufom	
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	-/●
Design	
Farbe der Glaskeramik	schwarz
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	-/-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/●
Kochzonenausstattung	
Anzahl der Kochzonen	4
PowerFlex-Kochzonen	
Anzahl/Durchmesser in mm	2/150 x 230
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2100/3000/3700
Kochzone	
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne links/Wok/300
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2300/3200/-
Kochzone	
Position/Art/Durchmesser in mm	mittig/Vario/100 – 160
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1400/2000
Kochzone	
Position/Art/Durchmesser in mm	rechts/PowerFlex-Brücke/230 x 390
Leistung in W/Booster/TwinBooster	3400/4800/7300
Kochzone	
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-
Bedienkomfort	
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	-/●/-
TempControl	-
Topf- und Topfgrößenerkennung/Recall-Funktion	●/-
Kochzonenerweiterung	●
Stop&Go-Funktion/Timer	●/●
Abschalt-/Ankochautomatik	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z. B. Signaltöne)	-
Anzeigen	
Restwärme/Leistungsstufen/Displayfarbe	●/●/rot
Hausgeräte-Vernetzung	
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	-
Pflegekomfort	
Wischschutz	-
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung	●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●
Topfschutz/Restwärmeanzeige	-/●
Technische Daten	
Abmessungen in mm (B x H x T)	790 x 83 x 510
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	87
Ausschnittsmaß in mm (B x T)	796 x 516
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Wok/Anschlusskabel	●/●

Induktionskochfelder

NEW



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7899 FL	KM 7897 FL	KM 7697 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Baufom			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	-/•	-/•	-/•
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/-	graphitschwarz/SilentMove	schwarz/-
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	-/	-/	-/
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	•/•	•/•	•/•
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	-/	-/	•/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	5/1	-/1	-/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	5	6	6
Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	frei wählbar/Vollfläche/870 x 380	frei wählbar/Vollfläche/870 x 380
Max. Leistung/Booster-/TwinBooster in W pro Kochgeschirr	2.100/3.000/3.650	2.600/3.300/3.650	2.600/3.300/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	-//-	-//-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	-//-	-//-
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten links/TempControl- Kochzone/Ø 160 – 230	-//-	-//-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000/3.650	-//-	-//-
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten mittig/Vario-Kochzone/ 180 – 280	-//-	-//-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.600/3.000/3.650	-//-	-//-
4. 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	-//-	-//-
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensorstufen/Regler/Touch-Display	Smart Select White//-/-	SmartSelect White//-/-	SmartSelect//-/-
Anzeigefarbe	weiss	weiss	gelb
TempControl	•	-	-
Permanente/Intelligente Topferkennung	•/-	-/•	-/•
Recall-Funktion/Positionierhilfe	•/-/-	•/•	•/•
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	•/•	•/•	•/•
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	•/•	•/•	•/•
Warmhalten/Warmhalten Plus	•/•	•/-	•/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	•	•	•
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	•/•	•/•	•/•
Con@ctivity 3.0	•	•	•
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	•/•	•/•	•/•
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	•/•	•/•	•/•
Restwärmeanzeige	•	•	•
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	936 x 51 x 520	936 x 51 x 520	936 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittsmasse aufliegend in mm (B x T)	916 x 500	916 x 500	916 x 500
Ausschnittsmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	916 x 500	916 x 500	916 x 500
Ausschnittsmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	940 x 524	940 x 524	940 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	•	•	•
Anschlusskabel			



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7629 FX	KM 7689 FL	KM 7684 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Baufom			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/–	●/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	5/1	4/1	4/2
Maximale Anzahl Kochgeschirre	5	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 220	2/–/Ø 150 – 230	4/PowerFlex-Kochzonen/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	links/TempControl-Kochzone/ Ø 160 – 230	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	2.300/3.000/3.650	3.400/4.800/7.300
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten links/TempControl- Kochzone/Ø 160 – 230	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000/3.650	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	mittig/Vario-Kochzone/ Ø 180 – 280	rechts/Vario-Kochzone/ 100 – 160	–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.600/3.000/3.650	1.400/1.700/2.200	–/–
4. 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	–/–	–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensorstufen/Regler/Touch-Display	Smart Select/–/–	Smart Select/–/–	SmartSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	●	●	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/–	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/●	●/●	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	928 x 51 x 512	916 x 51 x 408	916 x 51 x 408
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittsmasse aufliegend in mm (B x T)	–	896 x 388	896 x 388
Ausschnittsmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	906 x 490	896 x 388	896 x 388
Ausschnittsmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	932 x 516	920 x 412	920 x 412
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11/400 3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	●	●	●
Anschlusskabel			

Induktionskochfelder

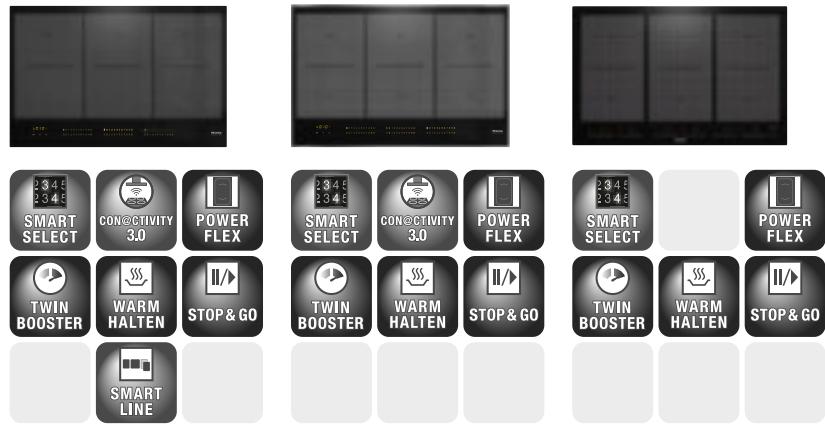


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7879 FL	KM 7679 FL	KM 7679 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Baufom			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	-/-	-/-	-/-
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/-	schwarz/-	schwarz/-
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	-/-	-/-	●/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	-/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	-/-	●/●	-/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/1	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/TempControl- Kochzone/Ø 160 – 230	vorne links/TempControl- Kochzone/Ø 160 – 230	vorne links/TempControl- Kochzone/Ø 160 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect White/-/-	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-
Anzeigefarbe	weiss	gelb	gelb
TempControl	●	●	●
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/-	●/-	●/-
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/-	●/-	●/-
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/●	●/●	●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
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	800 x 51 x 520	806 x 52 x 526
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500	750 – 780/490 – 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500	–
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	804 x 524	–
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

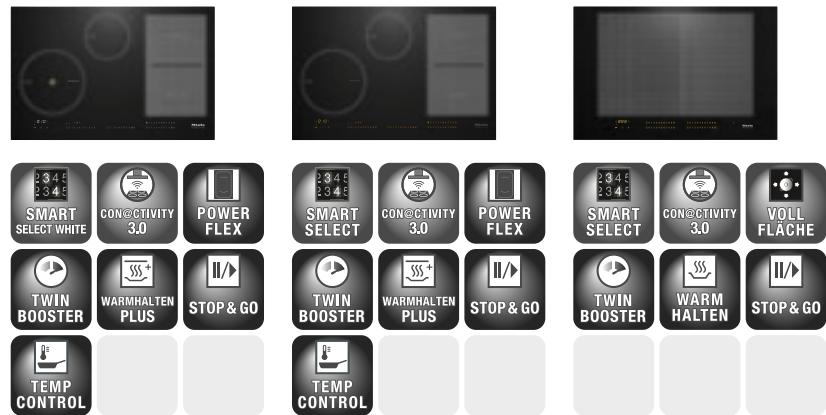


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7878 FL	KM 7678 FL
Beheizungsart		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
Bauförm		
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●
Design		
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/SilentMove	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	●/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/1	–/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	6	6
Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Größe in mm	frei wählbar/Vollfläche/740 x 380	frei wählbar/Vollfläche/740 x 380
Max. Leistung/Booster-/TwinBooster in W pro Kochgeschirr	2.600/3.300/3.650	2.600/3.300/3.650
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect White/–/–	SmartSelect/–/–
Anzeigefarbe	weiss	gelb
TempControl	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/●	–/●
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●
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	800 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	804 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	●	●
Anschlusskabel		

Induktionskochfelder



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7575 FL	KM 7575 FR	KM 7515 FX
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Baufom			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	-/●	-/●	-/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/-	schwarz/-	schwarz/LightPrint
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	/-/-	●/-	/-/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	/-●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/-	/-/-	/-/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	6/3	6/3	6/3
Maximale Anzahl Kochgeschirre	6	6	6
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	6/PowerFlex-Kochzonen/ Ø 150 – 230	6/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	6/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/2.600/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	links/PowerFlex-Kochbereich/ 250 x 380,5
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.150/3.400/3.650	3.150/3.400/3.650	3.150/-/-
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 250 x 380,5
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.150/-/-
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.150/-/-
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	-//-	-//-	-//-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	-//-	-//-	-//-
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-
Anzeigefarbe	gelb	gelb	rot
TempControl	-	-	-
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/-	●/-	●/-
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/-	●/-	●/-
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/-	●/-	●/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	-
Con@ctivity 3.0	●	●	-
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	806 x 52 x 526	792 x 51 x 512
Maximale Einbauhöhe in mm	51	45	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500	-
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	-	770 x 490
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	-	796 x 516
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	●	●	●
Anschlusskabel			

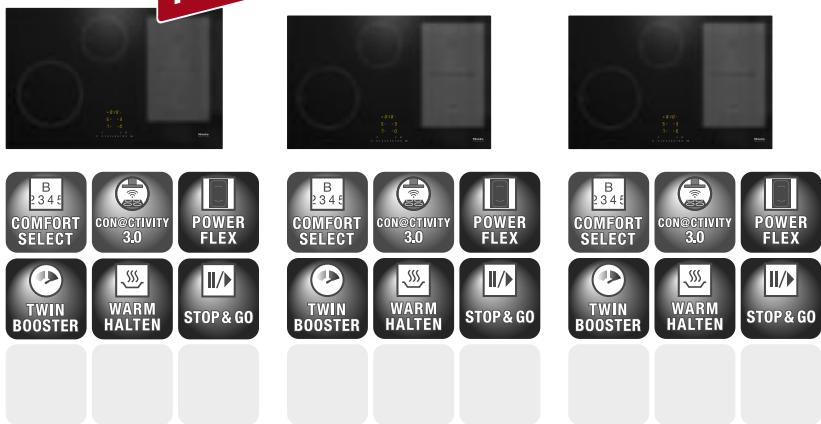


* Lieferbar bis ca. Februar 2021

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6839-1 FX*	KM 6639-1 FX*	KM 7617 FX
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Baufom			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	-/-●	-/-●	-/-●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/-	schwarz/-	schwarz/-
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	-/-	-/-	-/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/-	●/-	●/-
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	-/-	-/-	-/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/1	-/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 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	vorne links/TempControl/ Ø 160 – 230	vorne links/TempControl/ Ø 160 – 230	frei wählbar/Vollfläche/570 x 380
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650	2.600/3.300/3.650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200	-/-/-
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	-/-/-
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect White/-/-	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-
Anzeigefarbe	weiss	gelb	gelb
TempControl	●	●	-
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/-	●/-	-/●
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/-	●/-	●/●
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/●	●/●	●/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	-	-	-
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	730 x 470	730 x 470	730 x 470
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	756 x 496	756 x 496	756 x 496
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

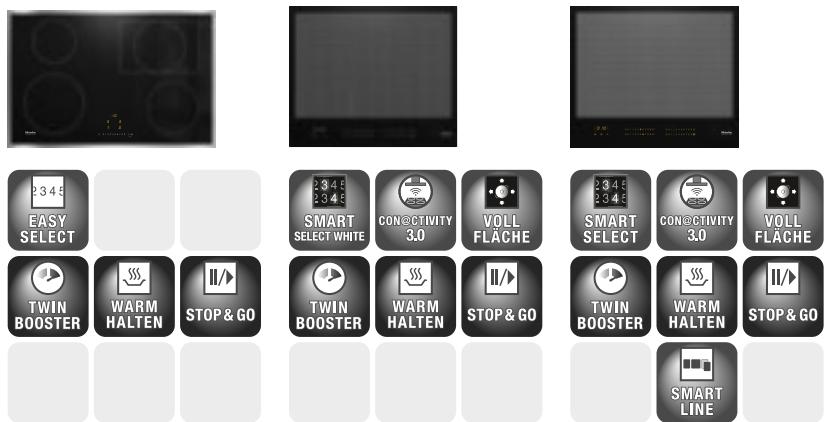
Induktionskochfelder

NEW



¹⁾ Lieferbar ab Oktober 2020

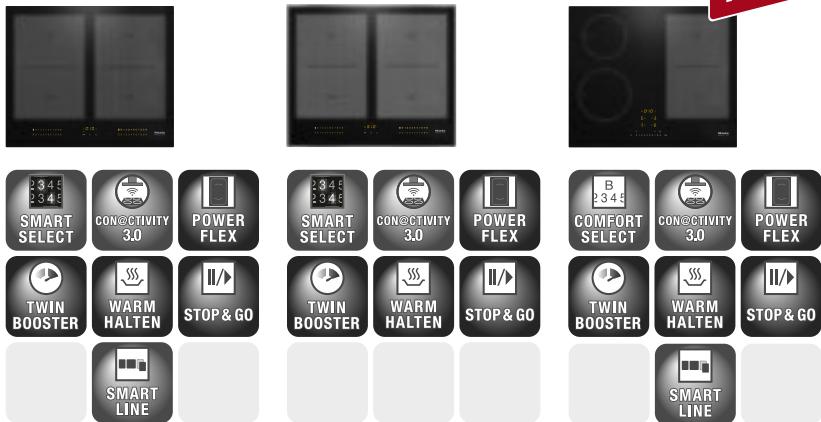
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7474 FL ¹⁾	KM 7414 FX Glas (mit Radius R11 für Glasarbeitsplatten)	KM 7414 FX für Ersatzmarkt
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	-/●	-/●	-/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/-	schwarz/-	schwarz/-
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	-/-	-/-	-/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/-	●/-
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/-	-/-	-/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/1	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensorstufen/Regler/Touch-Display	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	-	-	-
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/-	●/-	●/-
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/-	●/-	●/-
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/-	●/-	●/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
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	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittsmasse aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	-	-
Ausschnittsmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	730 x 470	730 x 470
Ausschnittsmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	756 x 496	756 x 496
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	●	●	●
Anschlusskabel			



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7210 FR	KM 7867 FL	KM 7667 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Baufom			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	-/-	-/-	-/-
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/-	graphitschwarz/SilentMove	schwarz/-
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	●/-	-/-	-/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	-/-	●/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	-/-	-/-	●/●
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/-	-/1	-/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	-/-/-	frei wählbar/Vollfläche/570 x 390	frei wählbar/Vollfläche/570 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	-/-/-	2.600/3.300/3.650	2.600/3.300/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220	-/-/-	-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000/3.650	-/-/-	-/-/-
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	-/-/-	-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	-/-/-	-/-/-
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten rechts/Koch-/Bräterzone/ Ø 190/190 x 290	-/-/-	-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	-/-/-	-/-/-
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne rechts/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190	-/-/-	-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.850/2.500/3.000	-/-/-	-/-/-
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	EasySelect/-/-	SmartSelect White/-/-	SmartSelect/-/-
Anzeigefarbe	gelb	weiss	gelb
TempControl	-	-	-
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/-	-/●	-/●
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/-	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/-	●/-	●/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	-	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/-	●/●	●/●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	764 x 51 x 504	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	48	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	750 x 490	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	-	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	-	624 x 524	624 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	●	●	●
Anschlusskabel			

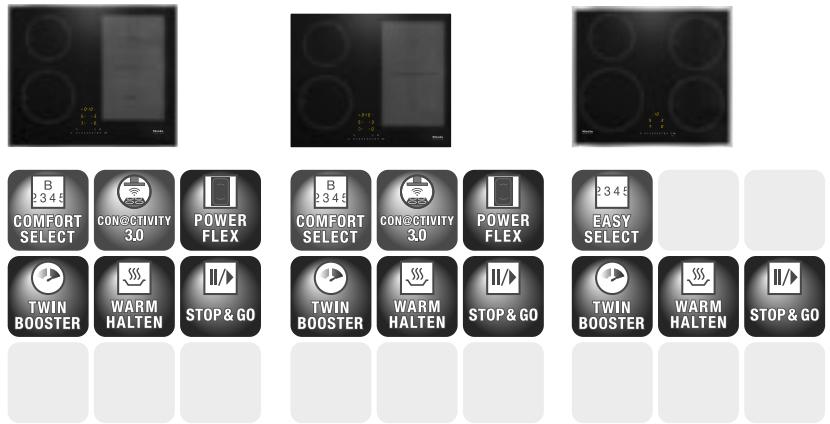
Induktionskochfelder

NEW



¹⁾ Lieferbar ab Oktober 2020

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7564 FL	KM 7564 FR	KM 7464 FL ¹⁾
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Baufom			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	-/-●	-/-●	-/-●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/-	schwarz/-	schwarz/-
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	-/-	●/-	-/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	-/-●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/●	-/-	●/●
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/2	4/2	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	links/PowerFlexzone/230 x 390	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	1.850/2.500/3.000
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochzone/ 230 x 390	rechts/PowerFlexzone/230 x 390	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	1.400/1.700/2.200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	-/-/-	-/-/-	rechts/PowerFlexzone/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			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-	ComfortSelect/-/-
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	-	-	-
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/-	●/-	●/-
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/-	●/-	●/-
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/-	●/-	●/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	620 x 51 x 520	626 x 52 x 526	620 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	45	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	600 x 500	-	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	624 x 524	-	624 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	●	●	●
Anschlusskabel			



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7464 FR	KM 7404 FX für Ersatzmarkt	KM 7201 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	-/-	-/-	-/-
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/-	schwarz/-	schwarz/-
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	●/-	-/-	●/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	-/-	●/-	-/-
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	-/-	-/-	-/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/1	4/-
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 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	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.850/2.500/3.000	1.850/2.500/3.000	2.300/3.000/3.650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlexzone/230 x 390	rechts/PowerFlexzone/230 x 390	hinten rechts/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	1.850/2.500/3.000
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	-/-/-	-/-/-	vorne rechts/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	-/-/-	-/-/-	1.850/2.500/3.000
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensorstufen/Regler/Touch-Display	ComfortSelect/-/-	ComfortSelect/-/-	EasySelect/-/-
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	-	-	-
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/-	●/-	●/-
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/-	●/-	●/-
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/-	●/-	●/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	-/-
Con@ctivity 3.0	●	●	-
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/-	●/-	●/-
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	626 x 52 x 526	592 x 51 x 492	574 x 51 x 504
Maximale Einbauhöhe in mm	45	51	48
Ausschnittsmasse aufliegend in mm (B x T)	560–600 x 490–500	-	560 x 490
Ausschnittsmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	-	570 x 470	-
Ausschnittsmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	-	596 x 496	-
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Elektrokochfelder auf einen Blick

Steuerung



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



Besonders einfache Steuerung aller Kochzonen und Leistungsstufen durch eine Zahlenreihe.



Mit einer zentralen Zahlenreihe steuern Sie alle Kochzonen und Leistungsstufen.



Schnelle und einfache Anwahl jeder Kochzone durch einen separaten Regler.

Con@ctivity 3.0



WLAN-basierte Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.

Stop & Go



Stop & Go: Einfache Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.

Warmhalten



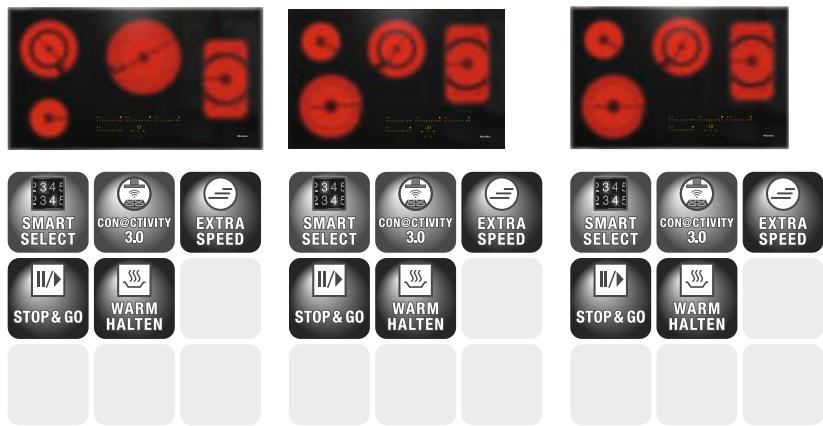
Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.

ExtraSpeed



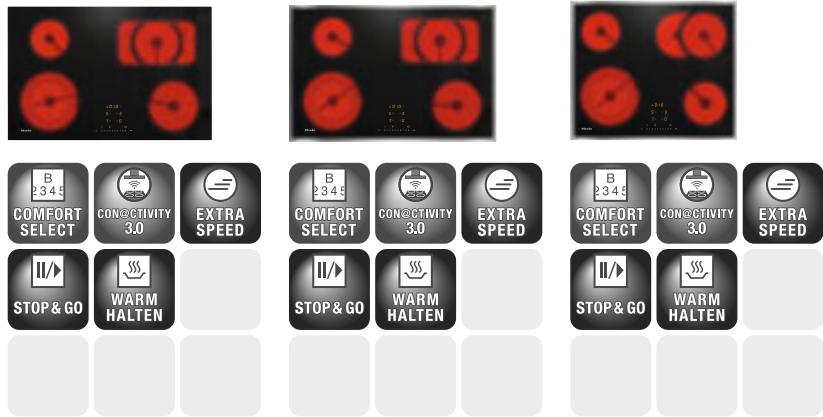
Elektro-Heizkörper für kurze Ankochzeiten.

Elektrokokfelder

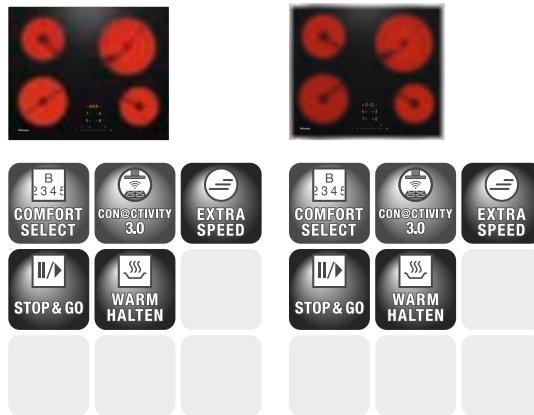


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6565 FR	KM 6564 FL	KM 6564 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Baufom			
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	-/-●	-/-●	-/-●
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	●/-	-/-	●/-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/-	-/-●	-/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl/Durchmesser in mm	-/-	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Einkreis/145	vorne links/ExtraSpeed/145 – 230/-	vorne links/ExtraSpeed/145 – 230/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1500/3200/-	1500/3200/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Vario/120 – 210	hinten links/Einkreis/145	hinten links/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	1200/-/-	1200/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten mittig/ExtraSpeed/145/210/270	hinten mittig/Vario/120 – 210	hinten mittig/Vario/120 – 210
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1050/2050/3200	900/2200/-	900/2200/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Koch-Bräterzone/170 Ø, 290 breit	hinten rechts/Koch-Bräterzone/170 Ø, 290 breit	hinten rechts/Koch-Bräterzone/170 Ø, 290 breit
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/2600/-	1500/2600/-	1500/2600/-
Bedienkomfort			
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	-/-●/-	-/-●/-	-/-●/-
Topf- und Topfgrößenerkennung	-	-	-
Kochzonenerweiterung	●	●	●
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	●/●	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Anzeigen			
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	●/●	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Restwärmenutzung	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	●	●	●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung	●	●	●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Topfschutz/Restwärmeanzeige	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	942 x 34 x 526	792 x 34 x 512	806 x 34 x 526
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	40	51	40
Ausschnittsmass in mm (B x T)	916 x 500	770/796 x 490/516	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	9,2/400 3 N~/16	9,2/400 3 N~/16	9,2/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Glasschaber/Anschlusskabel/XKS 3170 W	●/●/●	●/●/●	●/●/●

Elektrokokfelder

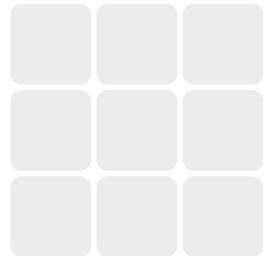
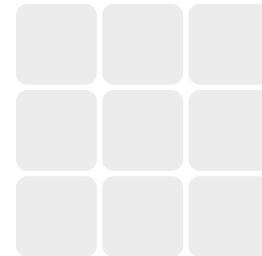
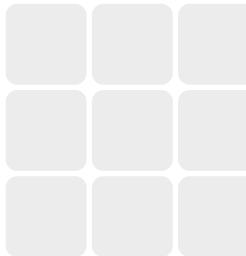
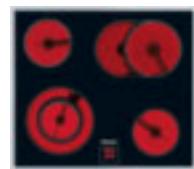


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6542 FL	KM 6542 FR	KM 6540 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Baufom			
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	-/-	-/-	-/-
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	-/-	●/-	●/-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/-	-/-	-/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl/Durchmesser in mm	-/-	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/ExtraSpeed/ 120 – 210/-	vorne links/ExtraSpeed/ 120 – 210/-	vorne links/ExtraSpeed/ 120 – 210/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	900/2200/-	900/2200/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Einkreis/145	hinten links/Einkreis/145	hinten links/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Koch- Bräterzone/170 Ø, 290 breit	hinten rechts/Koch- Bräterzone/170 Ø, 290 breit	hinten rechts/Koch-Bräterzone/ 170 Ø, 265 breit
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/2600/-	1500/2600/-	1500/2400/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Einkreis/180	vorne rechts/Einkreis/180	vorne rechts/Einkreis/160
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	1800/-/-	1500/-/-
Bedienkomfort			
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Topf- und Topfgrößenerkennung	-	-	-
Kochzonenerweiterung	●	●	●
Stop&Go-Funktion/Warmhaltfunktion	●/●	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Anzeigen			
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	●/●	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Restwärmennutzung	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	●	●	●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung	●	●	●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Topfschutz/Restwärmeanzeige	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	752 x 47 x 495	764 x 38 x 504	614 x 38 x 514
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	45	43	42
Ausschnittsmass in mm (B x T)	730/756 x 470/496	750 x 490	600 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,8/400 2-3~/16	7,8/400 2-3~/16	7,3/400 2-3~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Glasschaber/Anschlusskabel/XKS 3170 W	●/●/-	●/●/-	●/●/-



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6539 FL	KM 6538 FR
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro	Elektro
Baufom		
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	-/-●	-/-●
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	-/-	●/-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/-●	-/-
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
PowerFlex-Kochzonen		
Anzahl/Durchmesser in mm	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Vario/120 – 180/-	vorne links/Vario/180/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	900/1800/-	1800/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Einkreis/160	hinten links/Einkreis/160
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/ExtraSpeed/120 – 210	hinten rechts/ExtraSpeed/120 – 210
Leistung in W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	900/2200/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-
Bedienkomfort		
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	-/-●/-	-/-●/-
Topf- und Topfgrößenerkennung	-	-
Kochzonenerweiterung	●	●
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Anzeigen		
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmennutzung	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	●	●
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung	●	●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/-/●	●/-/●
Topfschutz/Restwärmeanzeige	●/●	●/●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	592 x 40 x 492	574 x 38 x 504
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	45	42
Ausschnittsmaß in mm (B x T)	570/596 x 470/496	560 x 490
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	6,7/400 2-3~/16	6,7/400 2-3~/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Glasschaber/Anschlusskabel/XKS 3170 W	●/●/-	●/●/-

Kombinations-Kochfelder



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6039	KM 6017	KM 6013
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Baufom			
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	●/-	●/-	●/-
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	●/●	-/-	●/-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/-	-/●	-/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl/Durchmesser in mm	-/-	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Vario/120 – 180/-	vorne links/Vario/120 – 210/-	vorne links/Vario/120 – 210/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	900/1800/-	900/2200/-	900/2200/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Einkreis/180	hinten links/Einkreis/145	hinten links/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Vario/145 – 210	hinten rechts/Koch-Bräterzone/170 Ø, 265 breit	hinten rechts/Koch-Bräterzone/170 Ø, 265 breit
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1000/2200/-	1500/2400/-	1500/2400/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Bedienkomfort			
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	-/-/über Herd	-/-/über Herd	-/-/über Herd
Topf- und Topfgrößenerkennung	-	-	-
Kochzonenerweiterung	●	●	●
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	-/-	-/-	-/-
Kürzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	-	-	-
Anzeigen			
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	●/-	●/-	●/-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Restwärmennutzung	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	-	-	-
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung	●	●	●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	-/-	-/-	-/-
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Topfschutz/Restwärmeanzeige	-/●	-/●	-/●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	825 x 40 x 545	548 x 45 x 478	574 x 38 x 504
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	40	45	38
Ausschnittsmaß in mm (B x T)	770 – 810 x 490 – 530	552 x 482	560 x 490
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,0/400/10	7,0/400/10	7,0/400/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Glasschaber/Anschlusskabel	●/●	●/●	●/●



* auch als 230 V erhältlich, nur kombinierbar mit H 2265-1-60 E/230 V

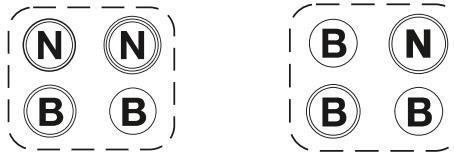
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6021	KM 6012*
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro	Elektro
Baufom		
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	●/-	●/-
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	●/●	●/-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	/-/-	/-/-
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
PowerFlex-Kochzonen		
Anzahl/Durchmesser in mm	/-/-	/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	/-/-/-	/-/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Einkreis/180/-	vorne links/Vario/120 – 210/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	750/2200/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Einkreis/145	hinten links/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Vario/120 – 210	hinten rechts/Einkreis/180
Leistung in W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	1800/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	/-/-	/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	/-/-/-	/-/-/-
Bedienkomfort		
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	/-/-/über Herd	/-/-/über Herd
Topf- und Topfgrößenerkennung	-	-
Kochzonenerweiterung	●	●
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	/-/-	/-/-
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	/-/-●	/-/-●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	-	-
Anzeigen		
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	●/-	●/-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmenutzung	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	-	-
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung	●	●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	/-/-	/-/-
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	/-/-●	/-/-●
Topfschutz/Restwärmeanzeige	/-●	/-●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	615 x 40 x 545	574 x 38 x 504
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	40	38
Ausschnittsmass in mm (B x T)	560 – 600 x 490 – 530	560 x 490
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	6,4/400/10	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Glasschaber/Anschlusskabel	●/●	●/●

Kombinations-Kochfelder



Typ-/Verkaufsbezeichnung		KM 7005 FR nur in Verbindung mit H 2265-1-60 I
Beheizungsart		
Beheizungsart		Induktion
Bauform		
Kombiniert/Unabhängig vom Herd		●/-
Design		
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign		schwarz/-
Edelstahlrahmen/Facetenschliff		●/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau		-/-●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter		-/-
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche		4/2
Maximale Anzahl Kochgeschirre		4
PowerFlex-Kochzone		
Anzahl/Art/Grösse in mm		4/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/PowerFlexzone/230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W		3.400/4.800/7.300
2. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm		rechts/PowerFlex-Kochzone/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W		3.400/4.800/7.300
3. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm		-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W		-/-/-
4. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm		-/-/-
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W		-/-/-
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensor-tasten/Regler/Touch-Display		-/über Herd/-
Anzeigefarbe		gelb
TempControl		-
Permanente/Intelligente Topferkennung		-/-
Recall-Funktion/Positionierhilfe		-/-
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker		-/-
Abschaltautomatik/Ankochautomatik		-/-●
Warmhalten/Warmhalten Plus		●/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)		-
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFiConn@ct		-/-
Con@ctivity 3.0		-
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz		●/-
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse		●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre		-/-●
Restwärme-anzeige		●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)		626 x 52 x 526
Maximale Einbauhöhe in mm		45
Ausschnittsmasse aufliegend in mm (B x T)		560 – 600 x 490 – 500
Ausschnittsmasse flächenbündig innen in mm (B x T)		-
Ausschnittsmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)		-
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A		7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Anschlusskabel		-

Kochplattensätze



Leistung in Watt: **B** 1500 **N** 1500 **B** 2000 **N** 2000

Plattenart: **B** Blitz-Kochplatte **N** Normal-Kochplatte

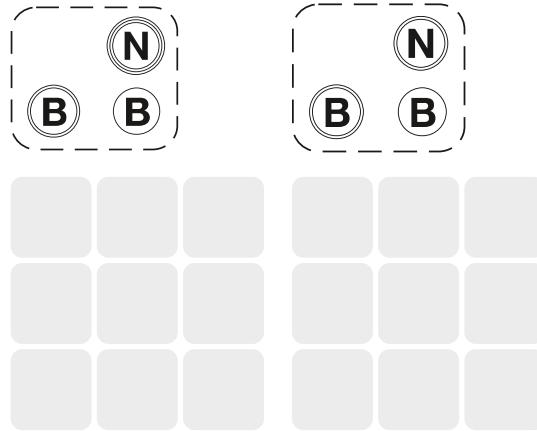
Durchmesser: **14,5 cm** **18 cm** **22 cm**

Spezialplattenbilder gegen Mehrpreis



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KP 423	KP 412
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro	Elektro
Baumaterial		
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	●/-	●/-
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	-/-	-/-
Edelstahl-Zierleisten vorne und hinten	-	-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/-	-/-
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
PowerFlex-Kochzonen		
Anzahl/Durchmesser in mm	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Einkreis/180/-	vorne links/Einkreis/180/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	2000/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Einkreis/180	hinten links/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Einkreis/220	hinten rechts/Einkreis/180
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	1500/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Bedienkomfort		
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	-/-/über Herd	-/-/über Herd
Topf- und Topfgrößenerkennung	-	-
Kochzonenerweiterung	-	-
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	-/-	-/-
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	-/-/-	-/-/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	-	-
Anzeigen		
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	-/-	-/-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmennutzung	-	-
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	-/-	-/-
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung	-	-
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	-/-	-/-
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	-/-/-	-/-/-
Topfschutz/Restwärmeanzeige	-/-	-/-
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	-	-
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	-	-
Ausschnittsmaß in mm (B x T)	-	-
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,0/400/10	6,5/400/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Glasschaber/Anschlusskabel	-/-	-/-

Kochplattensätze



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KP 303	KP 302
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro	Elektro
Baufom		
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	●/-	●/-
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	-/-	-/-
Edelstahl-Zierleisten vorne und hinten	-	-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/-	-/-
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	3	3
PowerFlex-Kochzonen		
Anzahl/Durchmesser in mm	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Einkreis/180/-	vorne links/Einkreis/180/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	2000/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Einkreis/220	hinten rechts/Einkreis/180
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	1500/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Bedienkomfort		
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	-/-/über Herd	-/-/über Herd
Topf- und Topfgrößenerkennung	-	-
Kochzonenerweiterung	-	-
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	-/-	-/-
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	-/-/-	-/-/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	-	-
Anzeigen		
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	-/-	-/-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmennutzung	-	-
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	-/-	-/-
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung	-	-
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	-/-	-/-
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	-/-/-	-/-/-
Topfschutz/Restwärmeanzeige	-/-	-/-
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	-	-
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	-	-
Ausschnittsmaß in mm (B x T)	-	-
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	5,5/400/10	5,0/400/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Glasschaber/Anschlusskabel	-/-	-/-





TWOinONE- KOCHFELDER



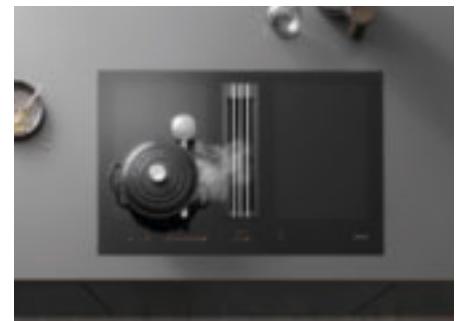
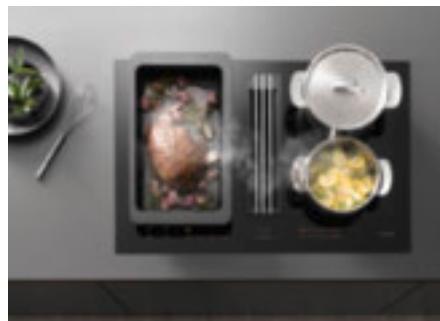


Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produktvorteile* der Miele „TwinOne“ 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 der Haube und diese reguliert automatisch die Gebläsestufen. Sie müssen nicht daran denken, die Haube später auszuschalten. Alle Miele "TwinOne"-Kochfelder sind standardmäßig mit Con@ctivity ausgestattet.



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

Exclusive to Miele **TwinBooster**
Einmalige Flexibilität: Die Induktionsleistung kann individuell verteilt oder auch auf nur eine Zone gebündelt werden.



Exclusive to Miele **SmartSelect**
Schnell und intuitiv: Leistungsstufen und Zeiten lassen sich für jede Kochzone direkt einstellen.

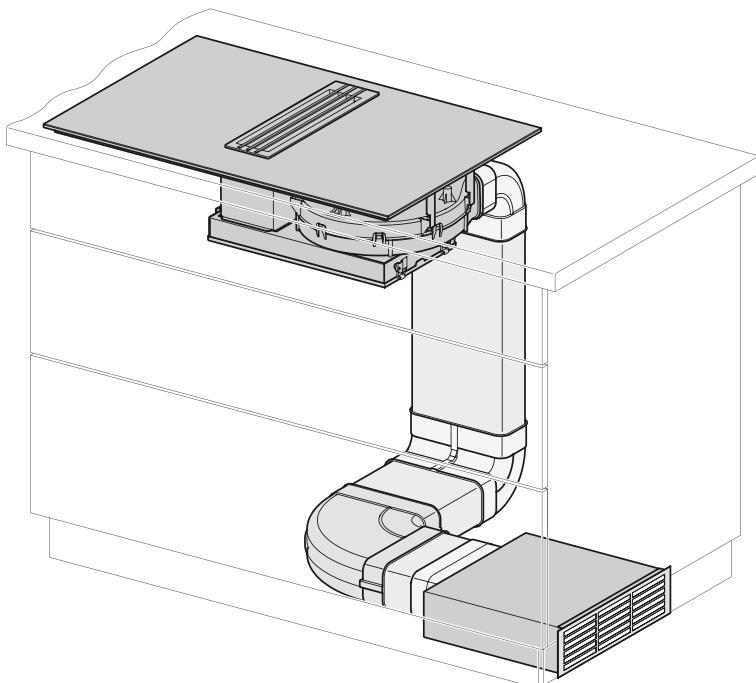
Flächenbündiger Dunstabzug
Flächenbündig und elegant: Dank des dezenten Designs geniessen Sie maximale Gestaltungsfreiheit in Ihrer Küche.

Edelstahl-Metallfettfilter
Komfortable Reinigung: Die hochwertigen 10-lagigen Metallfettfilter sind geschirr-spülergeeignet und sehr langlebig.

Optimale Rahmenbedingungen

Für jede Einbausituation das passende Gerät

Das "TwoInOne" ist ein absolutes Highlight unter den Kochfeldern mit integrierten Tischlüftern. Es überzeugt durch intelligent durchdachte Technologie, seinen Komfortgewinn und seine problemlose Integrationsfähigkeit in jede Küche. Durch den Einbau des "TwoInOne" sind unterschiedliche Raumhöhen oder andere Hindernisse im Sichtbereich kein Problem mehr.



Flexible Installationsmöglichkeiten

Der integrierte Dunstabzug ist in jeder Hinsicht flexibel: Das interne Gebläse eignet sich für den hocheffizienten Abluftbetrieb ebenso ideal wie für den Umluftbetrieb z. B. in Passivhäusern. Neben den vielen technischen Vorteilen nimmt der Tischlüfter aufgrund seiner kompakten Bauweise nur wenig Raum in Anspruch und lässt noch genügend Platz für Schubladen.



Einfachste Reinigung

Alle beweglichen Teile lassen sich einfach per Hand herausnehmen und bequem im Geschirrspüler reinigen.





Miele TwinOne-Kochfelder

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole des Miele "TwoInOne" Kochfelds auf einen Blick

Steuerung



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

Con@ctivity 3.0



Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.

Flexibilität



Extra grosse Fläche für zwei Töpfe oder Pfannen, einen grossen Bräter oder einen grossen Pasta-Topf.

TwinBooster



Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.

Warmhalten



Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.

Stop & Go



Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.

10 x Filter



10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.

ECO-Motor



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

Energieeffizienz



Das Energielabel informiert Sie über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.

TwoInOne – Kochfelder mit integriertem Tischlüfter



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7634 FL	KMDA 7633 FL
Bauform und Design		
Induktionskochfeld mit integriertem Tischlüfter	●	●
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	-/●/●	-/●/●
Abzugsgrille flächenbündig/aufliegend	●/-	/-●
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	-/●*	-/●*
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/2	4/2
PowerFlex-Kochzone		
Anzahl/Art/Größe in mm	4/Ø 150 – 230	4/Ø 150 – 230
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensorstufen/Displayfarbe	●/gelb	●/gelb
Permanente Topferkennung/Warmhalten	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Nachlaufzeit 5/15 Min.	●	●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige	●/●	●/●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/Con@ctivity 3.0	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit¹		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	A++/A	A++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	25.1/●	25.1/●
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover	●	●
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	1	1
Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m ³ /h)	490	490
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	69/54	69/54
In Boosterstufe: Luftleistung (m ³ /h)	570	570
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	73/59	73/59
Luftleistung für Umluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m ³ /h)	410	420
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	69/56	70/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m ³ /h)	500	510
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	74/61	75/61
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T x H)	800 x 520 x 206	800 x 520 x 206
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	200	200
Ausschnittsmaß flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Ausschnittsmaß flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	804 x 524
Ausschnittsmaß aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V	7,47/400 2-3 N~/16	7,47/400 2-3 N~/16
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Regenerierbarer Aktivkohlefilter	DUU 1000-2/DKF 1000 R	DUU 1000-2/DKF 1000 R
Set für Umluftbetrieb	DFKS-U/DFKS	DFKS-U/DFKS

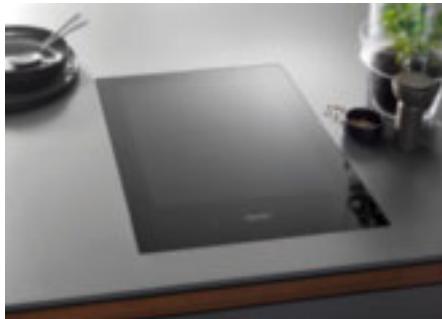


SMARTLINE



Die Freiheit, so zu kochen, wie Sie wollen

Für jede Vorliebe das passende Gerät



Induktion

Schnell und energieeffizient: Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze direkt im Pfannenboden, wobei die Grösse der Pfanne automatisch erkannt wird. Es gibt praktisch keine Energieverluste. Die Bereiche neben den Kochzonen bleiben relativ kühl und machen das Kochen mit Induktion besonders sicher. Einzigartig ist neben der Flexibilität auch die Schnelligkeit der Power-Flex-Kochzonen. Induktion hat sich wegen seiner vielen Vorteile längst in Profiküchen etabliert.



Induktions-Wok

Profiklass: Perfekt abgestimmt auf Form und Funktion ist die Miele Wokpfanne, die passgenau in einer speziellen Mulde liegt. So verteilt sich die Wärme optimal und das Ergebnis wird perfekt. Zusätzlich verhindert das intelligente System ControlInduc®, dass Öle und Fette überhitzen. Der Miele Induktionswok bietet Ihnen außerdem besondere Komfortfunktionen wie z. B. die Boostertechnologie.



Teppan Yaki

Moderne japanische Kochtradition: Das Teppankochen zählt zu den kulinarischen Erlebnissen der modernen Küche. Dabei werden die Speisen direkt auf der heißen Edelstahlfläche zubereitet. Das induktionsbeheizte Miele Teppan Yaki verfügt über zwei getrennt nutzbare Heizzonen: So können Sie mehrere Speisen gleichzeitig mit unterschiedlichen Temperaturen zubereiten oder auch warmhalten.



Tischlüfter

Kochen ohne störende Kochdünste und Gerüche ist dank des neuen Miele Tischlüfters möglich. Durch die mittige Anordnung zwischen zwei SmartLine-Modulen saugt der Miele Tischlüfter die Dünste genau dort ab, wo diese entstehen.



Miele
INDUCTION

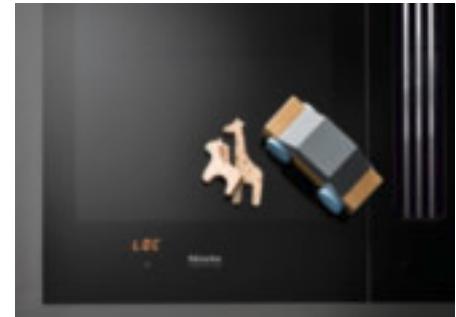
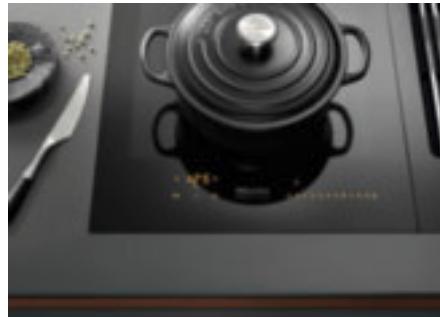
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 8
III 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 8

Elegantes Design und optimale Kombinierbarkeit

Die Produkt-Highlights* der Miele SmartLine-Elemente

Exclusive to Miele SmartSelect

Leistungsstufen und Zeiten lassen sich bei dieser Bedienung besonders schnell und intuitiv anwählen. Für jede Kochzone gibt es eine gelb hinterleuchtete Zahlenreihe. So wird eine hohe Ablesbarkeit aus jeder Blickrichtung gewährleistet. Timerzeiten sind noch komfortabler einzustellen durch die getrennte Anwahl von Kurzzeitwecker und Abschaltautomatik sowie der dreistelligen Anzeige.



Permanente Topferkennung

Automatische Aktivierung der Bedienelemente: Beim Einschalten wird bereits aufgesetztes Kochgeschirr sofort erkannt.

Komfortable Zusatzfunktionen

Eine Vielzahl an Zusatzfunktionen wie Stop&Go und Timer gestalten den Küchenalltag einfacher.

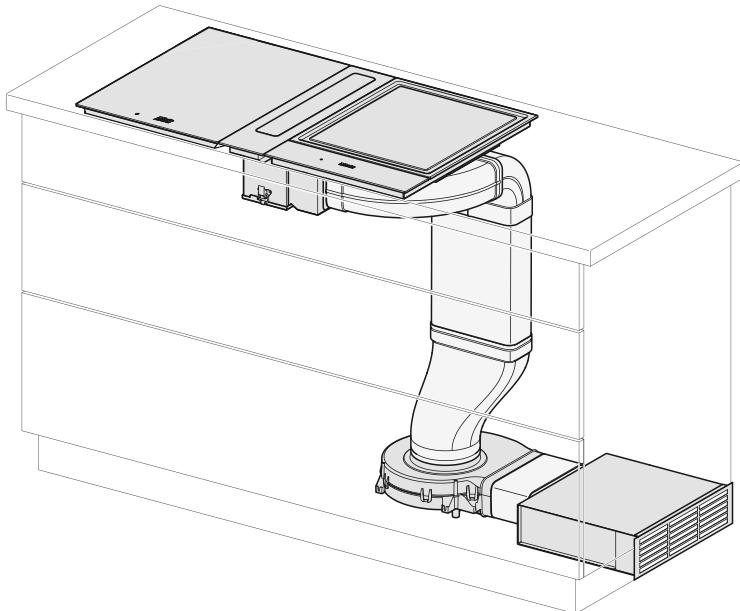
Sicherheitsfunktionen

Mit unseren Sicherheitsfunktionen sind Sie vor ungewollten Überraschungen sicher – auch wenn Sie mal mit den Gedanken woanders sind.

Der frei kombinierbare Miele SmartLine-Tischlüfter

Überzeugend durch Flexibilität, Qualität und Energieeffizienz

Der Miele Tischlüfter ist ein absolutes Highlight unter den Dunstabzugshauben. Er überzeugt mit seiner durchdachten Technologie, seinem Komfortgewinn und seiner problemlosen Integration in jede Küche. Durch den Einbau des Tischlüfters im Unterschrank sind unterschiedliche Raumhöhen oder andere Hindernisse im Sichtbereich kein Problem mehr. Der Tischlüfter ist auch frei kombinierbar mit den SmartLine-Elementen und einem 60 cm breiten Kochfeld. Wie alle anderen Elemente hat der Tischlüfter eine Tiefe von 52 cm und verfügt über eine SmartSelect-Steuerung.



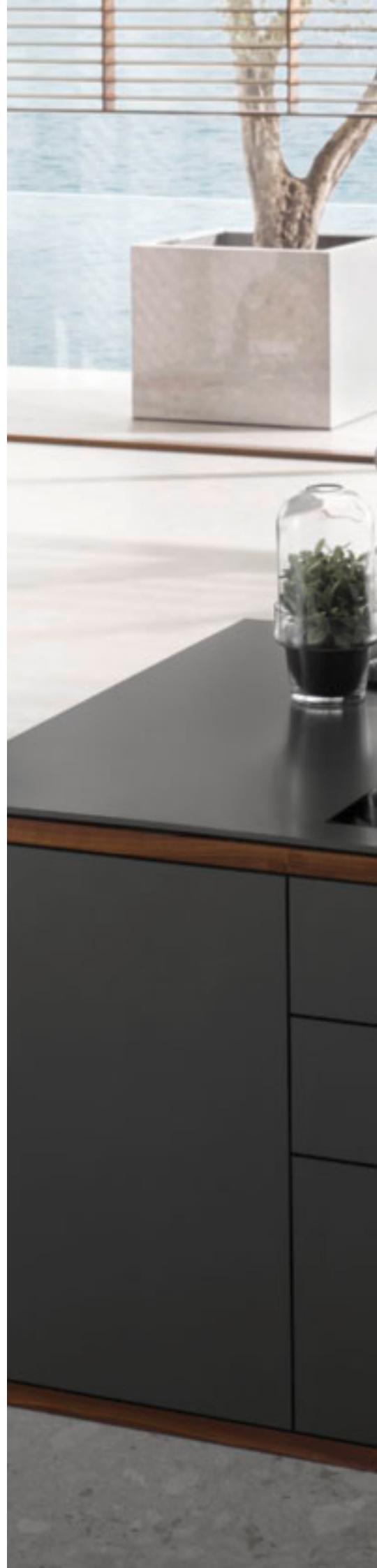
Flexible Installationsmöglichkeiten

Der Miele Tischlüfter ist in jeder Hinsicht flexibel: Das Gebläse wird im Sockel platziert und eignet sich für den hocheffizienten Abluftbetrieb ebenso ideal wie für den Umluftbetrieb z. B. in Passivhäusern. Neben den vielen technischen Vorteilen bietet der Tischlüfter aufgrund seiner kompakten Bauweise völlig neue Möglichkeiten der Installation. Im Unterschrank nimmt er nur wenig Raum in Anspruch und lässt noch genügend Platz für Schubladen.



Einfache Reinigung

Alle beweglichen Teile des Tischlüfters lassen sich einfach per Hand herausnehmen und im Geschirrspüler reinigen.





Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der SmartLine auf einen Blick

SmartLine



Freie Kombinationsmöglichkeiten aller SmartLine-Elemente möglich.

Bedienphilosophien



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

Flexibilität



Flexible Nutzung der gesamten Kochfläche ohne vordefinierte Kochzonen.



Extragrosse Fläche für zwei Töpfe oder Pfannen, einen grossen Bräter oder eine grosse Pasta-Pfanne.



Optimale Ergebnisse durch Induktionsbeheizung und Boostertechnologie.



Speisen werden direkt auf der heissen Edelstahlfläche zubereitet. Zwei getrennt regelbare Heizkreise.

TwinBooster



Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.



Warmhalten

Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



Stop & Go

Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.



10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.



ECO-Motor

Besonders effizienter Tischlüfter.

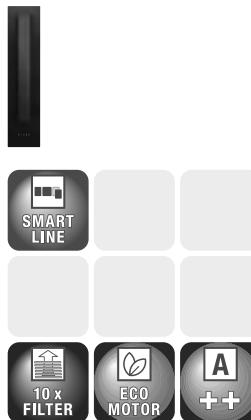


Energieeffizienz

Es wird die Energieeffizienzklasse A++ angezeigt.

Tischlüfter SmartLine

CSDA 7001 FL



* mit nachkaufbarem Zubehör

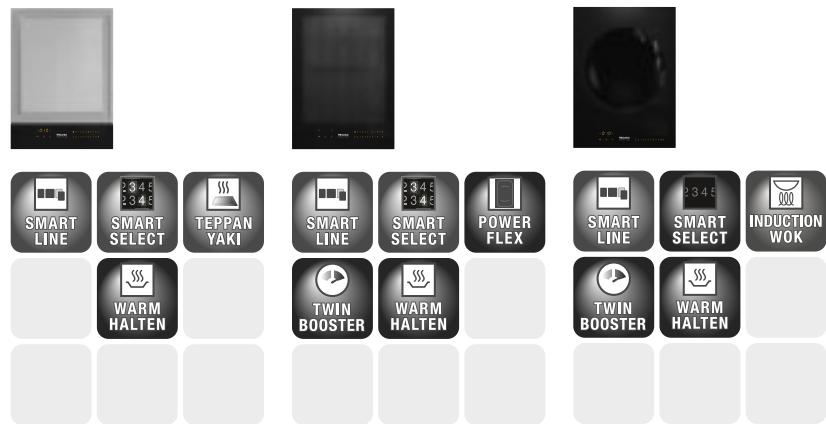
Typ-/Verkaufsbezeichnung	CSDA 7001 FL
Bauform	
Tischlüfter	●
Design	
Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	●/●
SmartLine	●
Betriebsarten	
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	●/●*
Bedienkomfort	
Bedienung über Sensortasten	SmartSelect
Digitale Anzeige der Leistungsstufen/Displayfarbe	●/Gelb
CleanCover/spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/1
Nachlaufzeit 5 Min.	●
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung	●
Technische Daten	
Abmessungen in mm (H x B x T)	168 x 120 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskästen in mm	168
Ausschnittsmass in mm (B x T) aufliegend	100 x 500
Ausschnittsmass in mm (B x T) flächenbündig innen	100 x 500
Ausschnittsmass in mm (B x T) flächenbündig aussen	124 x 524
Gesamtanschlusswert in kW	0,170
Spannung in V/Absicherung in A	230/10
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	A+++/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	25,3
ECO-Motor	●
Lufteleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb	
Abluft	
In Betriebsstufe 3: Lufteleistung (m³/h)	460
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	65/50
In Boosterstufe: Lufteleistung (m³/h)	560
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/55
Umluft	
In Betriebsstufe 3: Lufteleistung (m³/h)	390
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/55
In Boosterstufe: Lufteleistung (m³/h)	480
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	75/60
Montagehinweise	
Sockelgebläse mit Abluftanschluss	●
Abluftanschluss seitlich und hinten	●
Masse des Abluftstutzens in mm (B x T)	222 x 89
Mitgeliefertes Zubehör	
Anschlusskabel mit Stecker	●
Kanalsystem bis zum Sockelgebläse	●
Nachkaufbares Zubehör	
Umbausatz Umluft/Regenerierbarer Aktivkohlefilter	●/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●

NEW



¹⁾ Lieferbar ab Oktober 2020

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7667 FL	KM 7564 FL	KM 7464 FL ¹⁾
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Baufom			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	-/-	-/-	-/-
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/-	schwarz/-	schwarz/-
Edelstahlrahmen/Facetenschliff	-/-	-/-	-/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	•/•	•/•	•/•
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	•/•	•/•	•/•
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	-/1	4/2	4/1
Maximale Anzahl Kochgesetze	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	-/-/-	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 - 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 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	frei wählbar/Vollfläche/570 x 390	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 - 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.600/3.300/3.650	3.400/4.800/7.300	1.850/2.500/3.000
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	-/-/-	rechts/PowerFlex-Kochzone/ 230 x 390	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 - 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	-/-/-	3.400/4.800/7.300	1.400/1.700/2.200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	-/-/-	-/-/-	rechts/PowerFlexzone/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			
Bedienung über Sensorstästen/Regler/Touch-Display	SmartSelect/-/-	SmartSelect/-/-	ComfortSelect/-/-
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	-	-	-
Permanente/Intelligente Topferkennung	-/-	•/-	•/-
Recall-Funktion/Positionierhilfe	•/•	•/-	•/-
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	•/•	•/•	•/•
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	•/•	•/•	•/•
Warmhalten/Warmhalten Plus	•/-	•/-	•/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	•	•	•
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	•/•	•/•	•/•
Con@ctivity 3.0	•	•	•
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	•/•	•/•	•/-
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	•/•	•/•	•/•
Restwärmeanzeige	•	•	•
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	624 x 524	624 x 524	624 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	•	•	•
Anschlusskabel			



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 7632 FL	CS 7612 FL	CS 7641 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform und Design			
SmartLine	●	●	●
Farbe der Glaskeramik	schwarz	schwarz	schwarz
Flächenbündig	●	●	●
Rahmenlos aufliegend	●	●	●
Guss-Grillrost	–	–	–
Edelstahl-Teppan-Fläche	●	–	–
Gewölbte Wok-Mulde aus Glas	–	–	●
Anzahl der Kochzonen	2	2	1
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl/Durchmesser in mm	–/–	2/150 x 230	–/–
Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	2.100/3.000/3.650	–/–/–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne/Teppan Yaki-Fläche/ 305 x 175	mittig/PowerFlex-Brücke/ 230 x 390	mittig/Wok/300
Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/–/–	2.100/3.000/3.650	2.400/2.650/3.000
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten/Teppan Yaki-Fläche/ 305 x 175	–/–/–	–/–/–
Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten	●	●	●
Displayfarbe	gelb	gelb	gelb
Digitale Anzeige der Leistungsstufen	●	●	●
Permanente Topferkennung	–	●	●
Recall-Funktion	●	●	●
Stop&Go-Funktion	●	●	●
Kurzzeitwecker	●	●	●
Abschaltautomatik	●	●	●
Ankochautomatik	–	●	●
Warmhalten	●	●	●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Pflegekomfort			
Wischschutz	●	●	●
Geschirrspülertauglicher Grillrost	–	–	–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	378 x 60 x 520	378 x 18 x 520	378 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	60	51	134
Ausschnittsmasse in mm (Breite x Tiefe) für aufliegenden Einbau	358 x 500	358 x 500	358 x 500
Ausschnittsmasse in mm (B x T) für flächenbündigen Einbau	382 x 524	382 x 524	358/382 x 500/524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	2,8/230/16	3,65/230 – 240/16	3,0/230 – 240/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel/Beschichtete Wok-Pfanne	●/–	●/–	●/●



PROLINE





Perfekt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Bauart, Bauformen und Grössenvielfalt der Miele ProLine-Elemente

Bauart

Die ProLine-Elemente können unabhängig von einem Backofen in eine Küchenzeile eingebaut werden. Der Raum unterhalb der ProLine-Elemente steht Ihnen je nach Modell für Schubladen- oder Schrankelemente zur Verfügung. So sind Sie bei Ihrer Küchenplanung ganz flexibel.

Bauformen



Elektro

Die Erwärmung der Kochzone erfolgt über Heizkörper unter der Glaskeramik. Das zeigt sich durch rotes Aufglühen der Kochzone. Elektrokokfelder der ProLine-Serie verfügen wie klassische Elektrokokfelder über verschiedene Kochzonengrößen.

Induktion

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze direkt im Topfboden. Die Größe der Pfanne wird automatisch erkannt. Die Vorteile: Es gibt praktisch keine Energieverluste. Das Kochen ist besonders sicher, da die Bereiche neben der Kochzone relativ kühl bleiben.

Grössenvielfalt



Kochen Sie eher mit wenigen Pfannen oder zaubern Sie gerne umfangreiche Menüs, für die Sie viele Töpfe und Pfannen benötigen? Miele bietet je nach ProLine-Element bis zu drei Gerätebreiten, die sich beliebig kombinieren lassen.

Die Klassischen – 288 mm breit

Die Komfortablen – 380 mm breit

Die Grosszügigen – 576 mm breit

So können Sie sich Ihre Gerätekombination individuell gestalten und haben immer genug Platz für Ihre Pfannen und Töpfe.

Möchten Sie verschiedene Zubereitungsoptionen in einem Kochsystem nutzen?

Die Exoten der Miele ProLine-Elemente

Ambitioniertes Kochen erfordert professionelle Technik. Für diesen Anspruch bietet Miele auch besondere Geräte wie z. B. Teppan Yaki, Induktionswok, Fritteuse und Barbecue-Grill und vieles mehr. Entdecken Sie ein neues Spektrum des Geniessens!



Induktionswok

Die Miele Wokpfanne liegt in einer passgenauen Mulde – so wird die Wärme optimal verteilt. Das intelligente System ControllInduc® verhindert, dass Öle und Fette überhitzen. Der Miele Induktionswok bietet Ihnen besondere Komfortfunktionen wie z. B. die Boostertechnologie.



Teppan Yaki

Die Speisen werden direkt auf der heißen Edelstahlfläche zubereitet. Das Miele Teppan Yaki verfügt über zwei getrennt nutzbare Heizkreise: So können Sie mehrere Speisen gleichzeitig mit unterschiedlicher Temperatur zubereiten bzw. warmhalten.



Fritteuse

Für Liebhaber knuspriger, herzhafter Spezialitäten ist die Fritteuse genau das Richtige. Die Anzeige bei erreichter Solltemperatur des Öls sorgt für optimale Garergebnisse und sicheres Zubereiten. Acrylamidbildung wird so vermieden. Sie können in der Fritteuse nicht nur mit Öl arbeiten. Mithilfe des Pasta-Einsatzes können Sie Ihre Lieblingspasta schnell und einfach zubereiten.



Barbecue-Grill

Fleisch, Fisch oder Gemüse lässt sich auf dem Grill besonders schmackhaft garen. Durch zwei getrennt regelbare Grillzonen können Sie die Hitzezufuhr individuell steuern, z. B. gleichzeitig grillen und warmhalten. Ganz nach Ihrem Geschmack: Bei Nutzung des Grills mit Wasserfüllung wird Ihr Gargut besonders saftig. Verwenden Sie zusätzlich Lavasteine, so bekommt das Grillgut das typische Grillaroma.





Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele ProLine-Elemente

Miele ProLine-Elemente faszinieren durch ihre besonderen Design- und Komfort-Merkmale. Trotz der eigenständigen Funktionalität jedes einzelnen Gerätes sind alle Modelle wie aus einem Guss gestaltet. Im kombinierten Einbau ergibt sich ein homogenes, edles Geräte-Ensemble. Das Design-Highlight jeder Küche!



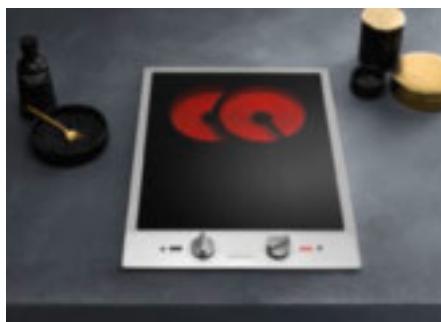
Regler

Passender Komfort: Metallregler ergänzen das harmonische Design der ProLine-Elemente.



TwinBooster

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



Bräterzone

Für grosse Töpfe und Bräter: Bei der Bräterzone kann die Heizfläche auf eine Breite von 26,5 cm erweitert werden.



Geneigtes Bedienfeld

Perfektes Erscheinungsbild: Ergonomisch angeordnetes Bedienteil erleichtert die Bedienung.



Warmhaltefunktion

Warmhalten ohne Festbrennen: Die Topfbodentemperatur wird ideal eingestellt und intelligent überwacht.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für ProLine-Geräte auf einen Blick

Steuerung



Schnelle und einfache Anwahl durch einen separaten Regler.

TwinBooster



Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.

Warmhalten



Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.

ProLine mit Edelstahlrahmen – Induktion



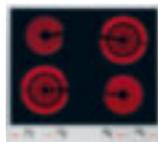
Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1234-1 I	CS 1221-1 I
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro mit Induktion	Elektro mit Induktion
Baufom		
CombiSet-Modul	●	●
Design		
Flächenbündig	–	–
Edelstahlrahmen	●	●
Guss-Rost	–	–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne links/Vario/140 – 190	mittig/Vario/180 – 300
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1850/3000/–	2600/3000/3700
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Vario/140 – 190	–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1850/3000/–	–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Vario/160 – 230	–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3700	–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Vario/100 – 160	–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1400/2200/–	–/–
Kochzone		
Teppanfläche in mm/Leistung Teppanfläche in W	–/–	–/–
Grillfläche in mm/Leistung Grillfläche in W	–/–	–/–
Leistung Fritteuse in W	–	–
Tragkraft der Waage in kg	–	–
Bedienkomfort		
Bedienung Regler	●	●
Anzeigen		
Restwärmeanzeige	●	●
Anzeige des Gewichtes im Display mit Tarafunktion	–	–
Anzeige Temperatur erreicht	–	–
Sicherheit		
Restwärmeanzeige/Heissanzeige/Betriebsanzeige	●/–●	●/–●
Einklemmschutz	–	–
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	576 x 57 x 520	380 x 57 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskästen in mm	58,5	72
Ausschnittsmaß in mm (B x T)	560 x 500	364 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,4/400 2-3 N~/16	3,7/230 – 240/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Glasschaber/Anschlusskabel/Spachtel	–/●/–	–/●/–
Batterien/Wok	–/–	–/–
Lavasteine/Reinigungsbürste	–/–	–/–
Frittierreinsatz/Abdeckung für Frittierbecken	–/–	–/–

ProLine mit Edelstahlrahmen – Induktion



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1222 I	CS 1212-1 I
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro mit Induktion	Elektro mit Induktion
Baufom		
CombiSet-Modul	•	•
Design		
Flächenbündig	–	–
Edelstahlrahmen	•	•
Guss-Rost	–	–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne/Vario/100 – 160	vorne/Vario/100 – 160
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1400/2200/–	1400/2200/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten/Koch-Bräterzone/200 Ø, 300 breit	hinten/Vario/160 – 230
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3700	2300/3000/3700
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	–/–/–	–/–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	–/–/–	–/–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Kochzone		
Teppanfläche in mm/Leistung Teppanfläche in W	–/–	–/–
Grillfläche in mm/Leistung Grillfläche in W	–/–	–/–
Leistung Fritteuse in W	–	–
Tragkraft der Waage in kg	–	–
Bedienkomfort		
Bedienung Regler	•	•
Anzeigen		
Restwärmeanzeige	•	•
Anzeige des Gewichtes im Display mit Tarafunktion	–	–
Anzeige Temperatur erreicht	–	–
Sicherheit		
Restwärmeanzeige/Heissanzeige/Betriebsanzeige	●/–/●	●/–/●
Einklemmschutz	–	–
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	380 x 57 x 520	288 x 57 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	73	72
Ausschnittsmaß in mm (B x T)	364 x 500	272 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,7/230 – 240/16	3,7/230 – 240/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Glasschaber/Anschlusskabel/Spachtel	–/●/–	–/●/–
Batterien/Wok	–/–	–/–
Lavasteine/Reinigungsbürste	–/–	–/–
Fritttereinsatz/Abdeckung für Frittierbecken	–/–	–/–

ProLine mit Edelstahlrahmen – Elektro



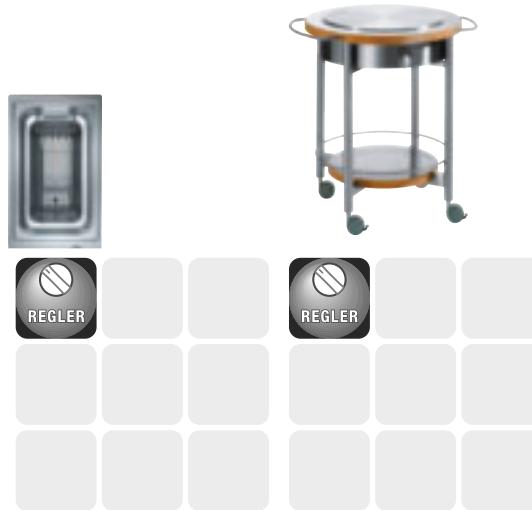
Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1134 E	CS 1122 E	CS 1112 E
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
CombiSet-Modul	•	•	•
Design			
Flächenbündig	–	–	–
Edelstahlrahmen	•	•	•
Guss-Rost	–	–	–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne links/Vario/100 – 180	vorne/Vario/145	vorne/Vario/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	600/1800/–/–	1200/–/–	1200/–/–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Vario/145	hinten/Koch-Bräterzone/ Ø 180, 265 breit	hinten/Vario/100 – 180
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1500/2400/–/–	600/1800/–/–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Vario/100 – 180	–/–/–	–/–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	600/1800/–/–	–/–/–	–/–/–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Vario/145	–/–/–	–/–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	–/–/–	–/–/–
Kochzone			
Teppanfläche in mm/Leistung Teppanfläche in W	–/–	–/–	–/–
Grillfläche in mm/Leistung Grillfläche in W	–/–	–/–	–/–
Leistung Fritteuse in W	–	–	–
Tragkraft der Waage in kg	–	–	–
Bedienkomfort			
Bedienung Regler	•	•	•
Anzeigen			
Restwärmeanzeige	•	•	•
Anzeige des Gewichtes im Display mit Tarafunktion	–	–	–
Anzeige Temperatur erreicht	–	–	–
Sicherheit			
Restwärmeanzeige/Heissanzeige/Betriebsanzeige	•/–/•	•/–/•	•/–/•
Einklemmschutz	–	–	–
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	576 x 57 x 520	380 x 57 x 520	288 x 57 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	58,5	72	72
Ausschnittsmass in mm (B x T)	560 x 500	364 x 500	272 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	6,0/400 2-3 N~/16	3,6/230/16	3,0 – 3,3/230/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Glasschaber/Anschlusskabel/Spachtel	•/•/–	•/•/–	•/•/–
Batterien/Wok	–/–	–/–	–/–
Lavasteine/Reinigungsbürste	–/–	–/–	–/–
Fritttereinsatz/Abdeckung für Frittierbecken	–/–	–/–	–/–

Spezielle ProLine-Elemente mit Edelstahlrahmen



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1223-1 I	CS 1327 Y	CS 1322 BG
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro mit Induktion	Elektro	Elektro
Baufom			
CombiSet-Modul	●	●	●
Design			
Flächenbündig	-	-	-
Edelstahlrahmen	●	●	●
Guss-Rost	-	-	●
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	mittig/Wok/300	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2400/3200/-	-/-	-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-	-/-	-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-	-/-	-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-	-/-	-/-
Kochzone			
Teppanfläche in mm/Leistung Teppanfläche in W	-/-	190 x 290/2400	-/-
Grillfläche in mm/Leistung Grillfläche in W	-/-	-	250 x 420/3400
Leistung Fritteuse in W	-	-	-
Tragkraft der Waage in kg	-	-	-
Bedienkomfort			
Bedienung Regler	●	●	●
Anzeigen			
Restwärmeanzeige	●	●	-
Anzeige des Gewichtes im Display mit Tarafunktion	-	-	-
Anzeige Temperatur erreicht	-	-	-
Sicherheit			
Restwärmeanzeige/Heissanzeige/Betriebsanzeige	●/-●	●/-●	-/-●
Einklemmschutz	-	-	-
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	380 x 78 x 520	380 x 58 x 520	380 x 100 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskästen in mm	108	78	170
Ausschnittsmaß in mm (B x T)	364 x 500	364 x 500	364 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/230/16	2,4 - 2,6/230/16	3,4/230/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Glasschaber/Anschlusskabel/Spachtel	-●/-	-●/●	-●/-
Batterien/Wok	-●	-/-	-/-
Lavasteine/Reinigungsbürste	-/-	-/-	●/●
Frittierreinsatz/Abdeckung für Frittierbecken	-/-	-/-	-/-

Spezielle ProLine-Elemente mit Edelstahlrahmen



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1411 F	CT 400 MP
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro	Elektro
Baufom		
CombiSet-Modul	●	-
Design		
Flächenbündig	-	-
Edelstahlrahmen	●	-
Guss-Rost	-	-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-
Kochzone		
Teppanfläche in mm/Leistung Teppanfläche in W	-/-	570/2300
Grillfläche in mm/Leistung Grillfläche in W	-/-	-/-
Leistung Fritteuse in W	2400	-
Tragkraft der Waage in kg	-	-
Bedienkomfort		
Bedienung Regler	●	●
Anzeigen		
Restwärmeanzeige	●	●
Anzeige des Gewichtes im Display mit Tarafunktion	-	-
Anzeige Temperatur erreicht	●	●
Sicherheit		
Restwärmeanzeige/Heissanzeige/Betriebsanzeige	●/-/●	-/-/●
Einklemmschutz	-	-
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	288 x 205 x 520	880 x 900 x 730
Einbauhöhe mit Anschlusskästen in mm	275	-
Ausschnittsmass in mm (B x T)	272 x 500	-
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	2,4/230/16	2,3/230/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Glasschaber/Anschlusskabel/Spachtel	-/●/-	-/●/-
Batterien/Wok	-/-	-/-
Lavasteine/Reinigungsbürste	-/-	-/-
Frittierreinsatz/Abdeckung für Frittierbecken	●/●	-/-



DUNST- ABZUGSHAUBEN





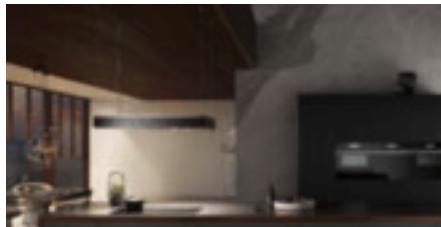
Gute Perspektiven für Ihre Küchenplanung

Die Bauformen der Miele Dunstabzugshauben

Bauformen

Wand- und Insel-Dunstabzugshauben

Der Blickfang für Kochinseln



Insel-Dunstabzugshauben



Wand-Dunstabzugshauben

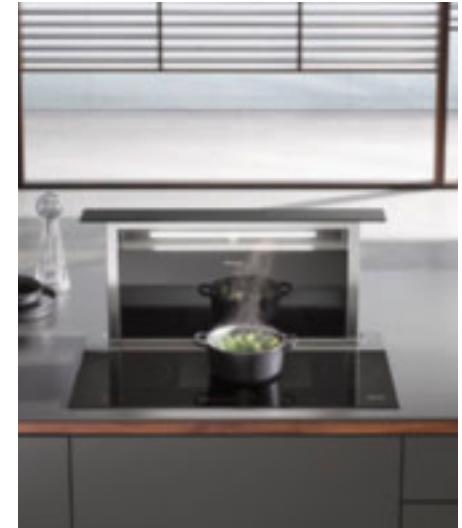
Deckengebläse

Integrierte Lüftung für ungestörten Weitblick



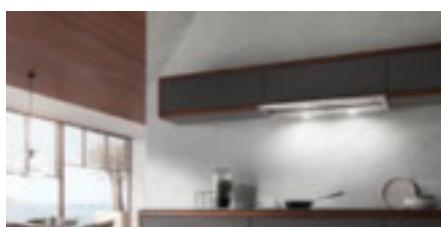
Downdraft-Dunstabzugshaube

Die elegante Lösung hinter dem Kochfeld



Einbau-Dunstabzugshauben

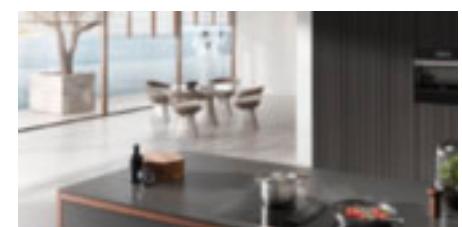
Für jede Einbausituation die richtige Lösung



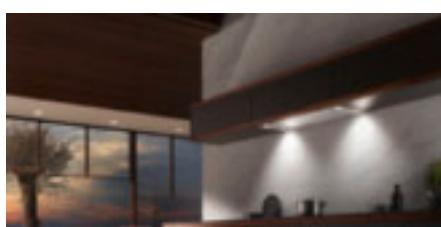
Flachschildhaube



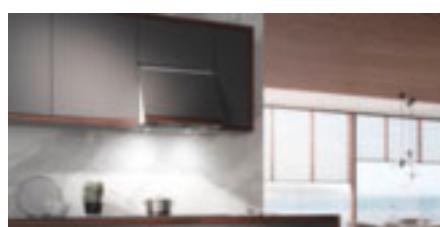
Unterbauhaube



Tischlüfter – Informationen zum Kochfeld mit integriertem Tischlüfter ab Seite 166



Huttenlüfter



Klappenhaube

So finden Sie die optimale Breite für Ihr Kochfeld

Die Gerätebreiten der Miele Dunstabzugshauben



Für Küchen kleinerer und mittlerer Grösse

Dunstabzugshauben in

- 53 cm Breite
- 55 cm Breite
- 60 cm Breite
- 70 cm Breite
- 75 cm Breite

Für grosse und offene Küchen

Dunstabzugshauben in

- 90 cm Breite
- 100 cm Breite
- 110 cm Breite
- 120 cm Breite
- Sonderbreiten



Mehr Lebensqualität, tiefer Energieverbrauch
Meilleure qualité de vie, faible consommation d'énergie

Dunstabzugshauben, die zur Minergie passen

Die Miele Dunstabzugshauben stehen für Design, eine hochwertige Verarbeitung, lange Lebensdauer und einen tiefen Energieverbrauch. Sowohl Abluft- wie Umluftshauben eignen sich ideal für den Einsatz in Gebäuden mit Minergie- und anderen zeitgemässen Baustandarden.

Für jede Wohnsituation das passende Raumklima

Die Betriebsarten der Miele Dunstabzugshauben

Beim Kochen und insbesondere beim Braten entsteht Dunst, ein Gemisch aus Wasserdampf, Fettbestandteilen und Gerüchen. Wird die Luft in der Küche nicht abgesaugt oder gefiltert, bleibt der Dunst im Raum und belastet das Raumklima. Auf Dauer leiden Ihre Küchenmöbel, Tapeten, Anstriche usw., denn dort setzen sich Fett und Schwaden ab. Für eine effektive Reinigung der Luft gibt es drei Möglichkeiten: Abluftbetrieb, Abluftbetrieb mit externem Gebläse und Umluftbetrieb.



Abluftbetrieb –
hocheffizient und entfeuchtend

Abluftbetrieb für externe Gebläse –
effektiv und besonders leise

Umluftbetrieb –
einfach und energetisch vorteilhaft

Aura 4.0 Ambient

Elegant und mit smarter Steuerung



Mit der Aura 4.0 Ambient setzen Sie einmalige Akzente in Ihrer Küche. Diese innovative Umlufthaube saugt Kochdünste nicht nur ab und filtert sie, sondern ist zusätzlich mit neuen Funktionen ausgestattet. Dank der Entfeuchtungsfunktion HumidityBalance nimmt sie während des Kochvorgangs entstehende Feuchtigkeit auf. Ein integrierter Sensor misst die Raumluft und ermittelt den perfekten Zeitpunkt für die Abgabe der im Filter gebundenen Feuchtigkeit. Dank MyAmbientLight können Sie Lichtfarben individuell einstellen. Und für ein sinnliches Dufterlebnis sorgt die Beduftungsfunktion AmbientFragrance. Je nach Geschmack wählen Sie zwischen verschiedenen Duftrichtungen. Darüber hinaus ist sie die erste Dunstabzugshaube von Miele, die ausschliesslich über eine smarte Steuerung per WLAN verfügt.



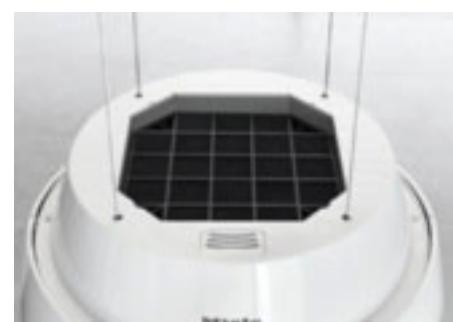
Smarte Steuerung ausschliesslich per WLAN



Exklusives Dufterlebnis



Individuelle Farbbeleuchtung



Einzigartige Entfeuchtungsfunktion



Con@ctivity

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Dunstabzugshauben

Con@ctivity – Die Automatikfunktion für Miele Dunstabzugshauben

Konzentrieren Sie sich ganz aufs Kochen: Mit Con@ctivity 3.0 macht 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 3.0 integrieren Sie Haube und Kochfeld in Miele@home.



ECO-Motor

Kraftvoll und energiesparend: Der Gleichstrom-Motor spart im Vergleich zu herkömmlichen Gebläsen bis zu 70 % Energie.

MyAmbientLight

Brillanter Blickfang: Mit MyAmbientLight lassen sich eine Vielzahl unterschiedlicher Lichtfarben einstellen.



Silence

Effizient und sehr leise: Das Gebläse ist mit speziellen Schalldämmmatten ausgestattet und effektiv isoliert.

Miele CleanCover

Schutz und leichte Reinigung: Die geschlossene, glatte Oberfläche verhindert den Kontakt mit Kabeln und Motorteilen.

Edelstahl-Metallfettfilter (10-lagig)

Effektiv und optisch ansprechend: Hohe Fettabscheidung und einfache Reinigung im Geschirrspüler.

Welche zusätzlichen Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produktvorteile* der Miele Dunstabzugshauben



Smarte Steuerung

Komfortabel und smart steuern: Sowohl mit der Automatikfunktion Con@ctivity 3.0 als auch mit der Miele@mobile App.

HumidityBalance

Einmalig und innovativ: Entstehende Feuchtigkeit beim Kochen wird dank Humidity-Balance aufgenommen.

AmbientFragrance

Geniessen Sie mit AmbientFragrance dezente Düfte, je nach Vorliebe und Geschmack.



Nachlaufsteuerung

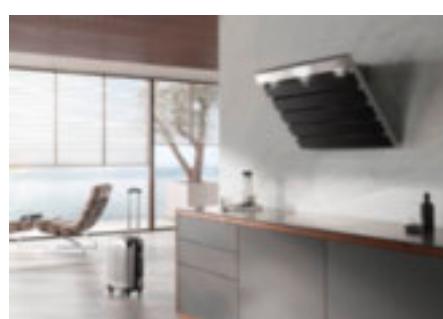
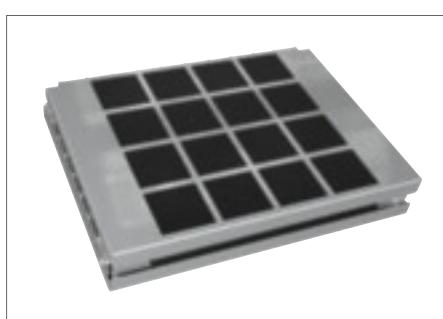
Geruchsfreie Raumluft: Nach dem Kochen läuft das Gebläse wahlweise 5 oder 15 Minuten weiter und schaltet dann ab.

Filter-Indikator

Filterwechsel leicht gemacht: Ein rotes Signallicht meldet die Sättigung für Fett- und Aktivkohlefilter.

Randabsaugung

Effizient und schön: Bei der Randabsaugung werden die Fettfilter durch ein Edelstahlpaneel verdeckt.



Longlife AirClean Filter

Effiziente Geruchsbindung: Langlebig – da der Aktivkohlefilter im Backofen regeneriert werden kann.

Active AirClean Filter

Effizient gegen Gerüche: Der Einzelfilter aus Aktivkohle muss regelmässig gewechselt werden.

Sicherheitsausschaltung

Sinnvoll, auch bei Bedienfehlern: Nach 10 Stunden schaltet sich die Dunstabzugsshaube automatisch ab.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dunstabzugshauben auf einen Blick

Energieeffizienz



Es werden die Energieeffizienzklassen von A++ bis B angezeigt.

Con@ctivity



WLAN-basierte Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.

MobileControl



Per Smartphone oder Tablet Status abrufen oder Geräte steuern.

10 x Filter



10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.

Filter-Indikator



Optische Anzeige für Fettfilter- und Aktivkohlefilter-Sättigung.

ECO-Motor



Besonders effiziente Dunstabzugshaube.

LED-Beleuchtung



Für optimale Ausleuchtung des gesamten Kochfeldes.

INDIVIDUAL



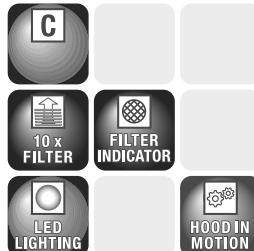
Individuell angepasste Haube – kundenspezifische Lösung möglich.

Hood in motion



Für jede Arbeitssituation die richtige Hauben-Positionierung.

Tischlüfter Downdraft



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung		DA 6890 Downdraft
Bauform		Downdraft Dunstabzugssystem
		●
Design		Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich
		–
		Randabsaugung
		●
Betriebsarten		Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb
		●/●*/●*
Bedienkomfort		
Tiptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas		–/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar		●/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter		–/2
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.		–/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung		●
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity 3.0		–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse		C
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr		109,9
Beleuchtung		
LED/Wechselfarbige Glaskantenbeleuchtung		●/–
Anzahl x Watt		1 x 7 W
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)		●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)		450
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)		60/47
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)		710
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)		69/56
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)		435
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)		64/51
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)		490
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)		74/61
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm		1'051/1'051
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm		916/646/361
Mindestabstand über Kochfeldern in mm		–
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A		0,28/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich/unten		–/–/●/●
Durchmesser des Abluftstutzens in mm		150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech		–/–
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter		–/–/–
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø		–
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter		●/●
Kamin DADC 6000		–
DEXT 6890 (zur Verlagerung der Gebläseeinheit bis 7m)		●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150		●/●
Frontdesign wahlweise		
Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW		–/–/●

Deckengebläse



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 2808
Bauform	
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	–/–●
Design	
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	–
Randabsaugung	●
Betriebsarten	
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/●*
Bedienkomfort	
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–
Hausgeräte-Vernetzung	
Con@ctivity 3.0	●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	27,6
Beleuchtung	
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	4 x 3 W/720/3500
Gebläse	
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt	
Abluft (nicht bei externer Variante)	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	450
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	53/38
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	725
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	65/50
Umluft	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	335
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/47
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	535
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	72/57
Technische Daten	
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	339/339
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	880/339/500
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,12/230/10
Montagehinweise	
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/●
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–
Mitgeliefertes Zubehör	
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör	
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●
Fernbedienung DARC 6/Kamin	–
Steuermodul DSM 400/DSM 406	–/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●
Frontdesign wahlweise	
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obisidianschwarz SW	–/●/●/–

Insel-Dunstabzugshauben



* Als Sonderanfertigung auch mit 100 – 150 cm Seillänge erhältlich
 ** mit nachkaufbarem Zubehör

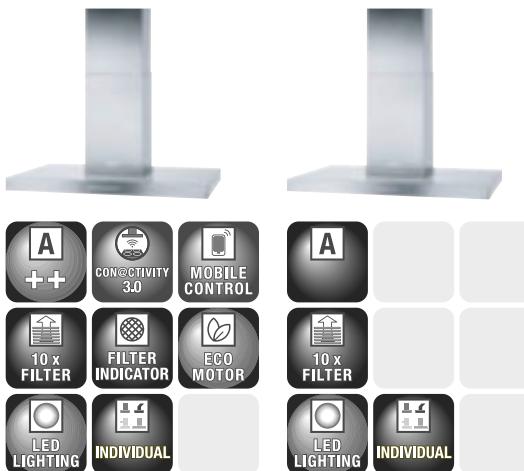
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 7378 D Aura 4.0	DA 7078 D Aura 3.0 White Loom	DA 6708 D Aura
Bauform	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse			
Design	● *	● *	●
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich			
Randabsaugung	–	–	–
Betriebsarten	–/●**/–	–/●/–	–/●/–
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb			
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	–/–	●/–	–/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/1	●/2	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	●	–	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A	A/B	C/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	32,0	28,3	80,6
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/●	●/●	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 5 W, 2 x 7,7 W/350/3500	1 x 14 W/475/3500	4 x 3 W/720/3500
Gebäle			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●	–/●	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	–	–	–
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	–/–	–/–	–/–
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	–	–	–
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	–/–	–/–	–/–
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	440	420	470
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	66/52	65/51	67/53
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	600	615	620
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	73/59	75/61	74/59
HumidityBalance/AmbientFragrance	●/●	–/–	–/–
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	–/700 – 1000	–/700 – 1'000	–/500 – 1.500
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	500 x 440	700/170/700	1000/112/700
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	135/230/10	0,07/230/10	0,16/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	–	–	–
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalblech	–/–	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	–/–/–	–/–/–	–/–/●
Duftflacon SummerGarden	●	–	–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter/Entfeuchtungsfilter	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Kamin	–	–	–
Steuermodul DSM 400/DSM 406	–/–	–/–	–/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	–/–	–/–	–/–
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	–	–	–
Duftflacon SummerGarden/FrenchBakery/MintyFields	●/●/●	–/–/–	–/–/–
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	–/–/●/–	–/–/●/–	–/●/●/●



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6698 D Puristic	DA 4248 V D Puristic Varia	DA 4208 V D Puristic Varia
Baiform			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●	●
Randabsaugung	-	-	-
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/-/-	●/●*/-
Bedienkomfort			
Tiptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	-●	●/-	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/-	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/3	●/6	●/3
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/A	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	32,1	30,8	30,8
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	4 x 3 W/820/3500	4 x 3 W/600/3500	4 x 3 W/820/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-●	-●	-●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	450	420	420
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	53/38	58/43	58/43
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	730	675	675
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	65/50	70/55	70/55
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	330	-	290
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	64/49	-/-	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	480	-	400
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	73/58	-/-	73/58
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	705 – 1005/765 – 1075	755 – 1045/-	755 – 1045/755 – 1045
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	898/85/598	1198/70/698	898/70/598
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,12/230/10	0,29/230/10	0,29/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	●**/-	●/-	●/-
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	-/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	-/-	●/●
Kamin	-	-	-
Steuermodul DSM 400/DSM 406	-●	-●	-●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obisidianschwarz SW	-●/●/●	-●/-/-	-●/-/-

Insel-Dunstabzugshauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

** bei Montage

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 4208 D Puristic Plus	PUR 98 D
Bauförm		
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	-/-/-	-/-/-
Design		
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●
Randabsaugung	-	-
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/-
Bedienkomfort		
Tiptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/-	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	-/-
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/3	●/3
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	●/●/●	-/-/-
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity 3.0	●	-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/A	A/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	29,9	51,8
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	4 x 3 W/820/3500	4 x 3 W/500/3000
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	450	400
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	54/39	57/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	720	650
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	65/50	69/51
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	320	330
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	64/49	66/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	480	460
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	73/57	73/56
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	690 – 990/750 – 1060	690 – 990/750 – 1060
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	898/70/598	898/70/598
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,12/230/10	0,232/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/-/-	●/-/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	●**/-	●**/-
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●
Kamin	-	-
Steuermodul DSM 400/DSM 406	-/●	●/-
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	-/-/-/-	-/-/-/-

Wand-Dunstabzugshauben



CON@CTIVITY 3.0

MOBILE CONTROL



10 x FILTER



FILTER INDICATOR



LED LIGHTING



CON@CTIVITY 3.0

MOBILE CONTROL



10 x FILTER



FILTER INDICATOR



ECO MOTOR



CON@CTIVITY 3.0

MOBILE CONTROL



10 x FILTER



FILTER INDICATOR

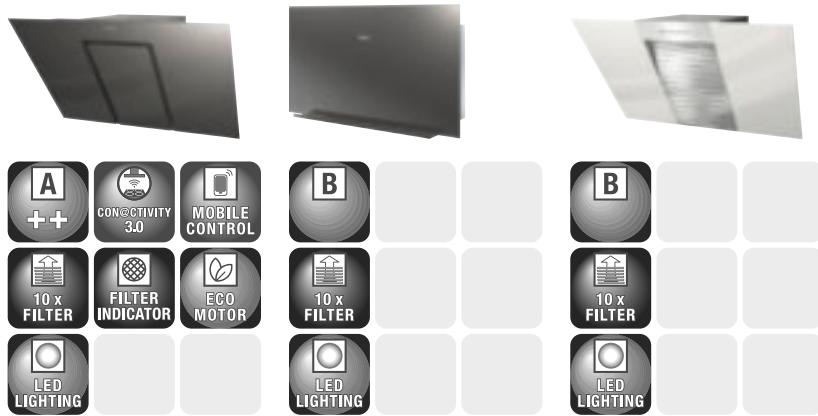


ECO MOTOR

* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6999 W Pearl	DA 6798 W Shape	DA 7198 W Triple
Bauform			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	-	-	-
Randabsaugung	●	●	-
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Bedienkomfort			
Tiptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/-	-/●	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/1	●/1	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/B	A+/D	A+/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	24,3	27,8	26
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/●	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	1 x 6 W, 1 x 18 W/310/3500	3 x 3 W/320/3500	2 x 3 W/390/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	-/●	-/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	390	380	375
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	52/38	52/37	60/45
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	620	610	600
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	64/49	63/48	72/57
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	320	325	265
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	61/46	57/43	66/51
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	470	490	375
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	70/55	69/54	75/61
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	583/583	568/568	440/440
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	900/583/537	898/568/493	880/440/433
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,10/230/10	0,09/230/10	0,11/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	-/-	-/-	-/-
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	-/-/-	●/-/-	-/-/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Kamin	DADC 6000	DADC 6000	DADC 7000
Steuermodul DSM 400/DSM 406	●/●	●/●	●/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	-/-/●/-	-/-/-/●	●/-/-/●

Wand-Dunstabzugshauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

** DADC Graphitgrau und Obsidianschwarz als Sonderanfertigung möglich

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6498 W Pure	DA 9091 W Screen	DA 6096 W Wing
Bauförm			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	-	-	-
Randabsaugung	●	●	-
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/●*	●/●*/-	●/●*/-
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	-/●	-/●	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	-/-	-/-
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/1	●/1	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/●	-/●/-	-/●/-
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/C	B/B	B/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	25,1	67,7	70,4
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/440/3500	1 x 3,2 W/300/3500	2 x 4,5 W/380/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	-/●	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	380	415	400
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	53/38	50/36	54/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	610	670	650
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	64/49	62/48	66/51
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	330	385	320
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	60/46	58/44	62/47
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	490	605	520
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	69/54	69/55	71/56
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	550/550	500/500	547/547
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	899/550/530	880/500/256	898/547/523
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,086/230/10	0,203/230/10	0,21/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	-/-	-/-	-/-
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	-/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	-/●	-/●/-	-/●
Kamin**	DADC 6000	DADC 9000	DADC 6000
Steuermodul DSM 400/DSM 406	-/●	●/-	●/-
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	●/-/-/●	●/-/●/-	-/●/●



* mit nachkaufbarem Zubehör

** bei Montage

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 5798 W Next Step	DA 6698 W Puristic	DA 4298 W Puristic Plus
Bauförm			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●	●
Randabsaugung	-	-	-
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/●*
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/-	-/●	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/2	●/3	●/3
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/A	A++/A	A++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	24,1	24,6	26,7
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/550/3500	3 x 3 W/670/3500	3 x 3 W/670/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	-/●	-/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	380	400	390
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	52/37	52/37	52/37
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	600	640	630
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	63/48	63/48	64/49
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	320	315	315
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	63/48	63/48	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	460	460	460
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	72/57	72/57	73/58
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	660 – 980/790 – 1110	710 – 1030/840 – 1160	685 – 1005/815 – 1135
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	893/34/520	898/85/500	898/62/500
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	●**/●	●**/●	●**/●
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Kamin	-	-	-
Steuermodul DSM 400/DSM 406	-/●	-/●	-/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	-/●/-/-	-/●/●/●	-/●/-/-

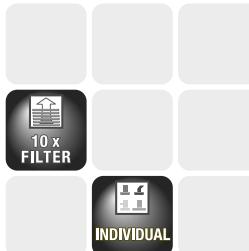
Wand-Dunstabzugshauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

** bei Montage

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 4288 W Puristic Plus	PUR 98 W	PUR 68 W
Bauförm			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●	●
Randabsaugung	-	-	-
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Bedienkomfort			
Tiptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/-	●/-	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	-/-	-/-
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/2	●/3	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	●/●/●	-/●/-	-/●/-
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/A	A/A	A/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	24,5	49,7	47
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/570/3500	3 x 3 W/450/3000	2 x 3 W/330/3000
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	●/-	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	390	395	395
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	52/37	56/41	56/41
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	630	650	650
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	64/49	67/52	67/52
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	315	330	330
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	64/49	64/48	64/48
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	460	460	460
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	73/58	71/56	71/56
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	685 – 1005/815 – 1135	685 – 1005/815 – 1135	685 – 1005/815 – 1135
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	748/62/500	898/62/500	598/62/500
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,09/230/10	0,229/230/10	0,226/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	●**/●	●**/●	●**/●
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Kamin	-	-	-
Steuermodul DSM 400/DSM 406	-/●	●/-	●/-
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	-/●/-/-	-/●/-/-	-/●/-/-



* mit nachkaufbarem Zubehör

** bei Montage

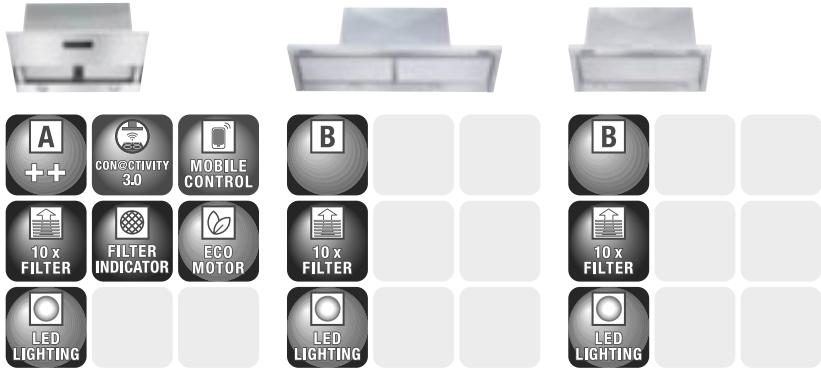
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 396-7 Classic
Bauform	
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/-/-
Design	
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●
Randabsaugung	-
Betriebsarten	
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-
Bedienkomfort	
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	-/-
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/-
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-
Hausgeräte-Vernetzung	
Con@ctivity 3.0	-
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	C/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	59,1
Beleuchtung	
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/360/3000
Gebläse	
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt	
Abluft (nicht bei externer Variante)	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	350
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	55/40
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	500
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	62/47
Umluft	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	250
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	61/47
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	350
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	68/53
Technische Daten	
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	695 – 1015/825 – 1145
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	598/120/520
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,13/230/10
Montagehinweise	
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	●**/-
Mitgeliefertes Zubehör	
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör	
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●
Kamin	-
Steuermodul DSM 400/DSM 406	●/-
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●
Frontdesign wahlweise	
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	-/●/-/-

Flachschildhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 3698-90	DA 3668-60	DA 3598-90
Bauform			
Flachschildhaube	●	●	●
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	–	–	–
Randabsaugung	–	–	–
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/●*
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/–	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/2	●/2	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	●	●	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/C	A++/C	A++/C
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	25,6	24,5	25,6
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	3 x 3 W/500/3500	2 x 3 W/420/3500	3 x 3 W/500/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●	–/●	–/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400	400	400
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	51/37	51/37	51/37
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	635	635	635
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	63/49	63/49	63/49
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	365	365	365
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	65/51	65/51	65/51
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	530	530	530
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	73/59	73/59	73/59
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	–/–	–/–	–/–
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	892/37/309	592/37/309	892/37/309
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Kamin	–	–	–
Steuermodul DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	–/●/–/–	–/●/–/–	–/●/–/–



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 3568-60	DA 3496-90	DA 3466-60
Bauform			
Flachschildhaube	●	●	●
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	–	–	–
Randabsaugung	–	–	–
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/●*	●/●*/●*
Bedienkomfort			
Tiptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/–	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/2	●/2	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/C	B/B	B/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	24,5	69,5	69,5
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/420/3500	2 x 3 W/300/3000	2 x 3 W/320/3000
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400	400	400
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	51/37	56/44	56/44
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	635	550	550
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	63/49	64/52	64/52
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	365	280	280
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	65/51	67/54	67/54
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	530	350	350
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	73/59	72/60	72/60
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	–/–	–/–	–/–
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	592/37/309	895/34/275	595/34/275
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,09/230/10	0,19/230/10	0,19/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/–/–	●/–/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Kamin	–	–	–
Steuermodul DSM 400/DSM 406	–/●	●/–	●/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	–/●/–/–	–/●/–/–	–/●/–/–

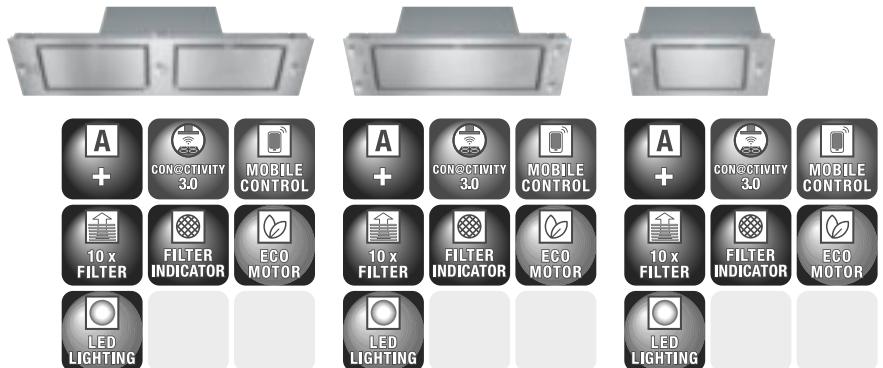
Flachschildhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 3456-55	DA 3366-60	DA 3356-55
Bauförm			
Flachschildhaube	●	●	●
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	–	–	–
Randabsaugung	–	–	–
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort			
Tiptasten mit LED/Schiebeschalter	●/–	–/●	–/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/1	●/1	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/–	–/–/–	–/–/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	–	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	B/B	C/B	C/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	69,5	61,4	61,4
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/320/3000	2 x 3 W/320/3000	2 x 3 W/320/3000
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400	320	320
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	56/44	51/38	51/38
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	550	430	430
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/52	58/45	58/45
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	280	200	200
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/54	61/49	61/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	350	300	300
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	72/60	67/55	67/55
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	–/–	–/–	–/–
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	545/34/275	595/34/275	545/34/275
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,19/230/10	0,12/230/10	0,12/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Kamin	–	–	–
Steuermodul DSM 400/DSM 406	●/–	–/–	–/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	–/●/–/–	–/●/–/–	–/●/–/–

Huttenlüfter



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 2628	DA 2698	DA 2668
Bauform			
Huttenlüfter	●	●	●
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	–	–	–
Randabsaugung	●	●	●
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/–/–	●/●*/●*	●/●*/–
Bedienkomfort			
Tippstellen mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/–	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/–	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/4	●/2	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	26,8	28,6	28,4
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	3 x 4,5 W/700/3500	4 x 3 W/650/3500	2 x 4,5 W/700/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●	–/●	–/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400	400	365
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	51/37	51/37	51/37
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	640	640	585
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	62/48	62/48	64/50
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	–	365	330
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	–/–	62/48	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	–	535	490
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	–/–	74/59	74/60
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	–/–	–/–	–/–
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	1180/64/293	880/64/293	580/64/293
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	–/–/–	●/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	–/–	●/●	●/●
Kamin	–	–	–
Steuermodul DSM 400/DSM 406	–/●	–/●	–/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	–/●/●/–	–/●/●/–	–/●/–/–

Miele Dunstabzugshauben

Huttenlüfter



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 2390	DA 2360
Bauform		
Huttenlüfter	●	●
Design		
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●
Randabsaugung	–	–
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort		
Tiptasten mit LED/Drehregler	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/2	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/–	–/●/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity 3.0	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A/A	A/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	55,3	49,1
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	4 x 3 W/500/3000	2 x 3 W/350/3000
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	360	360
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	52/38	52/38
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	600	600
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	320	320
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/49	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	500	500
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	–/–	–/–
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	884/64/297	584/64/297
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,23/230/10	0,23/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●
Kamin	–	–
Steuermodul DSM 400/DSM 406	–/–	–/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	–/●/–/–	–/●/–/–



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 2578	DA 2558	DA 2450
Bauform			
Huttenlüfter	●	●	●
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●	●
Randabsaugung	—	—	—
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/●*	●/●*/●*	●/●*/—
Bedienkomfort			
Tiptasten mit LED/Drehregler	●/—	●/—	—/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	—/—
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/2	●/1	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	—/●/●	—/●/●	—/—/—
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	—	—	—
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	●	—
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A/B	A/B	A/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	51,7	51,7	52,6
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/—	●/—	●/—
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/300/3000	2 x 3 W/330/3000	2 x 3 W/330/3000
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/—	●/—	●/—
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	360	360	—
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	56/41	56/41	—/—
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	600	600	590
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	67/52	67/52	66/52
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	320	320	—
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	63/48	63/48	—/—
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	530	530	525
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	72/57	72/57	71/57
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	—/—	—/—	—/—
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	702/50/402	532/50/372	532/50/372
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,23/230/10	0,23/230/10	0,23/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/—	●/●/—	●/●/—
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	—/—	—/—	—/—
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/—/—	●/—/—	●/—/—
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Kamin	—	—	—
Steuermodul DSM 400/DSM 406	—/●	—/●	—/—
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	—/●/—/—	—/●/—/—	—/●/—/—

Unterbauhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 1200	DA 1260	DA 1255
Bauform			
Unterbauhaube	●	●	●
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●	●
Randabsaugung	–	–	–
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort			
Schiebeschalter/Drehregler	●/–	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/3	●/2	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/–	–/–	–/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	–	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	C/A	C/A	C/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	90,4	91,6	91,6
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/275/3000	2 x 3 W/330/3000	2 x 3 W/330/3000
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	355	355	355
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50	64/50
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	545	545	545
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	74/60	74/60	74/60
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	195	195	195
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73/59	73/59	73/59
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	220	220	220
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	75/62	75/62	75/62
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	125/125	125/125	125/125
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	998/125/500	598/125/500	548/125/500
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,23/230/10	0,24/230/10	0,24/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–	–	–
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	–/●	–/●	–/●
Kamin	–	–	–
Steuermodul DSM 400/DSM 406	–/–	–/–	–/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Edelstahl/Brillantweiss/Dunkelbraun	●/–/–	●/●/●	●/●/●

Klappenhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	EVM 25-60	EVM 25-55
Bauform		
Klappenhaube	●	●
Design		
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	–	–
Randabsaugung	–	–
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort		
Schiebeschalter/Drehregler	–/●	–/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metalfettfilter	–/1	–/1
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/–	–/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity 3.0	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	B/C	B/C
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	55	55
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 1,1 W/290/2800	2 x 1,1 W/290/2800
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	350	350
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/–	69/–
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	–	–
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	–/–	–/–
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	–	–
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	246/246	246/246
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	598/246/300	548/246/300
Mindestabstand über Kochfeldern	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,10/230/10	0,10/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/–/–	●/–/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	125	125
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	–/–/–	–/–/–
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	–/●	–/●
Kamin	–	–
Steuermodul DSM 400/DSM 406	–/–	–/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	–/●	–/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	–	–
Frontdesign wahlweise		
Edelstahl ED/Lichtweiss LW/Anthrazit AZ	–/●/●	–/●/●





Miele Dunstabzugshauben



Miele



KAFFEE- VOLLAUTOMATEN



Exklusive Kaffeemischungen für feinen Genuss

Der eigene Miele Kaffee – Black Edition



Neben der richtigen Zubereitung ist dafür auch die Qualität des Kaffees entscheidend. Daher haben wir unsere Miele Black Edition Series entwickelt: Vier eigenen Mischungen, die speziell auf die Miele Kaffeevollautomaten abgestimmt sind.

Hergestellt werden die Miele Kaffeesorten mit viel Sorgfalt aus besonders hochwertigen Hochland-Bohnen im schonenden Trommelröstverfahren in einer Privatrösterei. Entstanden sind dabei vier harmonische und spürbar aromatische Kaffeemischungen, die für exklusive Genussmomente sorgen. Zudem sind alle unsere Kaffeesorten Fairtrade und Bio-zertifiziert¹⁾. Bestellen Sie Ihren Lieblingskaffee ganz einfach im Miele Online-Shop (www.miele.shop.ch).

Miele Black Edition One for all

Vollmundig und aromatisch: Für einen leckeren Café Crema oder Espresso bis hin zu allen Kaffeespezialitäten mit Milch eignet sie sich optimal.

Miele Black Edition Espresso

Für den Klassiker unter den Kaffees: besonders intensiv im Geschmack und mit einer würzigen, schokoladigen Note versehen. Erstklassige Mischung, hergestellt aus hochwertigen Robusta- und Arabica-Bohnen.

Miele Black Edition Café Crema

Diese Mischung sorgt mit ihrem leichten und ausgewogenen Geschmack für den perfekten Kaffeegenuss – begleitet von einer blumigen Fruchtigkeit, die dem Ganzen das gewisse Etwas verleiht.

Miele Black Edition Decaf

Vollkommen koffeinfrei – und das auf höchsten Niveau. Die Mischung wurde aus hochwertigen Arabica-Bohnen kreiert. Genauso wie alle unsere Kaffeesorten ist auch die Miele Black Edition Decaf Bio-zertifiziert¹⁾ und Fairtrade gehandelt.



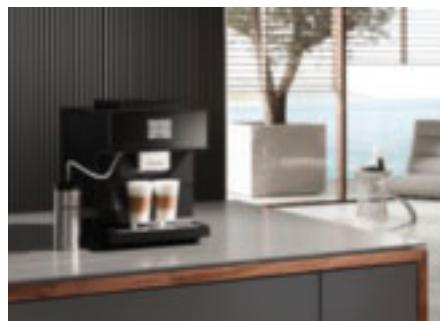
Welche Art von Gerät möchten Sie?

Die Bauformen und Bedienkonzepte der Miele Kaffeevollautomaten

Für jedes Bedürfnis das passende Gerät

Je nach Küche und Vorliebe haben Sie bei Miele die Wahl zwischen dem Einbau- und dem Stand-Kaffeevollautomaten. So finden Sie immer den perfekten Kaffeevollautomaten, der optimal auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Bauformen



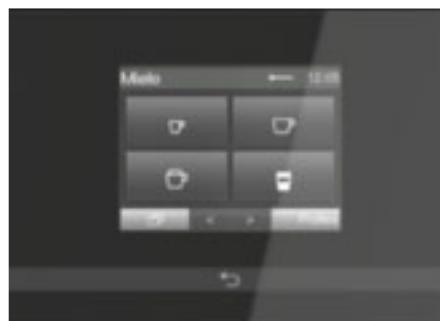
Einbau-Kaffeevollautomaten – für ein homogenes Erscheinungsbild

Er lässt sich perfekt in eine 45 cm hohe Nische einbauen und vertikal oder horizontal mit weiteren Einbaugeräten kombinieren. So ist der Platz in der Küche optimal genutzt. Optional ist der Kaffeevollautomat mit Frischwasseranschluss erhältlich, da durch entfällt das manuelle Befüllen des Wassertanks – das spart Zeit und sorgt für zusätzlichen Komfort.

Stand-Kaffeevollautomaten – Kaffeegenuss, wo immer Sie wollen

Praktisch und flexibel: Die Miele Standgeräte können Sie überall in Ihrer Küche aufstellen – oder auch im Wohnzimmer oder im Wintergarten. Also überall dort, wo Sie einen herrlich duftenden Kaffee geniessen möchten. Zudem können Sie zwischen drei Designlinien entscheiden: der puristischen CM7-Baureihe mit CM-Touch-Bedienung, den kompakten CM6- und CM5-Geräten mit DirectSensor-Bedienung.

Bedienkonzepte



M Touch

Für noch mehr Komfort sorgt die elegante M Touch-Bedienung: Wie bei einem Smartphone lassen sich die Geräteeinstellungen durch Wischen oder Scrollen vornehmen. Das macht die Bedienung besonders bequem und einfach.

CM Touch-Bedienung

Durch das komfortable CM Touch-Display ist der CM7 besonders einfach und intuitiv zu bedienen. Mit wenigen Fingertipps lassen sich Ihre Lieblingsgetränke anwählen und anpassen. Gleichzeitig ist das Display durch die klare, weisse Schrift auf schwarzem Hintergrund jederzeit sehr gut lesbar und dennoch dezent.

DirectSensor

Dank DirectSensor können Sie Ihre gewünschte Kaffeespezialität mit nur einem Fingertipp zubereiten lassen – das hochauflösende TFT-Display macht dies möglich.



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Einbau-Kaffeevollautomaten

Das wahre Geschmackserlebnis

Genießen Sie Ihren Kaffee in vollen Zügen mit den erstklassigen Miele Kaffeevollautomaten. Dank AromaticSystemFresh werden die Bohnen für jeden Kaffee frisch gemahlen und anschließend direkt verbrüht – für einen intensiven Geschmack. Mit Coffee-Select profitieren Sie zudem von drei separaten Bohnenbehältern – so wird jede Ihrer Kaffeespezialität immer mit der passenden Bohne zubereitet. Die intelligente Brühtechnik sorgt darüber hinaus für eine volle Entfaltung des Aromas. Und damit Ihr persönlicher Kaffeemoment rundum perfekt wird, hat Miele seinen eigenen Kaffee entwickelt – optimal abgestimmt auf Ihren Kaffeevollautomaten. So entsteht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das Ihren Morgen, Mittag oder auch Abend genussvoll abrundet.

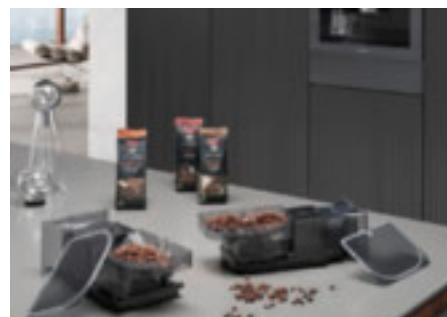


Einfache Handhabung

Bestes Kaffeearlebnis: Dank intelligenter Funktionen gelingt Ihnen die Zubereitung besonders einfach und schnell.

Leichte Reinigung

Gerätehygiene leichtgemacht: Entnehmbare Komponenten und automatische Reinigungsprogramme garantieren Sauberkeit.



Exklusiv bei Miele CoffeeSelect¹⁾

Frei wählbar: Dank der drei Bohnenbehälter wird Ihre Kaffeespezialität immer mit der passenden Bohne zubereitet.

Exklusiv bei Miele Automatische Reinigung²⁾

Komfortabel und ohne Aufwand: Die Reinigung sowie das Entkalken übernimmt Ihr Miele Kaffeevollautomat für Sie.

Exklusiv bei Miele CupSensor³⁾

Idealer Abstand: Der CupSensor erkennt die Höhe der Tasse und bringt den Zentralauslauf in die richtige Position.

* modellabhängig

¹⁾ Patent: EP 2957199

²⁾ Patent: EP 2705783, EP 2705784, DE 102014113160, DE102014113161

³⁾ Patent: EP 2454976

Ein innovatives Mahlwerk für perfekten Genuss

Das Mahl- und Brühsystem der Miele Stand-Kaffeevollautomaten



AromaticSystemFresh: herausragendes Mahl- und Brühsystem

Mit unserem innovativen Kegelmahlwerk erleben Sie Kaffeegenuss neu: Die besondere Aromaschonung gelingt durch die Konstruktion aus hochwertigem, abriebfestem Stahl. Für ungetrübte Kaffeemomente sorgt zudem, dass das neue Mahlwerk besonders leise ist. Einzigartiger Genuss wird durch eine weitere Entwicklung möglich: Das Mahlwerk befindet sich direkt oberhalb der Brüheinheit – deshalb verbleibt kein Kaffeemehl aus einer vorherigen Nutzung des Kaffeeautomaten im Mahlwerk.

Wenn Sie aus den Ferien kommen, können Sie so direkt einen Kaffee aus frisch gemahlenen Bohnen geniessen. Mit dieser Weiterentwicklung haben wir ein perfekt aufeinander abgestimmtes System kreiert, das ein Kaffeeerlebnis mit einzigartigen Genussmomenten garantiert.

CoffeeSelect: immer die passende Bohnensorte zur Hand
Espresso schmeckt am besten wenn er aus Espressoobohnen zubereitet wird, einen Café Crema bereiten Sie genauso mit Café Crema-Bohnen zu: Mit CoffeeSelect haben Sie immer die passende Bohnensorte zur ausgewählten Kaffeespezialität zur Hand. Ob Klassiker oder Lieblingsblend – die gewünschten Sorten füllen Sie einfach in die drei separaten Behälter mit den Volumen 210 g, 180 g und 150 g.

Wenn Sie ein Getränk zubereiten möchten, wählen Sie einfach manuell die dazu passende Sorte. Oder Sie ordnen durch einfaches Speichern dauerhaft einer Kaffeespezialität die gewünschte Bohne zu – und Ihr Kaffeevollautomat bedient sich automatisch am richtigen Behälter. Geniessen werden Sie immer garantiert sortenrein, denn durch AromaticSystemFresh verbleiben keine Reste der vorherigen Sorte im System. Perfekter Kaffeegenuss gelingt damit einfach, komfortabel und verlässlich.

CM7



CoffeePassion



Die CM Touch-Bedienung für echte Geniesser. Die puristische Form und hohe Materialqualität aus Aluminium, Edelstahl CleanSteel oder BlackSteel machen den CM7 zu einem Schmuckstück in Küche und Büro.

Für Genuss und Komfort: Verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten werden perfekt zubereitet und die Reinigung und Pflege der CM7 so komfortabel wie noch nie.

CM6

◊ MilkPerfection



Der CM6 mit DirectSensor-Bedienung besticht durch elementare Formensprache. Das markante Design wird durch die farbige Kontur betont.

Einzigartiger Milchgenuss: Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem Cappuccino, Latte macchiato oder einer heißen Schokolade.

CM5

🔇 Silence

Das aussergewöhnliche und kompakte Design des CM5 überzeugt in jedem Umfeld.



Angenehm leise: Der Mahlwerkmechanismus des CM5-Kaffeevollautomaten hat eine zusätzliche und damit wirksamere Isolierung.



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Hightlights* der Miele Stand-Kaffeevollautomaten

AromaticSystemFresh/AromaticSystem: für das wahre Geschmackserlebnis

Geniessen Sie Ihren Kaffee in vollen Zügen mit den erstklassigen Miele Kaffeevollautomaten. Dank AromaticSystemFresh werden die Bohnen für jeden Kaffee frisch gemahlen und anschliessend direkt verbrüht – für einen intensiven Geschmack. Mit Coffee-Select profitieren Sie zudem von drei separaten Bohnenbehältern – so wird jede Ihrer Kaffeespezialität immer mit der passenden Bohne zubereitet. Die intelligente Brühtechnik sorgt darüber hinaus für eine volle Entfaltung des Aromas. Und damit Ihr persönlicher Kaffeemoment rundum perfekt wird, hat Miele seinen eigenen Kaffee entwickelt – optimal abgestimmt auf Ihren Kaffeevollautomaten. So entsteht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das Ihren Morgen, Mittag oder auch Abend genussvoll abrundet.



Maximale Auswahl

Auf Tastendruck: Neben vielen Kaffee spezialitäten auch perfekt temperiertes Wasser für verschiedene Teesorten.

OneTouch for Two

Im Einzel oder Doppel: OneTouch for Two ermöglicht die zeitgleiche Zubereitung von zwei köstlichen Kaffeespezialitäten mit einem einfachen Knopfdruck.



Exclusive to Miele CoffeeSelect¹⁾

Perfekter Genuss: Dank der drei Bohnenbehälter wird Ihre Lieblings-Kaffeespezialität immer mit der passenden Bohne zubereitet.

Exclusive to Miele AutoDescale²⁾

Keine Arbeit mit Entkalken: Der CM 7750 und CM 7550 entkalken selbstständig dank patentierter Auto-Descale-Funktion.**

Exclusive to Miele CupSensor³⁾

Idealer Abstand: Der CupSensor erkennt die Höhe der Tasse und bringt den Zentralauslauf in die richtige Position.

¹⁾ Patent: EP 2957199

²⁾ Patent: EP 2705783, 2705784

³⁾ Patent: EP 2454976

* modellabhangig

** je nach Nutzungsverhalten zusätzliches, manuelles Entkalken notwendig.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Einbau-Kaffeevollautomaten auf einen Blick

Steuerung



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



Direkte Anwahl von Getränkespezialitäten über
Touch-Sensor, Anzeige über 4-zeiliges Textdisplay.

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 Kaffee-
spezialitäten mit einem einfachen Knopfdruck.



DirectWater
Gerät ist auf einen Frischwasseranschluss umschaltbar.



CoffeeSelect¹⁾
In drei separaten Bohnenbehältern finden verschiedene
Bohnensorten Platz.



AutoClean
Patentierte²⁾, automatische Reinigung von Milchleitungen
und Entfettung der Brüheinheit.



AutoDescale
Patentierte³⁾, automatische Entkalkung für
mehr Komfort.

¹⁾ Patent: EP 2957199

²⁾ Patent: DE 10214113160, 10214113161

³⁾ Patent: EP 2705783, 2705784

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Stand-Kaffeevollautomaten auf einen Blick

Steuerung



Intuitive Bedienung per Fingertipp direkt auf einem TFT-Farbdisplay.



Direkte Anwahl von Getränkespezialitäten über Touch-Sensor, Anzeige über 4-zeiliges Textdisplay.

AromaticSystem



Kaffeepulver und Wasser vermischen sich besonders intensiv und das Aroma des Kaffees kann sich noch besser entfalten.

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.

OneTouch for Two



Zeitgleiche Zubereitung von zwei köstlichen Kaffee spezialitäten mit einem einfachen Knopfdruck.

EasyClean



Entnehmbare Brühgruppe für eine optimale Hygiene.

Coffee&Tea



Italienische Kaffeespezialitäten und individuelle Zubereitung verschiedener Teesorten in der optimalen Temperatur.

CleaningProgrammes



Komfortable Reinigungsprogramme für optimale Hygiene und zur Sicherung der langen Lebensdauer.

CupSensor¹⁾



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

AutoDescale



Patentierte²⁾, automatische Entkalkung für mehr Komfort.

¹⁾ Patent: EP 2454976

²⁾ Patent: EP 2705783, 2705784

Einbau-Kaffeevollautomaten

Euro-Norm 60 cm



¹⁾ Option: Festwasseranschluss oder Wassertank

Typ-/Verkaufsbezeichnung	CVA 7845-60 CH	CVA 7440-60 CH
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●	●/●/●
Grifflos	●	●
Stand-Kaffeevollautomat mit Bohnensystem	–	–
Einbau-Kaffeevollautomat mit Bohnensystem	●	●
Getränkesspezialitäten		
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	10
Mahlgrad einstellbar/Mahlmenge programmierbar	●/●	●/●
Wassermenge/Wassertemperatur programmierbar	●/●	●/●
Vorbrühen/Milchmenge/Milchschaummenge programmierbar	●/●/●	●/●/●
Kaffee-/Teekannenfunktion	●/●	●/●
Bedienkomfort		
Display/MultiLingua	M Touch/●	DirectSensor/●
Annäherungssensor MotionReact	●	–
Individuelle Sprachauswahl/Tageszeitanzeige/Anzeige Datum	●/●/●	●/●/●
CupSensor	●	●
Stufenlos höhenverstellbarer Getränkeauslauf in cm	4,0 – 16,5	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	2,7/0,7
Einschaltzeit und Ausschaltzeit programmierbar	●	●
Stand-by-Zeit programmierbar	●	●
Expertenmodus/Festwasseranschluss ¹⁾	●/●	●/–
Pflegekomfort		
Komfortable Reinigungsprogramme	●	●
AutoDescale/AutoClean	●/●	–/–
Automatische Spülung der Milchleitung aus dem Wassertank	●	●
ComfortClean (Geschirrspülertaugliche Bauteile)	●	●
Entnehmbare Milchleitung/Brüheinheit	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse	B	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	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Länge Wasserzulaufschlauch/elektrische Zuleitung in m	1,5/2,0	–/2,0
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	1,5/220 – 240/10	1,5/220 – 240/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Milchbehälter aus Glas	●	●
Entkalkungstabletten/Kartusche AutoDescale/Kartusche AutoClean	●/●/●	●/–/–
Gutschein für 1 kg Miele Kaffee	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	●	●
Brillantweiss BW	●	●
Obsidianschwarz SW	●	●
Havannabraun HB	–	–

Stand-Kaffeevollautomaten

CM7



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CM 7750 CH CoffeeSelect	CM 7550 CH	CM 7350 CH
Design			
Display	CM Touch	CM Touch	CM Touch
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			
AromaticSystem/AromaticSystemFresh	—/●	●/—	●/—
OneTouch/OneTouch for Two-Zubereitung	●/●	●/●	●/●
Aromaschonendes Kegelmahlwerk	●	●	●
Zweite Kaffeesorte in Form von Pulver möglich	●	●	●
Geniesserprofile programmierbar	10	10	8
Mahlgrad einstellbar/Mahlmenge programmierbar	●/●	●/●	●/●
Wassermenge/Wassertemperatur programmierbar	●/●	●/●	●/●
Vorbrühen/Milchmenge/Milchschaummenge programmierbar	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Kaffee-/Teekannenfunktion	●/●	●/●	●/●
Bedienkomfort			
Individuelle Sprachauswahl/Tageszeitanzeige/Anzeige Datum	●/●/●	●/●/●	●/●/●
CupSensor	●	●	●
Stufenlos höhenverstellbarer Getränkeauslauf in cm	8,0 – 16,0	8,0 – 16,0	8,0 – 16,0
BrilliantLight	●	●	●
Fassungsvermögen Kaffeebohnen-Behälter in g	210/180/150	500	500
Fassungsvermögen Restbehälter in Stück	16	16	16
Fassungsvermögen Wassertank in l	2,2	2,2	2,2
Einschaltzeit programmierbar/Ausschaltzeit programmierbar	●/●	●/●	●/●
Stand-by-Zeit programmierbar/Uhrzeitspeicher in h	●/200	●/200	●/200
Expertenmodus/DoubleShot/CoffeeSelect	●/●/●	●/●/—	●/●/—
Pflegekomfort			
Komfortable Reinigungsprogramme	●	●	●
AutoDescale/AutoClean	●/●	●/●	—/—
Automatische Spülung der Milchleitung aus dem Wassertank	●	●	●
ComfortClean (Geschirrspülertaugliche Bauteile)	●	●	●
Entnehmbare Milchleitung/Brüheinheit	●/●	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse	B	B	B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh	67	66	70
Energiesparender Eco-Mode einschaltbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	—/—	—/—	—/—
Sicherheit			
Inbetriebnahmesperre	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	311 x 420 x 445	311 x 397 x 445	311 x 397 x 445
Länge Wasserzulaufschlauch/elektrische Zuleitung in m	—/1,2	—/1,2	—/1,2
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	1,5/220 – 240/16	1,5/220 – 240/10	1,5/220 – 240/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Milchbehälter aus Glas/Edelstahl-Thermo	—/●	—/●	—/●
Entkalkungsmittel/Reinigungstabletten/Entkalkungskartusche	—/●/●	—/●/●	●/●/—
Gutschein für 1 kg Miele Kaffee	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	—	—	—
Edelstahl CleanSteel ED	—	—	—
Brillantweiss BW	—	●	—
Obsidianschwarz SW	●	●	●
Havannabraun HB	—	—	—

Stand-Kaffeevollautomaten

CM6



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CM 6560 CH	CM 6360 CH	CM 6160 CH
Design			
Display	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
Getränkesspezialitäten			
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			
AromaticSystem/AromaticSystemFresh	●/-	●/-	●/-
OneTouch/OneTouch for Two-Zubereitung	●/●	●/●	●/●
Aromaschmelzendes Kegelmahlwerk	●	●	●
Zweite Kaffeesorte in Form von Pulver möglich	●	●	●
Geniesserprofile programmierbar	8	8	4
Mahlgrad einstellbar/Mahlmenge programmierbar	●/●	●/●	●/●
Wassermenge/Wassertemperatur programmierbar	●/●	●/●	●/●
Vorbrühen/Milchmenge/Milchschaummenge programmierbar	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Kaffee-/Teekannenfunktion	●/-	●/-	●/-
Bedienkomfort			
Individuelle Sprachauswahl/Tageszeitanzeige/Anzeige Datum	●/-/-	●/-/-	●/-/-
CupSensor	-	-	-
Stufenlos höhenverstellbarer Getränkeauslauf in cm	8,0 – 14,0	8,0 – 14,0	8,0 – 14,0
BrilliantLight	●	●	●
Fassungsvermögen Kaffeebohnen-Behälter in g	300	300	300
Fassungsvermögen Restbehälter in Stück	10	10	10
Fassungsvermögen Wassertank in l	1,8	1,8	1,8
Einschaltzeit programmierbar/Ausschaltzeit programmierbar	über Miele App	über Miele App	über Miele App
Stand-by-Zeit programmierbar/Uhrzeitspeicher in h	●/-	●/-	●/-
Expertenmodus/DoubleShot/Festwasseranschluss	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Pflegekomfort			
Komfortable Reinigungsprogramme	●	●	●
AutoDescale/AutoClean	●/-	●/-	●/-
Automatische Spülung der Milchleitung aus dem Wassertank	●	●	●
ComfortClean (Geschirrspülertaugliche Bauteile)	●	●	●
Entnehmbare Milchleitung/Brüheinheit	●/●	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse	A	A	A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh	64	64	64
Energiesparender Eco-Modus einschaltbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/-	●/-	●/-
Sicherheit			
Inbetriebnahmesperre	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	251 x 359 x 427	251 x 359 x 427	251 x 359 x 427
Länge Wasserzulaufschlauch/elektrische Zuleitung in m	-/1,5	-/1,5	-/1,5
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	1,45/220 – 240/10	1,45/220 – 240/10	1,45/220 – 240/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Milchbehälter aus Glas/Edelstahl-Thermo	●/-	●/-	●/-
Entkalkungsmittel/Reinigungstabletten/Entkalkungskartusche	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Gutschein für 1 kg Miele Kaffee	●	-	-
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau PearlFinish	●	-	-
Obsidianschwarz PearlFinish/Obsidianschwarz	●/-	-/-	-●
Bronze PearlFinish	-	●	-
Roségold PearlFinish	-	-	-

Stand-Kaffeevollautomaten

CM5



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CM 5710 CH	CM 5510 CH	CM 5410 CH
Design			
Display	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
Getränkesspezialitäten			
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			
AromaticSystem/AromaticSystemFresh	●/-	●/-	●/-
OneTouch/OneTouch for Two-Zubereitung	●/●	●/●	●/●
Aromaschmelzendes Kegelmahlwerk	●	●	●
Zweite Kaffeesorte in Form von Pulver möglich	●	●	●
Geniesserprofile programmierbar	2	2	2
Mahlgrad einstellbar/Mahlmenge programmierbar	●/●	●/●	●/●
Wassermenge/Wassertemperatur programmierbar	●/●	●/●	●/●
Vorbrühen/Milchmenge/Milchschaummenge programmierbar	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Kaffee-/Teekannenfunktion	●/-	●/-	●/-
Bedienkomfort			
Individuelle Sprachauswahl/Tageszeitanzeige/Anzeige Datum	●/-/-	●/-/-	●/-/-
CupSensor	-	-	-
Stufenlos höhenverstellbarer Getränkeauslauf in cm	8,0 – 13,5	8,0 – 13,5	8,0 – 13,5
BrilliantLight	-	-	-
Fassungsvermögen Kaffeebohnen-Behälter in g	200	200	200
Fassungsvermögen Restbehälter in Stück	7	7	7
Fassungsvermögen Wassertank in l	1,3	1,3	1,3
Einschaltzeit programmierbar/Ausschaltzeit programmierbar	-/-	-/-	-/-
Stand-by-Zeit programmierbar/Uhrzeitspeicher in h	●/-	●/-	●/-
Expertenmodus/DoubleShot/Festwasseranschluss	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Pflegekomfort			
Komfortable Reinigungsprogramme	●	●	●
AutoDescale/AutoClean	-/-	-/-	-/-
Automatische Spülung der Milchleitung aus dem Wassertank	●	●	●
ComfortClean (Geschirrspülertaugliche Bauteile)	●	●	●
Entnehmbare Milchleitung/Brüheinheit	●/●	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse	B	B	B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh	66	66	66
Energiesparender Eco-Mode einschaltbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	-/-	-/-	-/-
RemoteService/SuperVision Anzeige	-/-	-/-	-/-
Sicherheit			
Inbetriebnahmesperre	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	241 x 360 x 460	241 x 360 x 460	241 x 360 x 460
Länge Wasserzulaufschlauch/elektrische Zuleitung in m	-/1,2	-/1,2	-/1,2
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	1,45/220 – 240/10	1,45/220 – 240/10	1,45/220 – 240/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Milchbehälter aus Glas/Edelstahl-Thermo	-/-	-/-	-/-
Entkalkungsmittel/Reinigungstabletten/Entkalkungskartusche	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Gutschein für 1 kg Miele Kaffee	●	-	-
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau PearlFinish	-	-	-
Obsidianschwarz PearlFinish/Obsidianschwarz	-/-	-	-/●
Bronze PearlFinish	●	-	-
Roségold PearlFinish	-	●	-

Unsere Dienstleistungen für Sie

Gerätevorführungen, Beratungen, Service, Miele Shop

Miele Kochstudios in der ganzen Schweiz

Sei es bei einem Neu- oder Umbau der Küche – die Geräte-Entscheidung fällt nicht leicht. Dabei spielen nicht nur die heutigen Kochgewohnheiten und zukünftigen Kochwünsche eine Rolle, sondern auch die Möglichkeiten in Ihrer Küche. Unsere erfahrenen Kursleiter/innen unterstützen Sie im Entscheidungsprozess für die richtigen Geräte und Kombinationen. Sie erklären während dem Zubereiten von verschiedenen Köstlichkeiten, wie Sie Dampfgeräte, Backofen usw. im Alltag einsetzen können.

Anmeldung und Infos: www.miele.ch/cooking-events



Miele Experience Center in Spreitenbach und Crissier

Wir freuen uns, Sie in unseren Experience Center in Spreitenbach und Crissier zu begrüßen und Sie in der Geräteauswahl zu unterstützen. Auf über 700 m² präsentieren wir Ihnen die exklusive Welt von Miele: Küchengeräte, Geschirrspüler, Kühl-, Gefrier- und Weinschränke sowie das ganze Wäscheplege- und Staubsauger-Sortiment. Erfahren Sie im persönlichen Beratungstermin alles zu den Highlights der Geräte und überzeugen Sie sich von der haptischen Qualität und hochwertigen Verarbeitung.

Experience Center Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 9.00 bis 18.00 Uhr
Samstag 9.00 bis 16.00 Uhr

Anmeldung und Infos:
www.miele.ch/beratung

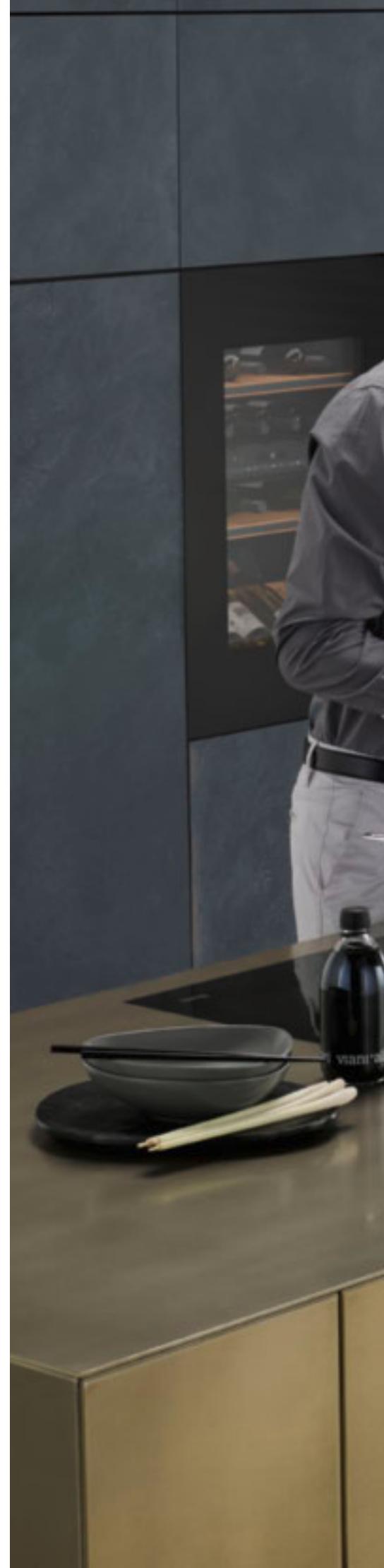


Ihr Miele Service in der Schweiz

Tag und Nacht, an Arbeits- wie auch an Feiertagen können Sie für eine allfällige Reparatur direkt einen Servicetechniker anfordern. Unter www.miele-eservice.ch platzieren Sie Ihren Auftrag zu einem von Ihnen gewünschten Zeitpunkt direkt im System. Der Techniker in Ihrer Nähe wird umgehend informiert und ist innert kurzer Zeit zur Stelle. Die Miele Servicetechniker sind in der ganzen Schweiz stationiert und jederzeit erreichbar. Sie bezahlen deshalb stets die gleiche Wegpauschale – egal, wo Sie wohnen.
www.miele-eservice.ch oder
Telefon 0848 848 048

Im Miele Shop

Das Sonderzubehör ist erhältlich unter shop.miele.ch









Perfekt auf Miele Geräte abgestimmt

Original Miele Zubehör und Reinigungsmittel
auf shop.miele.ch

Miele Geräte werden mit unterschiedlichem Zubehör ausgeliefert und dieses können Sie passend zu Ihren Kochgewohnheiten ergänzen. Informieren Sie sich im Miele Shop, welches Zubehör Ihre individuellen Kochgewohnheiten unterstützt oder mit welchem Sie Ihr Miele Gerät noch besser einsetzen und noch perfektere Ergebnissen erzielen können. Zusätzlich im Shop finden Sie auch optimal auf die Miele Geräte abgestimmte Reinigungsmittel und Pflegeprodukte.

Zubehör zum Backen und Braten

Die mit PerfectClean veredelten Backbleche sind dank der einzigartigen Antihaft-Eigenschaften besonders pflegeleicht:

- Flache Backbleche zum Backen
- Tiefe Universalbleche für Blechkuchen, einen Kartoffelgratin oder als Auffangblech, wenn auf dem Rost ein Braten oder Poulet grilliert wird
- Gelochte Backbleche eignen sich besonders mit der Betriebsart Klimagaren für knusprige Brötchen, Pizzas, Backofen-Frites usw.
- Verschieden grosse Bräter, auch für Induktions-Kochfelder oder Porzellanschalen für Gratins, Aufläufe, Lasagne

Zubehör zum Garen im Dampf

Die Garschalen sowie Deckel sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

- Gelochte Garschalen sind besonders geeignet um Gemüse, Fisch, Fleisch und Kartoffeln ohne Sauce oder Fonds zu garen. Oder auch zum Blanchieren oder Auftauen.
- Ungelochte Garschalen eignen sich, um Gerichte in Sauce, oder Quellgerichte wie Linsen, Reis, Mais usw. zuzubereiten. Suppen, Eintöpfe usw. gelingen in hohen Garschalen mit grossem Volumen sehr einfach
- Formen, Förmchen oder Gläser für Terrinen, Timbales oder süsse Flans

Filter, Reinigungsmittel und Pflegeprodukte

Durch die Verwendung von Original Miele Produkten unterstützen und erhalten Sie die optimale Funktion Ihrer Miele Geräte.

shop.miele.ch

Ökologische Verantwortung

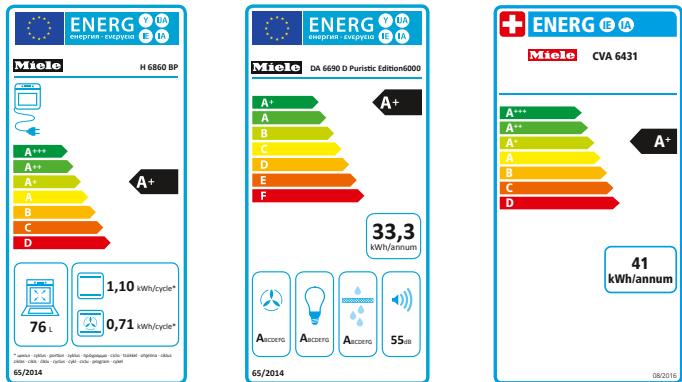
Die Basis unserer Unternehmensphilosophie

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

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

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

Ausführlich berichten wir über unsere Nachhaltigkeitsbemühungen unter www.miele.ch/nachhaltigkeit.



Compareco.ch – Haushaltsgesäte vergleichen

Wir setzen uns nicht nur im eigenen Unternehmen für ökologische Werte ein, sondern engagieren uns auch im Fachverband für Elektroapparate FEA. Auf compareco.ch finden Sie Informationen zur Energieeffizienz, Grösse und Leistung verschiedenster Haushaltsgesäte.





Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele S.A.
Sous Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact
www.miele.ch

Ihr Entscheid für Miele ist Mehrwert

Seit 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen „Immer Besser“. Mit Erfolg – Miele steht für Qualität, Langlebigkeit, Komfort, Design und Umweltverträglichkeit – hier machen wir keine Kompromisse, das versprechen wir Ihnen. Unsere Kunden haben die Gewissheit, dass sie für ihre Investition einen echten Mehrwert erhalten.



Miele Experience Center für Sie

Unser Ziel ist Ihre Zufriedenheit – wir laden Sie herzlich ein. In einem persönlichen Beratungsgespräch in unseren grosszügigen Ausstellungen in Spreitenbach und Crissier präsentieren wir Ihnen die exklusive Welt von Miele. Oder erleben Sie an den schweizweiten Miele Interessentenkursen unsere innovativen Küchengeräte live. Das Miele Experience Center unterstützt Sie in Ihrer Entscheidung! Ausführliche Informationen zum Miele Sortiment finden Sie bequem in den umfassenden Prospekten oder unter www.miele.ch.



shop.miele.ch