

**Miele**



Intuitive Technologie, genau auf sie abgestimmt

Küchen-Einbaugeräte

Premium-Partner-Programm

Gültigkeit 1. November 2022 bis 31. März 2023

Miele. Immer Besser.



# Immer Besser

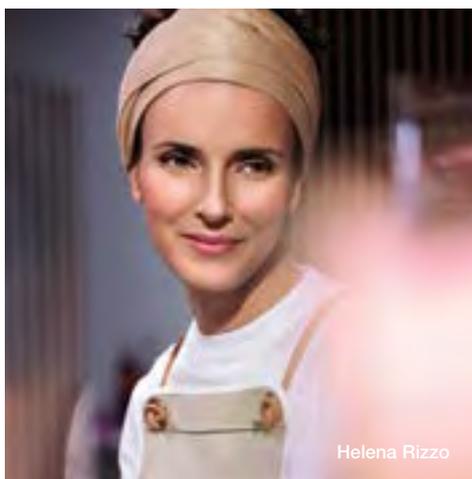
Immer von Miele

- 04 Inuitive Technologie, genau auf Sie abgestimmt
- 06 Guter Geschmack beginnt beim Design
- 10 Bediensystem – Berührend einfach
- 12 Unser Anspruch „Immer Besser“
- 14 Viele Gründe sprechen für Miele

Herde und Backöfen	20
Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle	34
Dampfgarer	40
Dampfbacköfen	48
Dampfgarer mit Mikrowelle	54
Mikrowellengeräte	58
Schubladen	64
Vakuumierschubladen	72
Kochfelder mit integriertem Dunstabzug	80
Geschirrspüler	92
Hausgerätevernetzung – Miele@home	104
Unsere Leistungen für Sie	106
Die Miele Genusswelt	108
Garantieverlängerung	112
Der Miele Werkkundendienst	113

# Küchen-Einbaugeräte von Miele

Intuitive Technologie, genau auf Sie abgestimmt



Seit über 120 Jahren ist Miele Vorreiter bei Haushaltsgeräten, die kontinuierlich neue Maßstäbe in Sachen Leistungsfähigkeit setzen. Wir von Miele entwickeln unsere Einbaugeräte so, dass Sie Ihre Kreativität frei entfalten können. Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

Entdecken Sie die revolutionärsten Innovationen, die wir je entwickelt haben. Eine Weltneuheit, die 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 erreichen. Erleben Sie Kochen, Braten, Dampfgaren und Backen auf einem neuen Level.

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



Azuma Makoto, Künstler

# Guter Geschmack

## Beginnt beim Design

Wir halten es mit Oscar Wilde, der feststellte,  
dass guter Geschmack ganz einfach ist:  
Man gibt sich nur mit dem Besten zufrieden.  
Mit genau diesem Anspruch haben wir  
unsere neuen Küchen-Einbaugeräte entwickelt:  
Beeindruckend klares Äußeres, bei dem  
nichts ablenkt – schon gar keine komplizierte  
Bedienung. Verfügbar in 4 Designlinien –  
lassen Sie sich inspirieren und finden Sie das  
perfekte Gerätedesign für Ihre Küche.







Edelstahl CleanSteel

# Die Farben

für perfekten Genuss

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

**BRILLANTWEISS**



**EDELSTAHL CLEANSTEEL**



**OBSIDIANSCHWARZ**





## Bediensysteme Berührend einfach

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

**Ein Hauch von Genialität.**



### **DIRECTSENSOR - DIREKTWAHL PLUS VIERZEILIGES KLARTEXTDISPLAY**

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



### **DIRECTSENSOR S - DIREKTWAHL PLUS EINZEILIGES KLARTEXTDISPLAY**

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



Unser Anspruch

# Immer Besser

Willkommen bei Miele

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

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



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

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

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

Ihr

und Ihr

Dr. Markus Miele &  
Dr. Reinhard Zinkann

Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.



**Ihre Wünsche bilden die DNA unserer Geräte.**

Um dauerhafte Zuverlässigkeit zu erreichen, verbinden wir Innovation mit meisterhafter Handwerkskunst – denn durch diese sorgfältige Liebe zu jedem Detail stellen wir sicher, dass unsere Geräte besonders lange halten und jedes Ihrer Bedürfnisse erfüllen. Deshalb sind unsere Geräte so intuitiv im Design, dass jeder Handgriff mühelos wird. Ob Wäschepflege, Geschirrspülen, Kühlen, Küchengeräte oder Bodenpflege – wir tun alles, um Ihr Erlebnis im Haushalt zu verbessern.



# Langlebigkeit ist die wahre Nachhaltigkeit

## Nachhaltigkeit

Stellen Sie sich vor, statt mehrerer Geräte über viele Jahre, nur eines zu nutzen. Eines, mit dem Sie weniger Energie und weniger Wasser verbrauchen. Und nachhaltig Gutes tun.

## Performance

Während manche Automotoren 3.000 Stunden getestet werden, testen wir die konstante Performance unserer Produkte bis zu 10.000 Stunden<sup>1)</sup>. Tag und Nacht. Umfassend und präzise. Deshalb können Sie sich voll und ganz auf unsere Produkte verlassen.

<sup>1)</sup> Während der Entwicklungsphase der Waschmaschinenreihe W1 und der Trocknerreihe T1 hat Miele Modelle und Kernkomponenten über 10.000 Stunden getestet. Mehr: [miele.de/20Jahre](http://miele.de/20Jahre)

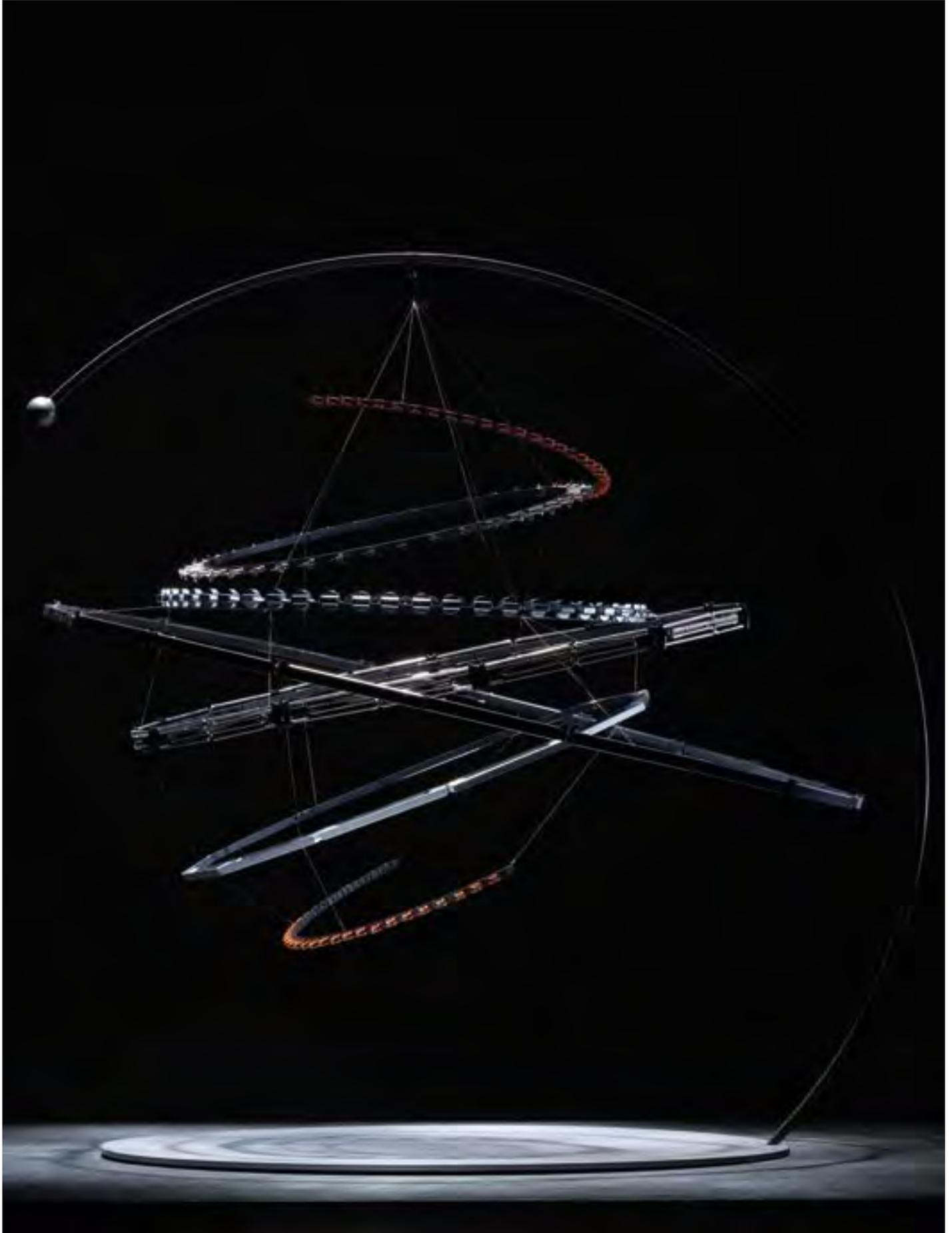
## Handwerkskunst

Seit 1899 sind Ihre Wünsche die Grundlage für unsere Geräte. Jede Innovation bedeutet für uns viel mehr als nur einen Grund zum Feiern. Es ist eine Herausforderung, etwas noch Besseres zu kreieren. Darum fertigen wir unsere Bauteile und gießen das Eisen selbst. Wir bauen sogar die Maschinen, die unsere Maschinen bauen. Wir nennen es: Immer besser.





# Intuitive Technologie – maßgeschneidert für Sie



Einbaugeräte von Miele sind für ein intuitives Zusammenspiel designt. Denn nur so kann sich wahre Kreativität in der Küche entfalten.



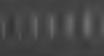
Miele Einbaugeräte bieten Spitzentechnologie in einer großen Auswahl von innovativen Funktionen und einer Vielfalt von Designs und Farben – maßgeschneiderte Lösungen für jede Anforderung.

Mit unserem innovativen System Miele@home lassen sich alle intelligenten Miele Einbaugeräte einfach und sicher vernetzen. So schöpfen Sie das Potential Ihrer Geräte voll aus und machen Ihren Alltag noch smarter.



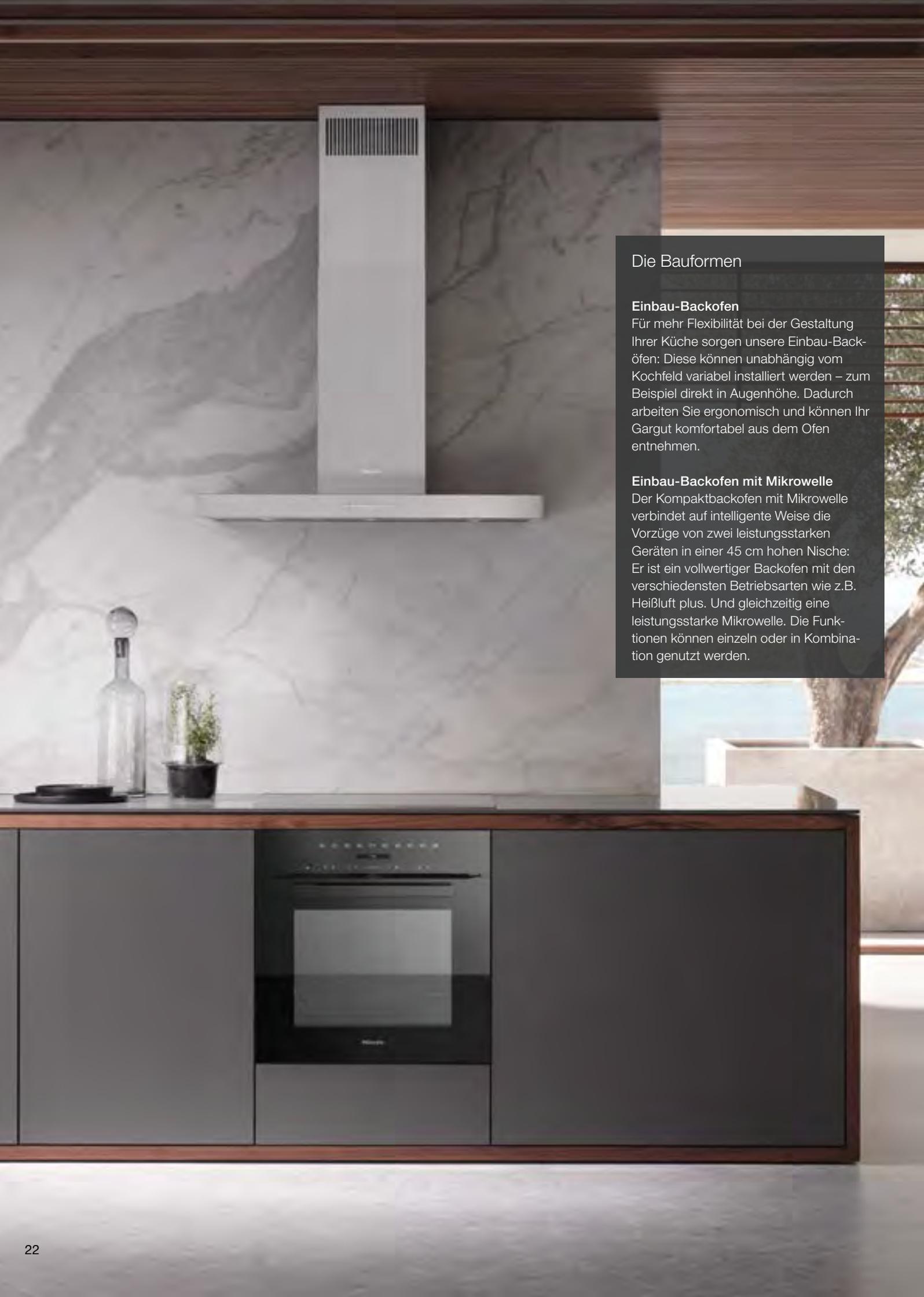


- Automatik
- Kuchen
- Gebäck
- Brot





# Backöfen und Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle



## Die Bauformen

### **Einbau-Backofen**

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

### **Einbau-Backofen mit Mikrowelle**

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

# In Augenhöhe oder unter dem Kochfeld

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

## Die Nischenmaße



### Der Geräumige

60 cm breit, 60 cm hoch



### Der Kompakte

60 cm breit, 45 cm hoch

## Die Größenvielfalt



### Der Geräumige

76 Liter, 5 Einschubebenen



### Der Kompakte

43 Liter, 3 Einschubebenen

## Die Reinigungssysteme

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



PerfectClean



Pyrolyse

### **Exklusiv bei Miele** PerfectClean

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

### Pyrolyse-Ausstattung und PyroFit-Zubehör\*

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

\* modellabhängig



# Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

## Die Produkt-Highlights\* für Einbau-Backöfen

**Exklusiv bei Miele** **Klimagaren<sup>1)</sup>** Professionelle Ergebnisse erreichen Sie ganz einfach mit Feuchteunterstützung: Beim Klimagaren werden Dampfstöße in den Garraum gegeben. Verschiedene Betriebsarten werden so mit Feuchtigkeit kombiniert – für bestmögliche Back- und Bratergebnisse. Fleisch wird innen zart und saftig und erhält eine appetitliche Kruste. Brötchen und Brot werden innen locker, von außen gleichmäßig gebräunt und knusprig und schmecken damit wie frisch vom Bäcker. Besonders komfortabel: Die Dampfstöße können Sie zeitlich programmieren und agieren damit ganz flexibel. Auch verschiedene Automatikprogramme nutzen Klimagaren für beste Ergebnisse.



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



**Exklusiv bei Miele** **TasteControl<sup>2)</sup>** Auf den Punkt: Nach zeitgesteuerten Garprozessen wird der Garraum gekühlt und so ungewolltes Nachgaren vermieden.



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



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



**Exklusiv bei Miele** **PerfectClean**  
Schnell wieder sauber: Da keinerlei Speisen anhaften und verkrusten können, ist die Reinigung superleicht.

\* modellabhängig  
<sup>1)</sup> mit patentierter Ansaugvorrichtung Patent: EP 2 190 295 B1  
<sup>2)</sup> Patent: EP 1 714 083 B1

# Für jedes Rezept die passende Einstellung

## Die Back- und Bratprogramme\* der Miele Backöfen



### Heißluft plus

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



### Ober- und Unterhitze

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



### Klimagaren

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



### Intensivbacken

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



### Bratautomatic

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



### Umluftgrill

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



### Grill groß

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



### Unterhitze

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



### Auftauen

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



### Booster

Expressgeschwindigkeit für Eilige: Wer häufig wenig Zeit zum Kochen hat, wird die kurze Aufheizzeit besonders schätzen.



### Eco-Heißluft

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



### Automatikprogramme

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



### Spezialanwendungen

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



### Eigene Programme

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

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Einbau-Backöfen auf einen Blick



## Steuerung

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



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



## MultiLingua

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



## Pflegekomfort

Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort



Garraum-Selbstreinigung



## Energieeffizienzklassen

Es wird die Energieeffizienz angezeigt.



## Klimagaren

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



## FlexiClip-Vollauszüge

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



## TasteControl

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

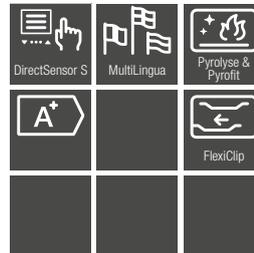


## Speisethermometer

Gradgenaues Garen

# Einbau-Backöfen H 7000

## Produktübersicht - 60er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7260 B	H 7260 BP
<b>Bauform und Design</b>		
Einbau-Backofen	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	-	-
Automatikprogramme	über 20	über 20
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/-	●/-
<b>Bedienkomfort</b>		
Vernetzung mit Miele@Home	-	-
Display	DirectSensor S	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
MultiLingua	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/-/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	-/●	-/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Energieeffizienzklasse (A+++-D)	A+	A+
<b>Pflegekomfort</b>		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	-
Pyrolytische Selbstreinigung	-	●
Katalysator	-	●
CleanGlass-Tür	●	●
<b>Sicherheit</b>		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
<b>Technische Daten</b>		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (BxHxT)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,6/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Backblech mit PerfectClean	1	1
Universallech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1/-	-/1/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-	-/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-	-/1 Paar
Kochbuch	●	●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>		
Brillantweiß	1.539,-	1.879,-
Obsidianschwarz	1.539,-	1.879,-
Edelstahl CleanSteel	1.539,-	1.879,-



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7264 B	H 7264 BP
<b>Bauform und Design</b>		
Einbau-Backofen	●	●
<b>Genussvorteile</b>		
TasteControl	–	–
Speisethermometer	–	–
Vorheizen/Crisp function	–/–	–/–
<b>Betriebsarten</b>		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	●	●
Automatikprogramme	über 25	über 25
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/–	●/–
<b>Bedienkomfort</b>		
Vernetzung mit Miele@Home	●	●
Display	DirectSensor S	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
MultiLingua	●	●
Zeitlich programmierbare Dampfstöße	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/–/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/●	–/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–
<b>Pflegekomfort</b>		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	–
Pyrolytische Selbstreinigung	–	●
Katalysator	–	●
CleanGlass-Tür	●	●
<b>Sicherheit</b>		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
<b>Technische Daten</b>		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,6/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Backblech mit PerfectClean	1	1
Universablech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/ 1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/ 1 Paar
Kochbuch	●	●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>		
Edelstahl CleanSteel	<b>1.879,–</b>	<b>2.219,–</b>
Brillantweiß	<b>1.879,–</b>	<b>2.219,–</b>
Obsidianschwarz	<b>1.879,–</b>	<b>2.219,–</b>

# Einbau-Backöfen H 7000

## Produktübersicht - 60er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7460 B	H 7460 BP	H 7464 BP
<b>Bauform und Design</b>			
Einbau-Backofen	●	●	●
<b>Genussvorteile</b>			
TasteControl	●	●	●
Speisethermometer	-	-	●
Vorheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/●
<b>Betriebsarten</b>			
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	●	●	●
Automatikprogramme	über 40	über 40	über 35
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/-	●/-	●/-
<b>Bedienkomfort</b>			
Vernetzung mit Miele@Home	●	●	●
Display	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
MultiLingua	●	●	●
Zeitlich programmierbare Dampfstöße	●	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	20/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>			
Energieeffizienzklasse (A+++-D)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●	●
<b>Pflegekomfort</b>			
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●	●
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	-	-
Pyrolytische Selbstreinigung	-	●	●
Katalysator	-	●	●
CleanGlass-Tür	●	●	●
<b>Sicherheit</b>			
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
<b>Technische Daten</b>			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,6/230/16	3,6/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>			
Backblech mit PerfectClean	1	1	1
Universablech mit PerfectClean	1	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1/-	-/1/-	-/1/-
FlexiClip-Vollausg ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-	-/1 Paar	-/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-	-/1 Paar	-/1 Paar
Kochbuch	●	●	●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>			
Edelstahl CleanSteel	2.239,-	2.579,-	2.769,-
Brillantweiß	2.239,-	2.579,-	2.769,-
Obsidianschwarz	2.239,-	2.579,-	2.769,-

# Kompakt-Backöfen H 7000

## Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7244 B	H 7244 BP
<b>Bauform und Design</b>		
Einbau-Backofen	●	●
<b>Genussvorteile</b>		
TasteControl	–	–
Vorheizen/Crisp function	–/–	–/–
<b>Betriebsarten</b>		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	●	●
Automatikprogramme	über 25	über 25
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/–	●/–
<b>Bedienkomfort</b>		
Vernetzung mit Miele@Home	●	●
Display	DirectSensor S	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
MultiLingua	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/–/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/●	–/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–
<b>Pflegekomfort</b>		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	–
Pyrolytische Selbstreinigung	–	●
Katalysator	–	●
CleanGlass-Tür	●	●
<b>Sicherheit</b>		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
<b>Technische Daten</b>		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/230/16	3,5/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Backblech mit PerfectClean	1	1
Universallech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Kochbuch	●	●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>		
Edelstahl CleanSteel	1.879,–	2.219,–
Brillantweiß	1.879,–	2.219,–
Obsidianschwarz	1.879,–	2.219,–

# Kompakt-Backöfen H 7000

## Produktübersicht - 45er Nische



<b>Typ-/Verkaufsbezeichnung</b>	<b>H 7440 B</b>
<b>Bauform und Design</b>	
Einbau-Backofen	•
<b>Genussvorteile</b>	
TasteControl	•
Vorheizen/Crisp function	•/•
<b>Betriebsarten</b>	
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	•/•/•/•
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	•/•/-
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	•/-/•
Klimagaren	•
Automatikprogramme	über 40
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	•/-
<b>Bedienkomfort</b>	
Vernetzung mit Miele@Home	•
Display	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	•/•
MultiLingua	•
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	•
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	•/•/•
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	•/•/•
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	•/•/•
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	20/•
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>	
Energieeffizienzklasse (A+++-D)	A+
Restwärmenutzung	•
<b>Pflegekomfort</b>	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	•
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	•
Pyrolytische Selbstreinigung	-
Katalysator	-
CleanGlass-Tür	•
<b>Sicherheit</b>	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	•
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	•/•
<b>Technische Daten</b>	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3
Beleuchtung	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
Backblech mit PerfectClean	1
Universablech mit PerfectClean	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-
Kochbuch	•
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>	
Edelstahl CleanSteel	<b>2.239,-</b>
Brillantweiß	<b>2.239,-</b>
Obsidianschwarz	<b>2.239,-</b>





Auto

Fertig

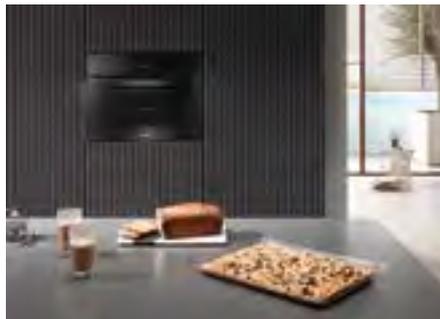
OK

# Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

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

## Quick & Gentle

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



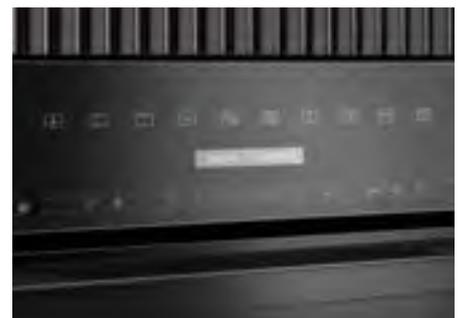
Herde und Backöfen

## 3 in 1

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

## Edelstahl-Garraum mit patentierter Leinenstruktur<sup>1)</sup>

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



## Automatikprogramme

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

## Hausgerätevernetzung mit Miele@home

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

## Quick-Mikrowelle

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

\* modellabhängig

<sup>1)</sup> Patent EP 1345 474 B1

# Für jedes Rezept die passende Einstellung

## Die Betriebsarten\* der Miele Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle



### Heißluft plus

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



### Bratautomatik

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



### Umluftgrill

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



### Grill

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



### Eco-Heißluft

Besonders energiesparend: Saftige Braten oder exzellente Aufläufe gelingen optimal.



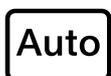
### Auftauen

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



### Booster

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



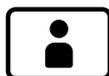
### Automatikprogramme

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



### Spezialanwendungen

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



### Eigene Programme

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



### Mikrowelle

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



### Mikrowelle plus Heißluft plus

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



### Mikrowelle plus Grill

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



### Mikrowelle plus Umluftgrill

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



### Mikrowelle plus Bratautomatik

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

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle auf einen Blick



## Steuerung

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



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



## MultiLingua

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



## Pflegekomfort

Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort



## Quick&Gentle

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



## Mikrowellenleistung

Mikrowellenleistung: 1000 Watt



## Kombibetrieb

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



## Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten

# Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle H 7000

## Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7240 BM	H 7440 BM
<b>Bauform und Design</b>		
Einbau-Backofen mit Mikrowelle	●	●
<b>Genussvorteile</b>		
Quick & Gentle	●	●
Warmhalten	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/-/●	●/●/-/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	-/-	-/-
Grill/Umluftgrillen	●/●	●/●
Automatikprogramme	über 15	über 40
Länderspezifische Automatikprogramme	-	-
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/-	●/-
Mikrowelle	●	●
Mikrowelle mit Heißluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●	●/●/●/●
Spezialanwendungen	-	●
<b>Bedienkomfort</b>		
Vernetzung mit Miele@Home	●	●
Display	DirectSensor S	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
MultiLingua	●	●
Popcorn-Funktion	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/-/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Vorschlag Mikrowellenleistung/Quick-Mikrowelle	●/●	●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	-/●	20/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Restwärmenutzung	-	●
<b>Pflegekomfort</b>		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●
CleanGlass-Tür	●	●
<b>Sicherheit</b>		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
<b>Technische Daten</b>		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250	30 – 250
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW / Spannung in V / Absicherung in A	2,2/230/16	2,2/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Back- und Bratrost mit PerfectClean/Glasschale	●/1	●/1
Kochbuch	●	●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>		
Edelstahl CleanSteel	2.019,-	2.469,-
Brillantweiß	2.019,-	2.469,-
Obsidianschwarz	2.019,-	2.469,-



W I D E N E T Z B E R E I C H

Miele





# Dampfgarer, Dampfbacköfen, Dampfgarer mit Mikrowelle



## Die Bauform

### **Einbau-Dampfgarer**

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



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

## Die Nischenmaße und Größenvielfalt der Miele Dampfgarer

### Die Nischenmaße

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



**Der Klassiker**  
60 cm breit, 45 cm hoch



**Der Extragroße**  
60 cm breit, 60 cm hoch

### Die Bauarten



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



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



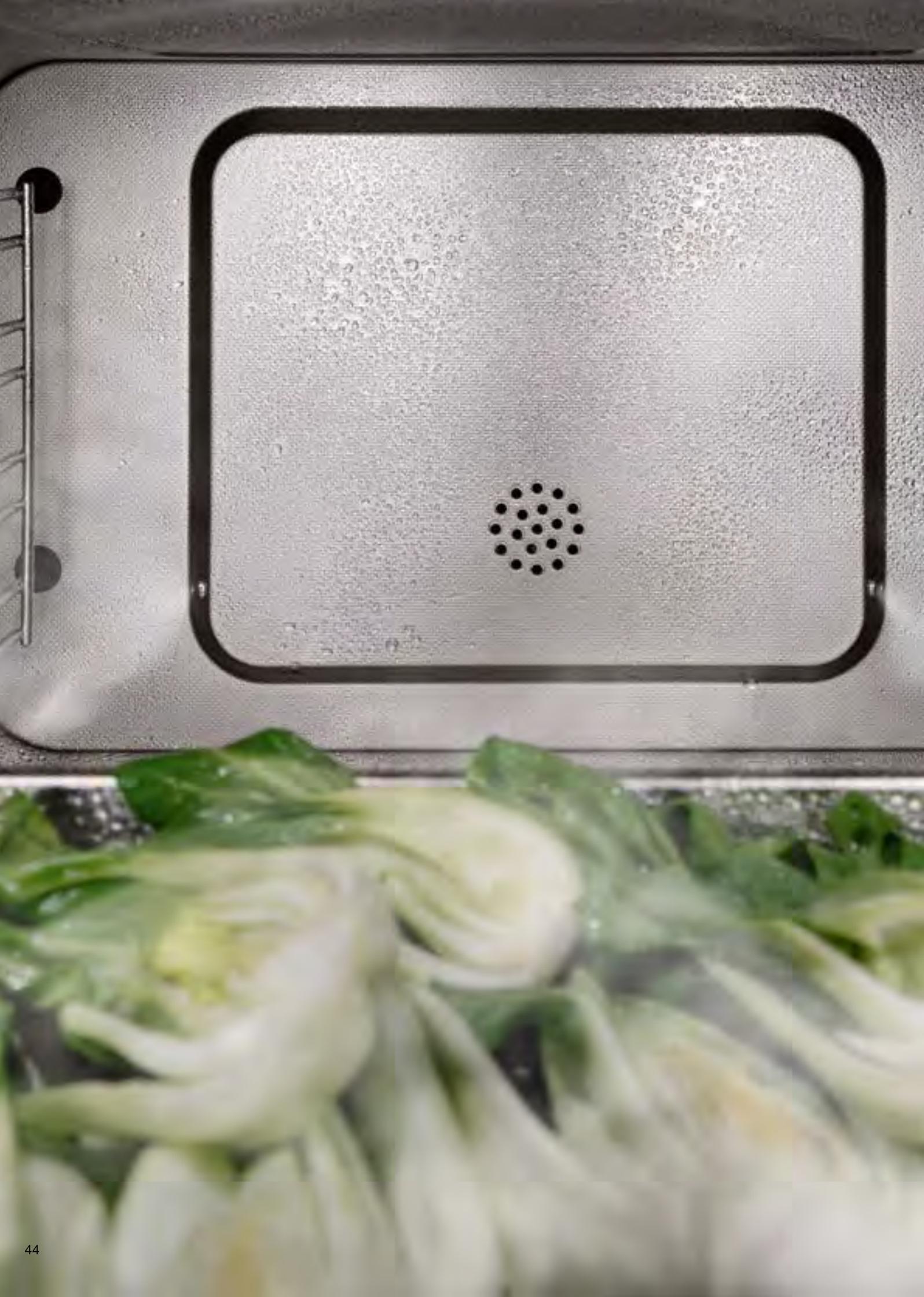
**Dampfgarer mit Mikrowelle**  
Der Dampfgarer mit Mikrowelle ist die ideale Ergänzung zu Backofen und Kochstelle. Ob Sie einzelne Beilagen oder ein komplettes Menü in einem Garprozess zubereiten möchten - Ihren Anforderungen an das Dämpfen sind keine Grenzen gesetzt.

### Externe Dampferzeugung



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

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



# Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

## Die Produkt-Highlights\* für Dampfgarer

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



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



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



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



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



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

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer auf einen Blick



## Steuerung

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



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



## Garraumvolumen

Miele Dampfgarer haben unterschiedliche Garraumvolumen - 24 und 40 Liter



## MultiLingua

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



## Sous-vide-Garen

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



## Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten



## Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



## Edelstahl-Garraum

Pflegeleichter und rostfreier Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur.

# Einbau-Dampfgarer

## Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/verkaufsbezeichnung	DG 7240	DG 7440
<b>Bauform und Design</b>		
Einbau-Dampfgarer	●	●
<b>Genussvorteile</b>		
Menügarer ohne Geschmacksübertragung	●	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●
Warmhalten	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Dampfgaren/Sous-vide	●/–	●/●
Automatikprogramme	über 15	über 100
Auftauen/Erhitzen	●/●	●/●
<b>Bedienkomfort</b>		
Vernetzung mit Miele@Home	●	●
Display	DirectSensor S	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
MultiLingua	●	●
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	●	●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	–/●	●/–
Dampfreaktion vor Garzeitende	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/–/●	●/●/●
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/●	20/●
<b>Pflegekomfort</b>		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	●	●
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	●	●
Automatisches Entkalken	●	●
CleanGlass-Tür	●	●
<b>Dampftechnologie und Wasserversorgung</b>		
DualSteam	●	●
Frischwassertank Volumen in l	1,5	1,5
Entnehmbarer Frischwassertank mit Push2release Mechanismus	●	●
<b>Sicherheit</b>		
Gerätekühlsystem mit Kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
<b>Technische Daten</b>		
L-Garraum	●	●
Garraumvolumen in l	40	40
Anzahl der Einschubebenen	4	4
Garraumbelichtung	–	2 LED-Spots
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,3/230/16	3,3/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1
Stellrost/Auffangschale	1/1	1/1
Kochbuch	●	●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>		
Edelstahl CleanSteel	1.759,-	2.299,-
Brillantweiß	1.759,-	2.299,-
Obsidianschwarz	1.759,-	2.299,-



# Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights\* der Miele Dampfbacköfen

## **Exklusiv bei Miele** DualSteam

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



## **Exklusiv bei Miele** Combigaren

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

## **3 in 1**

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



## **Exklusiv bei Miele** Edelstahl-Garraum mit PerfectClean-Veredelung

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



## **Exklusiv bei Miele** Mix & Match

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



## **Exklusiv bei Miele** Motorisch bewegliche Liftblende mit SoftClose<sup>1)</sup>

Komfortabel: Öffnen und schließen Sie die Liftblende per Fingertipp – dahinter finden Sie den Wassertank.

\* modellabhängig

<sup>1)</sup> Patent: EP 2 197 326

# Für jedes Rezept die passende Einstellung

## Die Back- und Bratprogramme der Miele Dampfbacköfen



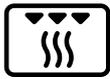
### Combigaren/Heißluft plus

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



### Combigaren/Ober-/Unterhitze

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



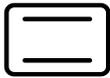
### Combigaren/Grill

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



### Heißluft plus

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



### Ober-/Unterhitze

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



### Grill groß

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



### Grill klein

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



### Intensivbacken

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



### Oberhitze

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



### Unterhitze

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



### Umluftgrill

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



### Kuchen spezial

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



### Spezialanwendungen

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



### Eco-Heißluft

Spart Strom und Zeit: Lebensmittel können energiesparend zubereitet werden.



### Eco-Dampfgaren

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



### Sous-vide-Garen

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



### Mix & Match

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



### Dampfgaren

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

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfbacköfen auf einen Blick



## Steuerung

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



## Garraumvolumen

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



## MultiLingua

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



## Sous-vide-Garen

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



## Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten



## Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



## Mix & Match

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



## Liftblende

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

# Einbau-Dampfbacköfen mit Edelstahlgarraum

## Produktübersicht - 60er Nische



<b>Typ-/Verkaufsbezeichnung</b>	<b>DGC 7460</b>
<b>Bauform und Design</b>	
Dampfbackofen	●
<b>Genussvorteile</b>	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●
Tellergerichte zubereiten mit "Mix & Match"	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●
<b>Betriebsarten</b>	
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/●
Heißluft plus/Automatikprogramme	●/über 200
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●
<b>Bedienkomfort</b>	
Vernetzung mit Miele@Home	●
Display	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●
MultiLingua	●
Motorisch öffnende und schließende Liftblende	●
Mengenunabhängiges Garen	●
Automatisches Menügaren mit Dampf	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●
<b>Pflegekomfort</b>	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●
Externer Dampferzeuger und CleanGlass-Tür	●
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●
<b>Dampftechnologie und Wasserversorgung</b>	
DualSteam/Frischwassertank Volumen in l	●/1,4
Entnehmbarer Frischwassertank hinter Liftblende	●
Entnehmbarer Kondensatbehälter hinter Liftblende	●
<b>Sicherheit</b>	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
<b>Technische Daten</b>	
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	●/-/68
Garraumbelichtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 593 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,45/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
Universablech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1
Kochbuch/Spezialreiniger DGClean	●/●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>	
Edelstahl CleanSteel	<b>4.179,-</b>
Brillantweiß	<b>4.179,-</b>
Obsidianschwarz	<b>4.179,-</b>

# Dampfbacköfen mit Edelstahlgarraum

## Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7440
<b>Bauform und Design</b>	
Kompakt-Dampfbackofen	●
<b>Genussvorteile</b>	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●
Tellergerichte zubereiten mit "Mix & Match"	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●
<b>Betriebsarten</b>	
Dampfgaren/Sous-vidé/Combigaren	●/●/●
Heißluft plus/Automatikprogramme	●/über 200
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●
<b>Bedienkomfort</b>	
Vernetzung mit Miele@Home	●
Display	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●
MultiLingua	●
Motorisch öffnende und schließende Liftblende	●
Mengenunabhängiges Garen	●
Automatisches Menügaren mit Dampf	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●
<b>Pflegekomfort</b>	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●
Externer Dampferzeuger und CleanGlass-Tür	●
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●
<b>Dampftechnologie und Wasserversorgung</b>	
DualSteam/Frischwassertank Volumen in l	●/1,4
Entnehmbarer Frischwassertank hinter Liftblende	●
Entnehmbarer Kondensatbehälter hinter Liftblende	●
<b>Sicherheit</b>	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
<b>Technische Daten</b>	
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	-/●/48
Garraumbelichtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 225
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,45/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
Universablech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1
Kochbuch/Spezialreiniger DGClean	●/●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>	
Edelstahl CleanSteel	<b>3.099,-</b>
Brillantweiß	<b>3.099,-</b>
Obsidianschwarz	<b>3.099,-</b>



# Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights\* für Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle

## **Exklusiv bei Miele** DualSteam

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



### **3 in 1**

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



### **Schnellgaren**

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



## **Exklusiv bei Miele** Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur

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



### **Automatikprogramme**

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



### **Quick & Gentle**

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

\* modellabhängig  
1) Patent: EP 2 469 191 B2

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer mit Mikrowelle auf einen Blick



## Steuerung

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



## Garraumvolumen

Garraumvolumen: 40 Liter



## MultiLingua

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



## Sous-vide-Garen

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



## Mikrowellenleistung

Mikrowellenleistung bis zu 1000 Watt.



## Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



## Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten



## Schnellgaren

Verkürzte Garzeiten durch Kombination von Dampf mit Mikrowelle

# Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle

## Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGM 7440
<b>Bauform und Design</b>	
Dampfgarer mit Mikrowelle	●
<b>Genussvorteile</b>	
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●
Warmhalten/Popcorn-Funktion	●/●
<b>Betriebsarten</b>	
Dampfgaren/Sous-vide	●/●
Schnellgaren (Dampfgaren mit Mikrowelle)/Mikrowelle	●/●
Auftauen/Erhitzen/Automatikprogramme	●/●/über 150
<b>Bedienkomfort</b>	
Vernetzung mit Miele@Home	●
Display	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/-
MultiLingua	●
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	●
Automatisches Menügaren mit Dampf	●
Dampfreduktion vor Garzeitende	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●
<b>Pflegekomfort</b>	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	●
Externer Dampferzeuger und CleanGlass-Tür	●
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	●
Automatisches Entkalken	●
<b>Dampftechnologie und Wasserversorgung</b>	
DualSteam	●
Frischwassertank Volumen in l	1,5
Entnehmbarer Frischwassertank mit Push2release Mechanismus	●
<b>Sicherheit</b>	
Gerätekühlsystem mit Kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
<b>Technische Daten</b>	
L-Garraum/Garraumvolumen in l	●/40
Garraumbelichtung	2 LED-Spots
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,3/230/16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
Herausnehmbare Aufnahmegitter	1 Paar
Gelochte Edelstahl-Garbehälter	2
Ungelochte Edelstahl-Garbehälter, Höhe 40 mm/-Höhe 80 mm	1/-
Stellrost/Glasschale	1/1
Kochbuch	●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>	
Edelstahl CleanSteel	2.699,-
Brillantweiß	2.699,-
Obsidianschwarz	2.699,-



# Mikrowellengeräte



Mikrowellengeräte



900

750

600

450

\*\*\*

450

300

Auto

Auto

Start

12:00

Power

Direction

Cancel

Down

Progress Bar

Up

OK

Start

Start

# Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen wichtig?

Die Produkt-Highlights\* der Miele Mikrowellengeräte

**Exklusiv bei Miele** **XL-Garraum**

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



**Automatikprogramme**

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

**Quick-Mikrowelle**

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



**Edelstahl-Garraum**

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



**Kombinationsbetrieb**

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



**PopcornFunction**

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

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Mikrowellengeräte auf einen Blick



DirectSensor S

## Bedienphilosophie

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



XL- 46 l

## Garraumvolumen

Garraumvolumen: 46 Liter



MultiLingua

## MultiLingua

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



900 W

## Leistung

Mikrowellenleistung bis zu 900 Watt



LED

## LED-Beleuchtung

Für optimale Ausleuchtung des gesamten Garraums



Quarz Grill

## Quarzgrill

Zum zusätzlichen Überbacken der Speisen nach dem Garen



Popcorn

## Popcorn

Für schnelle und einfache Zubereitung von frischem Popcorn



Automatikprogramme

## Automatikprogramme

Müheloses Auftauen, Garen und Zubereiten frischer Lebensmittel



40 cm

## 40 cm Drehteller

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

# Einbau-Mikrowellengeräte M 7000

## Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	M 7244 TC
<b>Bauform und Design</b>	
Einbau-Mikrowellengerät	●
TopControl/SideControl	●/-
<b>Genussvorteile</b>	
Warmhalten	●
Quarzgrill	●
<b>Betriebsarten</b>	
Automatikprogramme	über 40
Solo-Betrieb Mikrowelle	●
Kombinationsbetrieb Mikrowelle mit Grill	●
<b>Bedienkomfort</b>	
Display	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	●/●
MultiLingua	●
Popcorn-Funktion	●
Tageszeitanzeige/Kurzzeitwecker	●/●
Programmierung Garzeitende/-dauer	●/●
Quick-Mikrowelle	●
Individuelle Einstellungen	●
<b>Pflegekomfort</b>	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	●
Edelstahl-Garraum	●
CleanGlass-Tür	●
<b>Sicherheit</b>	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Inbetriebnahmesperre	●
Sicherheitsschalter	●
<b>Technische Daten</b>	
Garraumvolumen in l	46
Türanschlag	unten
Beleuchtung	1 LED-Spot
Garraumhöhe in cm	23,2
Durchmesser des Drehtellers in cm	40,6
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/750/900
Grillleistung in W	1500
Nischenmaße in mm (B x H x T)	562 – 568 x 450 – 452 x 550
Nischenunabhängige Belüftung	●
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	1,6/220 – 240/10
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
Grillrost	●
Gourmet-Platte	●
Kochbuch	●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EURO inkl. MwSt.</b>	
Edelstahl CleanSteel	1.599,-
Brillantweiß	1.599,-
Obsidianschwarz	1.599,-



Miele

# Gourmet- WärmeSchubladen





# Optimal auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

## Die Nischenmaße und Größen der Miele Schubladen

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



### **Die Klassikerin** – 14 cm hoch, 60 cm breit

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



### **Die Extragroßen** – 29 cm hoch, 60 cm breit

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



# Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

## Die Produkt-Highlights\* der Miele Schubladen

### **Exklusiv bei Miele** Niedertemperaturgaren – Verwöhnprogramm für jede Fleischart

#### Fleischart

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



### **Vier Betriebsarten**

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



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



### **Push2Open**

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



### **Timerfunktion**

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



### **Hausgerätevernetzung mit Miele@home**

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

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Schubladen der Generation 7000 auf einen Blick



## Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



## Gerätehöhe

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen



Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 Personen



## Niedertemperaturgaren

Mit niedrigen Temperaturen werden Fleischrezepte automatisch zur Spezialität.



## Push2open

Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade.



## Vollauszug

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



## Timer

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



## Stellrost

Zur Platzierung von Speisen und Geschirr auf 2 Etagen.

# Gourmet-Wärmeschubladen

## Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7010	ESW 7020
<b>Bauform und Design</b>		
Gourmet-Wärmeschublade	●	●
Grifflos	●	●
<b>Genussvorteile</b>		
Vorwärmen von Geschirr	●	●
Warmhalten von Speisen	●	●
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Tassen wärmen	●	●
Teller wärmen	●	●
Speisen warmhalten	●	●
Niedertemperaturgaren	●	●
<b>Bedienkomfort</b>		
Vernetzung mit Miele@Home	●	●
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 6 Personen	Menügeschirr für 12 Personen
Push2open Mechanismus	●	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●	●
Glasblende mit Sensortasten	●	●
Bedienleiste mit Klartextbeschriftung/Symbolen	-/●	-/●
Stopp-Programmierung / Timerfunktion	●/●	●/●
<b>Pflegekomfort</b>		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	-	●
Flächenbündige Bedienleiste	●	●
<b>Sicherheit</b>		
Kühle Front	●	●
Antirutschauflage	●	●
Sicherheitsausschaltung	●	●
<b>Technische Daten</b>		
Genauere elektronische Temperaturregelung in °C	40 – 85	40 – 85
Gerätemaße in mm (BxHxT)	595 x 141 x 570	595 x 289 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80	230
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,7/220 – 240/10	0,7/220 – 240/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	2	2
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Antirutschauflage	1	1
Kochbuch Garen mit Niedertemperatur	●	●
Stellrost zur Erhöhung der Stellfläche	-	●
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in Euro inkl. MwSt.</b>		
Edelstahl CleanSteel	-	1.269,-
Brillantweiß	1.149,-	1.269,-
Obsidianschwarz	1.149,-	1.269,-

# Vakuumierschubladen





# Frische und Genuss

## Die vielseitige Einbau-Vakuumierschublade

### Guten Geschmack bewahren

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



### Starke Argumente für viele Anwendungen

Die neue Vakuumierschublade von Miele unterstützt Sie bei den unterschiedlichsten Anwendungen: Egal ob Sie etwas portionieren, bevorraten, marinieren oder für das Sous-vidé-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-vidé – sanftes Garen unter Vakuum

„Sous-vidé“ 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-vidé-Garen fallen jedoch, bedingt durch die niedrigen Gartemperaturen, länger aus als beim herkömmlichen Dampfgaren.





# Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

## Die Produkt-Highlights der Einbau-Vakuumierschublade

### Vakuumieren

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



### Touch-Bedienung

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



### Drei Vakuumierstufen

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



### Push2Open

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



### Große Nutzungsfläche

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



### Lebensmittelgeeignete Vakuumbeutel

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

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für die Vakuumerschublade auf einen Blick



## Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



## Fassungsvermögen

Menügeschirr für 6 Personen



## Vakuumieren

Entzieht dem Vakuumbbeutel die Luft.



## Push2open

Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade



## Vollauszug

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



## Beutelabstützung

Erleichtert die Handhabung für kleine Vakuumierbeutel.

# Einbau-Vakuumierschublade

## Produktübersicht



<b>Typ-/Verkaufsbezeichnung</b>	<b>EVS 7010</b>
<b>Bauform und Design</b>	
Einbau-Vakuumierschublade	●
Grifflos	●
<b>Genussvorteile</b>	
Vorbereiten für das Sous-vide-Garen	●
Längere Haltbarkeit von Lebensmittel	●
Marinieren von Lebensmitteln	●
<b>Anwendungsvielfalt</b>	
Lebensmittel vakuumieren	●
Lebensmittel marinieren	●
Lebensmittel portionieren	●
Behälter vakuumieren	●
Originalverpackung wieder verschließen	●
Verschließen von Gläsern	●
Vakuumieren von Flüssigkeiten	●
<b>Bedienkomfort</b>	
Fassungsvermögen Vakuumierkammer in l	8
Maximale Beutelgröße in mm	250 – 350
Push2open Mechanismus	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●
Bedienleiste mit Sensortasten	●
Bedienleiste mit Klartextbeschriftung/Symbolen	-/●
Vakuumierstärke in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke über LED	●
Vakuumierstärke für externe Behälter in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke für externe Behälter über LED	●
Schweißdauer in Stufen	1 – 3
Anzeige Schweißdauer über LED	●
Stopp-Funktion	●
<b>Valuumiertechnik</b>	
Edelstahl-Vakuumierkammer	●
Saugleistung Pumpe in m <sup>3</sup> /h	4
<b>Pflegekomfort</b>	
Flächenbündige Bedienleiste	●
Hinweis Entfeuchtung Unterdruckpumpe	●
Auswechselbare Schweißbalken	●
<b>Sicherheit</b>	
Sicherheitsausschaltung	●
<b>Technische Daten</b>	
Gerätemaße in mm (BxHxT)	595 x 141 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,3/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,8
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
Adapter für Behälter vakuumieren	1
Auflagefläche für kleine Beutel	1
Anforderungskarte Kochbuch Sous-vide-Garen	●
Vakuumierbeutel 180 x 280 mm	50
Vakuumierbeutel 240 x 350 mm	50
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in Euro inkl. MwSt.</b>	
Brillantweiß	<b>2.829,-</b>
Obsidianschwarz	<b>2.829,-</b>



**TwoInOne –  
Kochfelder mit integriertem  
Dunstabzug**



Kochfelder mit integriertem Dunstabzug



# 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.



**Exklusiv bei Miele** **PowerFlex XL**  
Viel Platz: Da die gesamte Tiefe des Kochfeldes genutzt wird, lässt sich großes Kochgeschirr perfekt stellen.



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



**Exklusiv bei Miele** **ComfortSelect Plus**  
Kompakt und komfortabel: Alle Kochzonen sowie den Lüfter steuern Sie übersichtlich über eine zentrale Zahlenreihe.



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



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

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der Miele „TwoInOne“ Kochfelder auf einen Blick



## Steuerung

Kochzonen und Lüfter werden über eine zentrale Zahlenreihe gesteuert.



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



## Con@ctivity

Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.



## Con@ctivity

Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort



## Flexibilität

Perfekt für die Positionierung großer Töpfe hintereinander oder für Bräter.



Perfekt für einzelne Kochgeschirre oder Bräter.



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



## TwinBooster

Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten



## Warmhalten

Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur



## Stop & Go

Einfache Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp



## 10 x Filter

10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler



## Silence Motor

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



## ECO-Motor

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



## Energieeffizienz

Das Energielabel informiert Sie über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.

# Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

## Produktübersicht



\* lieferbar ab voraussichtlich Dezember 2022

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7272 FR-U Silence*	KMDA 7272 FL-U Silence*
<b>Beheizungsart</b>		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
<b>Bauform</b>		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	●	●
<b>Design</b>		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	●/—/—	—/●/●
flächenbündige Ansaugöffnung	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	—/●	—/●
<b>Kochzonenausstattung</b>		
Anzahl der Kochzonen	4	4
<b>1. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne links/Vario-Kochzone/110-220	vorne links/Vario-Kochzone/110-220
Leistung/Booster	2.300/3.000	2.300/3.000
<b>2. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten links/Vario-Kochzone/100-190	hinten links/Vario-Kochzone/100-190
Leistung/Booster	1.400/2.100	1.400/2.100
<b>3. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220
Leistung/Booster	2.300/3.000	2.300/3.000
<b>4. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190
Leistung/Booster	1.400/2.100	1.400/2.100
<b>Bedienkomfort</b>		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	●/●	●/●
<b>Hausgeräte-Vernetzung</b>		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	—/—/●	—/—/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,5/●	31,5/●
<b>Pflegekomfort</b>		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	●/—	●/—
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	●/●	●/●
<b>Filtersystem</b>		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	●	●
<b>Luftleistung für Umluftbetrieb</b>		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	465	465
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/55	68/55
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	510	510
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57	70/57
<b>Sicherheit</b>		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige	●	●
<b>Technische Daten</b>		
Abmessungen in mm (B x T)	806 x 526	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	194	200
Ausschnittmaß in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	●	●
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	●	●
<b>Nachkaufbares Zubehör</b>		
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500	DUU 1500
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150	DVS 150
Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung	DKF 35-S	DKF 35-S
Flachkanalset/Abdeckgitter mit EDST-Streben	DKFS-UR/DAAG 200	DKFS-UR/DAAG 200
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>	<b>2.899,-</b>	<b>2.899,-</b>

# Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

## Produktübersicht



\* lieferbar ab voraussichtlich Dezember 2022

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7272 FR-A Silence*	KMDA 7272 FL-A Silence*
<b>Beheizungsart</b>		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
<b>Bauform</b>		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	●	●
<b>Design</b>		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	●/—/—	—/●/●
flächenbündige Ansaugöffnung	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	●/—	●/—
<b>Kochzonenausstattung</b>		
Anzahl der Kochzonen	4	4
<b>1. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne links/Vario-Kochzone/110-220	vorne links/Vario-Kochzone/110-220
Leistung/Booster	2.300/3.000	2.300/3.000
<b>2. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten links/Vario-Kochzone/100-190	hinten links/Vario-Kochzone/100-190
Leistung/Booster	1.400/2.100	1.400/2.100
<b>3. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220
Leistung/Booster	2.300/3.000	2.300/3.000
<b>4. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190
Leistung/Booster	1.400/2.100	1.400/2.100
<b>Bedienkomfort</b>		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	●/●	●/●
<b>Hausgeräte-Vernetzung</b>		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	—/—/●	—/—/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,5/●	31,5/●
<b>Pflegekomfort</b>		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	●/—	●/—
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	●/●	●/●
<b>Filtersystem</b>		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	●	●
<b>Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb</b>		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	530	530
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	610	610
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/53	67/53
<b>Sicherheit</b>		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Restwärmanzeige	●	●
Anschluss für Fensterkontaktschalter mit DIBT-Zulassung	●	●
<b>Technische Daten</b>		
Abmessungen in mm (B x T)	806 x 526	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	194	200
Ausschnittmaß in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Anschlusskabel	●	●
<b>Nachkaufbares Zubehör</b>		
Flachkanalset/Abdeckgitter mit EDST-Streben	DKFS-AR/DAAG 200	DKFS-AR/DAAG 200
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>	<b>2.899,—</b>	<b>2.899,—</b>



\* lieferbar ab voraussichtlich Dezember 2022

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7473 FR-U Silence*	KMDA 7473 FL-U Silence*
<b>Beheizungsart</b>		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
<b>Bauform</b>		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	●	●
<b>Design</b>		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	●/—/—	—/●/●
flächenbündige Ansaugöffnung	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	—/●	—/●
<b>Kochzonenausstattung</b>		
Anzahl der Kochzonen	4	4
<b>Flex-Kochzone</b>		
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	4/Flexzone einzeln/110-210	4/Flexzone einzeln/110-210
Leistung in W/Booster in W	2.100/3.000	2.100/3.000
<b>1. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster	3.000/3.700	3.000/3.700
<b>2. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster/TwinBooster	3.000/3.700	3.000/3.700
<b>Bedienkomfort</b>		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	●/●	●/●
<b>Hausgeräte-Vernetzung</b>		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	●/●/●	●/●/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidungsgrad	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,5/●	31,5/●
<b>Pflegekomfort</b>		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	●/●	●/●
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	●/●	●/●
<b>Filtersystem</b>		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	●	●
<b>Luftleistung für Umluftbetrieb</b>		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	465	465
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/55	68/55
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	510	510
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57	70/57
<b>Sicherheit</b>		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmeperrre	●/●/●	●/●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Restwärmearzeige	●	●
Anschluss für Fensterkontaktschalter	●	●
<b>Technische Daten</b>		
Abmessungen in mm (B x T)	806 x 526	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	194	200
Ausschnittmaß in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	●	●
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	●	●
<b>Nachkaufbares Zubehör</b>		
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500	DUU 1500
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150	DVS 150
Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung	DKF 35-S	DKF 35-S
Flachkanalset/Abdeckgitter mit schwarzen Streben	DKFS-UR/DAAG 100	DKFS-UR/DAAG 100
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>	<b>3.099,—</b>	<b>3.099,—</b>

# Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

## Produktübersicht

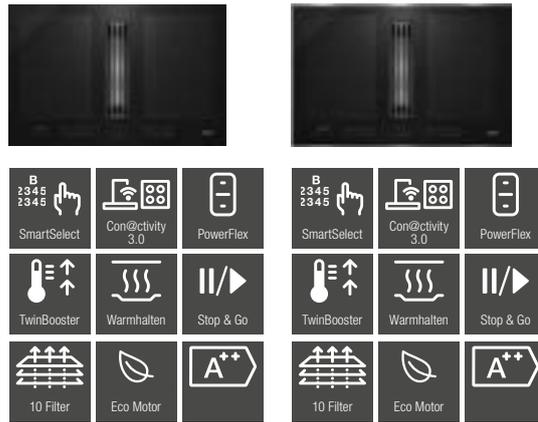


\* lieferbar ab voraussichtlich Dezember 2022

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7473 FR-A Silence*	KMDA 7473 FL-A Silence*
<b>Beheizungsart</b>		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
<b>Bauform</b>		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	●	●
<b>Design</b>		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	●/—/—	—/●/●
flächenbündige Ansaugöffnung	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	●/—	●/—
<b>Kochzonenausstattung</b>		
Anzahl der Kochzonen	4	4
<b>Flex-Kochzone</b>		
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	4/Flexzone einzeln/110-210	4/Flexzone einzeln/110-210
Leistung in W/Booster in W	2.100/3.000	2.100/3.000
<b>1. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster	3.000/3.700	3.000/3.700
<b>2. Kochzone/Kochbereich</b>		
Anzahl/Art/Größe in mm	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster/TwinBooster	3.000/3.700	3.000/3.700
<b>Bedienkomfort</b>		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	●/●	●/●
<b>Hausgeräte-Vernetzung</b>		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	●/●/●	●/●/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,5/●	31,5/●
<b>Pflegekomfort</b>		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	●/●	●/●
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	●/●	●/●
<b>Filtersystem</b>		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	●	●
<b>Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb</b>		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	530	530
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	610	610
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/53	67/53
<b>Sicherheit</b>		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Restwärmearzeige	●	●
Anschluss für Fensterkontaktschalter mit DIBT-Zulassung	●	●
<b>Technische Daten</b>		
Abmessungen in mm (B x T)	806 x 526	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	194	200
Ausschnittmaß in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Anschlusskabel	●	●
<b>Nachkaufbares Zubehör</b>		
Flachkanalset/Abdeckgitter mit schwarzen Streben	DKFS-AR/DAAG 100	DKFS-AR/DAAG 100
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>	<b>3.099,—</b>	<b>3.099,—</b>

# Autarke Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

## Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7634 FL	KMDA 7634 FR
<b>Beheizungsart</b>		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
<b>Bauform</b>		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	●	●
<b>Design</b>		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	-/●/●	●/-/-
Flächenbündige Ansaugöffnung	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	●/●	●/●
<b>Kochzonenausstattung</b>		
Anzahl der Kochzonen	4	4
<b>PowerFlex-Kochzonen</b>		
Anzahl/Durchmesser in mm	4/150 – 230	4/150 – 230
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
<b>Kochzone</b>		
Position/Art/Durchmesser in mm	links/PowerFlex-Brücke/230 x 390	links/PowerFlex-Brücke/230 x 390
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
<b>Kochzone</b>		
Position/Art/Durchmesser in mm	rechts/PowerFlex-Brücke/230 x 390	rechts/PowerFlex-Brücke/230 x 390
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
<b>Bedienkomfort</b>		
Vernetzung mit Miele@Home	●	●
Bedienung über Sensortasten	Smart Select	Smart Select
Digitale Anzeige der Leistungsstufen/Displayfarbe	●/gelb	●/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik/Warmhalten	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	●/●	●/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/A	A++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	23,8/●	23,8/●
<b>Pflegekomfort</b>		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover	●	●
<b>Filtersystem</b>		
Anzahl spülmaschineneeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	1	1
<b>Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb</b>		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	490	490
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/54	69/54
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	570	570
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73/59	73/59
<b>Luftleistung für Umluftbetrieb</b>		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	420	420
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/56	70/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	510	510
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	75/61	75/61
<b>Sicherheit</b>		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Restwärmearzeige	●	●
<b>Technische Daten</b>		
Abmessungen in mm (B x T)	800 x 520	806 x 526
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm (siehe Skizze)	200	194
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524	-
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Anschlusskabel	●	●
<b>Nachkaufbares Zubehör</b>		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	DUU 1000-2/DKF 1000R	DUU 1000-2/DKF 1000R
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>	<b>3.459,-</b>	<b>3.459,-</b>

# Autarke Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

## Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7476 FL	KMDA 7476 FR
<b>Beheizungsart</b>		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
<b>Bauform</b>		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	●	●
<b>Design</b>		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	-/●/●	●/-/-
Flächenbündige Ansaugöffnung	●	●
<b>Betriebsarten</b>		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	●/●	●/●
<b>Kochzonenausstattung</b>		
Anzahl der Kochzonen	4	4
<b>PowerFlex-Kochzonen</b>		
Anzahl/Durchmesser in mm	4/150 – 230	4/150 – 230
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
<b>Kochzone</b>		
Position/Art/Durchmesser in mm	links/PowerFlex-Brücke/230 x 460	links/PowerFlex-Brücke/230 x 460
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
<b>Kochzone</b>		
Position/Art/Durchmesser in mm	rechts/PowerFlex-Brücke/230 x 460	rechts/PowerFlex-Brücke/230 x 460
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
<b>Bedienkomfort</b>		
Vernetzung mit Miele@Home	●	●
Bedienung über Sensortasten	ComfortSelect Plus	ComfortSelect Plus
Digitale Anzeige der Leistungsstufen/Displayfarbe	●/gelb	●/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik/Warmhalten	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	●/●	●/●
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/A	A++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	27,6/●	27,6/●
<b>Pflegekomfort</b>		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover	●	●
<b>Filtersystem</b>		
Anzahl spülmaschineneign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	1	1
<b>Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb</b>		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	490	490
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/56	69/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	580	580
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73/60	73/60
<b>Luftleistung für Umluftbetrieb</b>		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	410	410
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/56	70/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	510	510
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	76/62	76/62
<b>Sicherheit</b>		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Restwärmanzeige	●	●
<b>Technische Daten</b>		
Abmessungen in mm (B x T)	800 x 520	806 x 526
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm (siehe Skizze)	200	194
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524	-
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>		
Anschlusskabel	●	●
<b>Nachkaufbares Zubehör</b>		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	DUU 1000-2/DKF 1000R	DUU 1000-2/DKF 1000R
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>	<b>3.459,-</b>	<b>3.459,-</b>



Kochfelder mit integriertem Dunstabzug





# Geschirrspüler



## Gutschein

Beim Kauf eines Geschirrspülers mit AutoDos Funktion erhalten Sie einen Gutschein für 6 PowerDisk gratis!\*

\* Eine PowerDisk reicht für durchschnittlich 20 Spülgänge (ca. 1 Monat). Gutschein entspricht einem Wert von 53,95 €.



# Weltneuheit AutoDos: Automatische Dosierung mit integrierter PowerDisk.

Überlegenes Reinigungssystem, einzigartige Freiheit!

Erleben Sie exzellente Reinigungsergebnisse mit unserer Innovation: Die weltweit erste automatische Dosierung mit integrierter PowerDisk heißt AutoDos – entwickelt von Miele. Geschirrspüler und unser exklusives Pulvergranulat haben wir als präzise aufeinander abgestimmtes System entwickelt. Das Pulvergranulat wird abhängig vom gewählten Programm automatisch dosiert – in der exakt benötigten Menge und zum optimalen Zeitpunkt. Auch mehrmaliges Dosieren innerhalb eines Programms ist auf diese Weise möglich. Im Programm Automatic misst ein Sensor den Verschmutzungsgrad und die Dosierung wird entsprechend angepasst.



Geschirrspüler

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

An Spülmittel müssen Sie nicht bei jedem Spülgang, sondern erst nach circa einem Monat denken – denn die innovative Dosier-technik mittels PowerDisk hält Pulvergranulat für durchschnittlich 20 Spülgänge<sup>1)</sup> bereit. Damit genießen Sie eine neue Freiheit.

Mit Miele@home schöpfen Sie das Potential Ihrer Miele Geräte voll aus und machen Ihren Alltag noch smarter: Der weltweit erste autonome Geschirrspüler lässt sich sicher und komfortabel vernetzen und macht damit die Bedienung noch einfacher und bequemer. Sie profitieren von einzigartigem Komfort.

<sup>1)</sup> im Programm ECO

# Welche Nische steht Ihnen zur Verfügung?

## Die Größenvielfalt der Miele Geschirrspüler



### **Standard-Geschirrspüler**

(81 cm Höhe, 60 cm Breite)

Für die Standard-Nische in den meisten herkömmlichen Haushalten, ab 81 cm Unterbauhöhe.



### **XXL-Geschirrspüler**

(85 cm Höhe, 60 cm Breite)

Integrierbare und vollintegrierbare Geschirrspüler von Miele sind auch in XXL-Ausführung erhältlich. Diese eignen sich für Küchen ab einer Unterbauhöhe von 85 cm. Ideal für Neuküchen mit höherer Arbeitsplatte. XXL-Geschirrspüler bieten bis zu 25 % mehr Beladungsvolumen im Oberkorb für mehr Flexibilität und bessere Stellmöglichkeiten, z. B. für langstielige Gläser, große Kaffeebecher und Teile bis zu 23 cm Durchmesser.

# Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights\* der Miele Geschirrspüler



**Exklusiv bei Miele** **3D-MultiFlex-Schublade<sup>1)</sup>**  
Entspannt einräumen: Durch raffinierte Verstellmöglichkeiten platzieren Sie auch kleine Geschirrtteile passend.



**Exklusiv bei Miele** **FlexLine Korbgestaltung**  
Flexibilität schafft Komfort: Einfach verstellen, flexibel platzieren und beste Reinigungsergebnisse erzielen.



**Exklusiv bei Miele** **Miele@home**  
Machen Sie Ihr Leben Smarter: Dank Miele@home können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen - für mehr Möglichkeiten.



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



**EcoPower-Technologie**  
Spart Wasser und Energie: Effiziente Ressourcenschonung durch clever gestalteten Wasserzufluss.

\* Ausstattungsmerkmale modellabhängig  
<sup>1)</sup> Patent: DE102008062761B3, EP2201887B, US9516990B2



**Hocheinbau**

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

# Für höchsten Komfort und perfekte Designharmonie

Vielfältige Einbaumöglichkeiten der Miele Geschirrspüler



## Miele FrontFit

Alle Miele Einbau-Geschirrspüler lassen sich problemlos in ergonomischer Höhe einbauen. Für die passende Optik sorgt Miele FrontFit: eine innovative Technik, die ein maximal reduziertes Spaltmass zwischen den Küchenfronten ermöglicht. Dadurch entsteht ein optimales Fugenbild. Dank der intelligenten Gleit-Mechanik ist die Bedienung besonders komfortabel.



## Für ein perfektes Fugenbild

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



## Grifflose Geschirrspüler mit Knock2open

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



## Sockellose Schrankzeile

Noch harmonischere Ansichten: Dank FrontFit sind Miele Geschirrspüler ohne Sockelleiste einbaubar.

# Für jede Situation gerüstet

Die Spülprogramme der Miele Geschirrspüler\*

## Programmpaket für den Alltag



### Automatic 45-65 °C

Für unempfindliches Geschirr:  
Z.B. für gemischtes Geschirr mit  
haushalts-üblichen Speiserückständen.



### ECO 50 °C

Echt sparsam: Das wasser- und  
energiesparende Programm eignet  
sich für gemischtes Geschirr.



### QuickPowerWash 65 °C

Reinigungsstufe A: Beste Reinigungs-  
und Trocknungsergebnisse für normal  
verschmutztes Geschirr in 58 Minuten.



### Fein 45 °C

Sanft und schonend: Das Programm reinigt  
temperaturempfindliches Geschirr mit  
leichter Verschmutzung.



### Intensiv 75 °C

Maximale Reinigung: Töpfe, Pfannen  
und Co. werden rückstandslos sauber.

## Die Spüloptionen der Miele Geschirrspüler<sup>1)</sup>

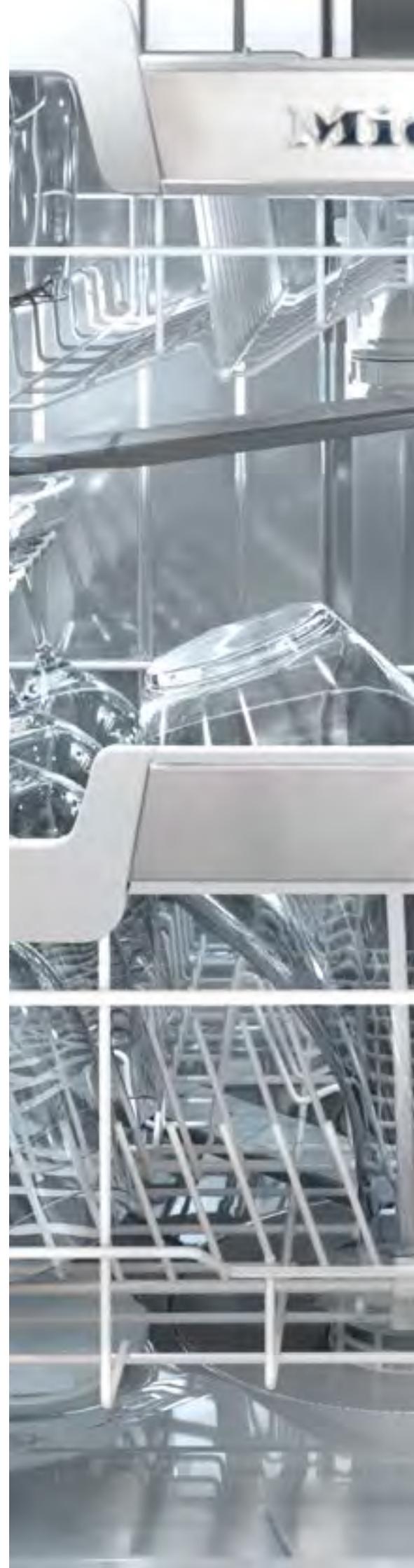
**AutoDos:** Pulvergranulat wird abhängig vom gewählten Programm automatisch dosiert – in der exakt benötigten Menge und zum optimalen Zeitpunkt.

**IntenseZone:** Diese Option für verstärkte Reinigungskraft im Unterkorb kann wahlweise zugeschaltet werden.

**Express:** Mit der Spüloption können Sie die Laufzeit um bis zu 62% verkürzen.

**Extra sauber:** Verstärkte Reinigungskraft kann wahlweise zugeschaltet werden.

**Extra trocken:** Durch eine verlängerte Trocknungsphase und die Erhöhung der Klarspültemperatur werden auch schwierige Teile z.B. aus Kunststoff perfekt getrocknet.





### Hygiene 70 °C

Durch Nutzung hoher Temperaturen werden z.B. Babyflaschen hygienisch gereinigt. Zertifiziert durch die Hochschule Rhein-Waal.<sup>2)</sup>



### PowerWash 60 °C

Schnell und effektiv: Das Programm für viele Gelegenheiten reinigt normal verschmutztes Geschirr gründlich.



### ExtraLeise 55 °C

Kaum hörbar: Für gemischtes Geschirr mit leicht angetrockneten Speiserückständen.



### Gerätepflege 75 °C

Pflegeprogramm: Führt eine effektive Grundreinigung des Geschirrspülers durch und beugt Gerüchen vor.

## Programmpaket für spezielle Anwendungen:



### Pasta/Paella 75 °C

Für stärkehaltige Gerichte: Nudel-, Reis- und Kartoffelreste werden dank höherer Temperaturen restlos entfernt.



### SolarSpar **Exklusiv bei Miele**

Unschlagbar: Minimaler Stromverbrauch von 0,07 kWh pro Spülgang mit Solarthermie, Wärmepumpe oder Gas-Öl-Heizung.



### Ohne Oberkorb 65 °C

Für große Gegenstände: Damit kann sperriges Spülgut problemlos im Unterkorb gereinigt werden.



### Biergläser 45 °C

Glanzvoller Auftritt: Das Programm reinigt Biergläser und garantiert die perfekte Schaumkrone.

\* Ausstattungsmerkmale modellabhängig

<sup>1)</sup> Spüloption kann Einfluss auf den Strom-/Wasserverbrauch bzw. die Laufzeit haben

<sup>2)</sup> Testkriterien unter <https://www.miele.com/g7000-c>

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Geschirrspüler auf einen Blick



## Energieeffizienz

Es werden Energieeffizienzklassen von A - G angegeben.



## Wasserverbrauch

Die sparsamsten Geschirrspüler verbrauchen nur ab 6 l im Programm Automatic.



## MultiLingua

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



## Geräuschwert

Der leiseste Geschirrspüler hat eine Lautstärke ab 40 dB im Programm ExtraLeise.



## Besteckreinigung

Patentierter 3D-MultiFlex-Schublade<sup>1)</sup> bietet perfekten Komfort für höchste Ansprüche. Lässt sich vielseitig und optimal in Höhe, Breite und Tiefe variieren.



## QuickPowerWash

Beste Reinigungsleistung A in weniger als einer Stunde in Verbindung mit Miele Tabs oder PowerDisk®.



## AutoDos

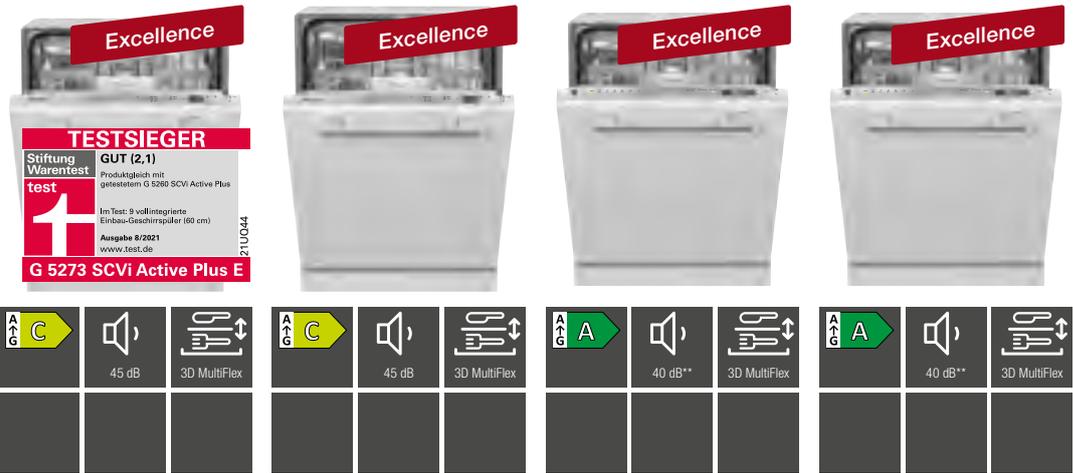
Automatische Dosierung von Reinigungsmittel für optimale Reinigungsergebnisse und höchsten Komfort.

\*\* im Programm ExtraLeise

<sup>1)</sup> Patent: DE102008062761B3, EP2433549B1

# Vollintegrierte Geschirrspüler

## Produktübersicht – 60er Nische

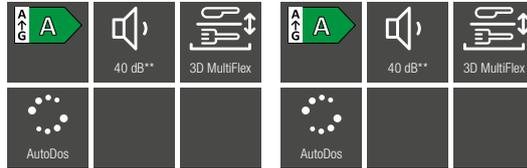


\*\* im Programm ExtraLeise

Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 5273 SCVi Active Plus E	G 5278 SCVi XXL Active Plus E	G 7273 SCVi E	G 7278 SCVi XXL E
<b>Design</b>				
Blendenausführung	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende
Bedienungsart	Programmähltaste	Programmähltaste	Programmähltaste	Programmähltaste
Display	3-stellige 7-Segmentanzeige	3-stellige 7-Segmentanzeige	1-zeiliges Display mit Klartext	1-zeiliges Display mit Klartext
MultiLingua	–	–	•	•
<b>Komfort</b>				
Vernetzung mit Miele@home	–	–	–	–
AutoDos	–	–	–	–
Knock2open	–	–	–	–
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•	•	•
Funktionskontrolle	akustisch	akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>				
Wasserverb. im Programm Automatic in I ab	6,0	6,0	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in I	8,9	8,9	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,740	0,740	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,52	0,52	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14	14	14
EcoFeedback	–	–	•	•
EcoPower Technology	•	•	•	•
Halbe Beladung	•	•	•	•
<b>Ergebnisqualität</b>				
Frishwasserspüler	•	•	•	•
AutoOpen-Trocknung	•	•	•	•
SensorDry	•	•	•	•
Brilliant GlassCare	•	•	•	•
<b>Spülprogramme</b>				
Programmpaket für den Alltag	•	•	•	•
PowerWash	–	–	•	•
Programmpaket für spezielle Anforderungen	–	–	–	–
Hygiene	–	–	–	–
ExtraLeise	–	–	40 dB(A)	40 dB(A)
Gerätepflege	–	–	•	•
<b>Spüloptionen</b>				
IntenseZone	–	–	•	•
Express	•	•	•	•
Extra sauber	•	•	•	•
Extra trocken	•	•	•	•
<b>Korbgestaltung</b>				
Korbgestaltung	ExtraComfort	ExtraComfort	MaxiComfort	MaxiComfort
<b>Sicherheit</b>				
Waterproof-System	•	•	•	•
Sieb-Kontrollanzeige	–	–	•	•
Kindersicherung	–	–	–	–
Inbetriebnahmesperre	–	–	–	–
<b>Technische Daten</b>				
Gesamtanschlusswert in kW	2,00	2,00	2,00	2,00
Spannung in V	230	230	230	230
Absicherung in A	10	10	10	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70	1,70	1,70	1,70
Min. Frontplattengewicht in kg	4,0	4,0	4,0	4,0
Max. Frontplattengewicht in kg	11,0	11,0	10,0	10,0
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>				
Edelstahl	1.389,–	1.389,–	1.639,–	1.639,–
Obsidianschwarz	–	–	–	–

# Vollintegrierte Geschirrspüler

## Produktübersicht – 60er Nische



\*\* im Programm ExtraLeise

Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 7473 SCVi AutoDos E	G 7478 SCVi XXL AutoDos E
<b>Design</b>		
Blendenausführung	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende
Bedienungsart	Softkeys	Softkeys
Display	1-zeiliges Display mit Klartext	1-zeiliges Display mit Klartext
MultiLingua	•	•
<b>Komfort</b>		
Vernetzung mit Miele@home	•	•
AutoDos	•	•
Knock2open	–	–
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•
Funktionskontrolle	optisch und akustisch	optisch und akustisch
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>		
Wasserverb. im Programm Automatic in I ab	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in I	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14
EcoFeedback	•	•
EcoPower Technology	•	•
Halbe Beladung	•	•
<b>Ergebnisqualität</b>		
Frishwasserspüler	•	•
AutoOpen-Trocknung	•	•
SensorDry	•	•
Brilliant GlassCare	•	•
<b>Spülprogramme</b>		
Programmpaket für den Alltag	•	•
PowerWash	•	•
Programmpaket für spezielle Anforderungen	–	–
Hygiene	•	•
ExtraLeise	40 dB(A)	40 dB(A)
Gerätepflege	•	•
<b>Spüloptionen</b>		
IntenseZone	•	•
Express	•	•
Extra sauber	•	•
Extra trocken	•	•
<b>Korbgestaltung</b>		
Korbgestaltung	MaxiComfort	MaxiComfort
<b>Sicherheit</b>		
Waterproof-System	•	•
Sieb-Kontrollanzeige	•	•
Kindersicherung	–	–
Inbetriebnahmesperre	–	–
<b>Technische Daten</b>		
Gesamtanschlusswert in kW	2,00	2,00
Spannung in V	230	230
Absicherung in A	10	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70	1,70
Min. Frontplattengewicht in kg	4,0	4,0
Max. Frontplattengewicht in kg	11,0	12,0
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>		
Edelstahl	–	–
Obsidianschwarz	1.869,–	1.869,–

# Integrierte Geschirrspüler

## Produktübersicht – 60er Nische



\*\* im Programm ExtraLeise

Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 7223 SCi E	G 7228 SCi E XXL	G 7423 SCi AutoDos E	G 7428 SCi XXL AutoDos E
<b>Design</b>				
Blendenausführung	Gerade Blende	Gerade Blende	Gerade Blende	Gerade Blende
Bedienungsart	Programmähltaste	Programmähltaste	Softkeys	Softkeys
Display	1-zeiliges Display mit Klartext			
MultiLingua	•	•	•	•
<b>Komfort</b>				
Vernetzung mit Miele@home	–	–	•	•
AutoDos	–	–	•	•
Knock2open	–	–	–	–
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•	•	•
Funktionskontrolle	Display	Display	Display	Display
<b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>				
Wasserverb. im Programm Automatic in I ab	6,0	6,0	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in I	8,4	8,4	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,540	0,540	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29	0,29	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14	14	14
EcoFeedback	•	•	•	•
EcoPower Technology	•	•	•	•
Halbe Beladung	•	•	•	•
<b>Ergebnisqualität</b>				
Frishwasserspüler	•	•	•	•
AutoOpen-Trocknung	•	•	•	•
SensorDry	•	•	•	•
Brilliant GlassCare	•	•	•	•
<b>Spülprogramme</b>				
Programmpaket für den Alltag	•	•	•	•
PowerWash	•	•	•	•
Programmpaket für spezielle Anforderungen	–	–	–	–
Hygiene	–	–	•	•
ExtraLeise	40 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)
Gerätepflege	•	•	•	•
<b>Spüloptionen</b>				
IntenseZone	•	•	•	•
Express	•	•	•	•
Extra sauber	•	•	•	•
Extra trocken	•	•	•	•
<b>Korbgestaltung</b>				
Korbgestaltung	MaxiComfort	MaxiComfort	MaxiComfort	MaxiComfort
<b>Sicherheit</b>				
Waterproof-System	•	•	•	•
Sieb-Kontrollanzeige	•	•	•	•
Kindersicherung	•	•	•	•
Inbetriebnahmesperre	–	–	–	–
<b>Technische Daten</b>				
Gesamtanschlusswert in kW	2,00	2,00	2,00	2,00
Spannung in V	230	230	230	230
Absicherung in A	10	10	10	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70	1,70	1,70	1,70
<b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b>				
Edelstahl CleanSteel	1.589,–	1.639,–	1.819,–	1.869,–
Brillantweiß	–	–	–	–
Obsidianschwarz	–	–	–	–
Havannabraun	–	–	–	–

# Hausgerätevernetzung mit Miele@home\*

## Die Produkt-Highlights von Miele@home

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



## Miele App\*\*

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



## Sprachassistentz\*\*\*

Vernetzen Sie Ihre intelligenten Miele Hausgeräte und bedienen Sie diese bequem per Sprache. Programmstart, Einstellungen oder Statusabfragen lassen sich so komfortabel vornehmen. Zudem können Sie eine Vielzahl verschiedener Services nutzen. Und das Beste: Die Miele Sprachsteuerung für Ihre vernetzten Geräte arbeitet mit Alexa. Genießen Sie Ihren Alltag und entdecken Sie neue berührungslose Möglichkeiten.



## Smart Home Integration

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

# Hausgerätevernetzung mit Miele@home\*

Die Produkt-Highlights der Miele App\*\*



## Dashboard

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

## MobileControl

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

## RemoteUpdate

Verfügbare Softwareupdates werden einfach auf das jeweilige Gerät übertragen und installiert – ganz ohne den Besuch eines Servicetechnikers.

## ShopConnect

Reinigungsprodukte und Zubehör schnell und bequem über die App nachbestellen.

## Demo-Modus

Der Demo-Modus der Miele App gibt einen ersten Eindruck über die Vorteile der Miele App, auch wenn Sie noch keine vernetzungsfähigen Miele Hausgeräte besitzen.



Entdecken Sie die weiteren Möglichkeiten der Miele App für Ihre vernetzungsfähigen Hausgeräte:  
[www.miele.de/mieleathome](http://www.miele.de/mieleathome)



Laden Sie die App jetzt herunter!



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

\*\* Verfügbar für ein mobiles Endgerät. Die Systemvoraussetzungen für vernetzbare Miele Hausgeräte finden Sie unter [miele.com/systemrequirements](http://miele.com/systemrequirements).

\*\*\* Die Sprachsteuerung nutzt den Dienst Amazon Alexa und basiert auf dessen Verfügbarkeit. Der Funktionsumfang kann je nach Land variieren.

# Elektrogeräte für den Haushalt

Unsere Leistungen für Sie

## **Miele Premium-Partner**

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

## **Individuelle Beratung und Produktinformation**

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

Unter der Telefonnummer

**0800 22 44 666**

stehen wir Ihnen auch gerne von

**Mo. - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr**

**Sa. 9:00 - 18:00 Uhr**

für Informationen und Fragen zur Verfügung.

Weitere Informationen sowie Anfahrtsskizzen finden Sie unter

**miele.de**

oder per E-Mail unter

**info@miele.de**





### Auszeichnungen

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



### Aktuelle Testergebnisse bei der Stiftung Warentest:

**TESTSIEGER**  
 Stiftung Warentest **GUT (2,1)**  
**test**  
 Im Test: 9 vollintegrierte Einbau-Geschirrspüler (60 cm)  
 Ausgabe 8/2022  
 www.test.de  
 22CN33

**G 7160 SCVi AutoDos**

Geschirrspüler  
 G 7160 SCVi AutoDos  
 technisch gleich  
 G 7110 SCi AutoDos

**TESTSIEGER**  
 Stiftung Warentest **GUT (2,1)**  
**test**  
 Im Test: 9 vollintegrierte Einbau-Geschirrspüler (60 cm)  
 Ausgabe 8/2021  
 www.test.de  
 21U044

**G 5260 SCVi Active Plus**

Geschirrspüler  
 G 5260 SCVi Active Plus  
 technisch gleich  
 G 5210 SCi Active Plus  
 G 5273 SCVi Active Plus E

**TESTSIEGER**  
 Stiftung Warentest **GUT (2,1)**  
**test**  
 Im Produktfinder Saugroboter und Wischroboter  
 Veröffentlicht am 11.05.2022  
 www.test.de  
 22VB33

**Scout RX3 Home Vision HD**

Saugroboter  
 Scout RX3 Home Vision HD  
 technisch gleich  
 Scout RX3 Runner

**TESTSIEGER**  
 Stiftung Warentest **GUT (2,0)**  
**test**  
 Im Test: 7 Bodenstaubsauger mit Beutel  
 Ausgabe 02/2021  
 www.test.de  
 21UT52

**Complete C3 Red EcoLine**

Staubsauger  
 Complete C3 Red EcoLine

**TESTSIEGER**  
 Stiftung Warentest **GUT (2,0)**  
**test**  
 Im Test: 18 Dunstabzugshauben (Umluftbetrieb)  
 Ausgabe 03/2021  
 www.test.de  
 21GB34

**PUR 98 W**

Dunstabzugshaube  
 PUR 98 W



## Events

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

Besuchen Sie die Miele Events: Entdecken Sie einzigartigen Bedienkomfort, innovativste Technologie und überzeugende Qualität eines jeden Produktes. In lockerer Atmosphäre lernen Sie die Geräte optimal

zu nutzen und finden heraus, wie Miele Ihr Leben leichter macht.

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

### **Wir freuen uns auf Sie!**

Entscheiden Sie, welches Event zu Ihnen passt!

# Die Kochveranstaltungen

Die Miele Genusswelt



## Verschenken Sie ein Miele Event

Überraschen Sie mit einem Gutschein! Ganz einfach den Wunschgutschein über [events@miele.de](mailto:events@miele.de) bestellen.

## Miele & Cie. KG

Telefon **0800 22 44 666** (gebührenfrei)

**Mo. - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr**

**Sa. 9:00 - 18:00 Uhr**

[events@miele.de](mailto:events@miele.de)



## Faszination Kochen

Kochen mit Miele – ein erstklassiges und innovatives Erlebnis.

Diese Philosophie teilen auch die Miele Tafelkünstler – das kulinarische Netzwerk von über 40 renommierten Kochschulen in Deutschland, darunter Sterne- und Fernseh-Köche. Als kreative Profis in der Küche stellen die Miele Tafelkünstler höchste Ansprüche an die Ausstattung ihrer Kochschulen und die Qualität der verwendeten Zutaten. Das Netzwerk bietet außergewöhnliche, unterhaltsame und genussvolle Kochkurse an. In entspannter Atmosphäre erleben Sie faszinierende Technologien, edles Design und echte Handwerkskunst der Miele Küchen-Einbaugeräte und genießen exzellente Gerichte.

Lassen Sie sich inspirieren. Entfalten Sie Ihre ganz persönliche einzigartige Kreativität in der Küche.

[tafelkuenstler.de](http://tafelkuenstler.de)



## Aus Verantwortung nachhaltig

### Die Basis unserer Unternehmensphilosophie

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

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

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



Mehr zu unserer Auffassung von Nachhaltigkeit finden Sie unter [miele.com/nachhaltigkeit](http://miele.com/nachhaltigkeit).

# Kundenportal myMiele

## Registrieren und Vorteile sichern

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

### Wie werde ich Mitglied?

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

### Keine Versandkosten bei Kleingeräten

Sobald Sie Ihr erstes Gerät registriert haben, schenken wir Ihnen bei zukünftigen Einkäufen die Versandkosten bei unseren Kleingeräten.

### 3 % Nachlass

Sie sparen 3 % auf Zubehör, Reinigungs- und Pflegeprodukte sowie Ersatzteile beim Kauf im Online-Shop.

### 10 % auf Events

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

### Maximale Sicherheit

Sie erhalten direkt 3 % Nachlass auf Garantieverlängerungen im Online-Shop, wenn diese zusammen mit einem Neugerät gekauft werden.

### Geburtstagsgeschenk

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

### Kauf ohne Risiko

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



# Garantieverlängerung

Auf Wunsch bis zu 10 Jahre Garantie

## Maximale Sicherheit mit einer Garantieverlängerung von Miele

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

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

## Langfristiger Schutz

Als einziger Hersteller bietet Miele eine Gesamtgarantie von bis zu 10 Jahren – wahlweise auch 5 Jahren. Während dieser Zeit fallen für Sie keine weiteren Kosten für nicht selbst verschuldete Reparaturen an.

## Höchste Flexibilität

Sie können die Garantieverlängerung innerhalb der gesamten zweijährigen Herstellergarantie erwerben.

## Zuverlässig und schnell

Der Kundendienst hilft Ihnen im Reparaturfall schnell und zuverlässig weiter.

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





## Miele Werkkundendienst

### Ihr Partner für alle Servicefälle

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

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

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

#### **Immer in Ihrer Nähe**

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

#### **Kompetent**

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

#### **Schnell und effizient**

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

#### **Sichere Ersatzteilversorgung**

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

#### **Einfach erreichbar**

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

Wir sind telefonisch für Sie da:

**Mo. - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr**

**Sa 9:00 - 18:00 Uhr**

**Weitere Informationen zu diesen Themen finden Sie im Internet unter [miele.de/service](https://miele.de/service)**

## Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

miele.de

info@miele.de

Zentrale 05241 89-0

## Miele Kundenservice für Hausgeräte

**0800 22 44 666** (gebührenfrei)

Wir sind für Sie da:

Mo. - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr

Sa. 9:00 - 18:00 Uhr

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

## Weitere Prospekte

finden Sie unter:

[miele.de/Informationsanforderung](http://miele.de/Informationsanforderung)

## Miele Online-Shop

[shop@miele.de](mailto:shop@miele.de)

[shop.miele.de](http://shop.miele.de)

## Miele Events

[events@miele.de](mailto:events@miele.de)

[miele.de/events](http://miele.de/events)

## Miele Experience Center Berlin

Showroom | Verkauf |

Beratung | Events |

Unter den Linden 26

10117 Berlin

[miele.de/center-berlin](http://miele.de/center-berlin)

[mielecenter-berlin@miele.de](mailto:mielecenter-berlin@miele.de)

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

Öffnungszeiten:

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

## Miele Experience Center Gütersloh

Showroom | Zubehör-Verkauf |

Beratung | Events |

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

[miele.de/center-guetersloh](http://miele.de/center-guetersloh)

[mielecenter-guetersloh@miele.de](mailto:mielecenter-guetersloh@miele.de)

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

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 8:00 - 16:00 Uhr

## Miele Experience Center Düsseldorf

Showroom | Verkauf | Beratung | Events

KÖ-Bogen

Königsallee 2

40212 Düsseldorf

[miele.de/center-duesseldorf](http://miele.de/center-duesseldorf)

[mielecenter-duesseldorf@miele.de](mailto:mielecenter-duesseldorf@miele.de)

Bitte vereinbaren Sie einen Beratungstermin  
unter 0211 1576 0630

Öffnungszeiten:

Mo. - Sa. 10:00 – 20.00 Uhr



Operated by MieleRetail GmbH

*Tafelkünstler*

[tafelkuenstler.de](http://tafelkuenstler.de)



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

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99591249

Das Papier dieses Prospekts ist 100 % chlorfrei gebleicht.