

Miele



Intuitive Technologie, genau auf sie abgestimmt

Küchen-Einbaugeräte

Premium-Partner-Programm

Gültigkeit 1. März bis 30. September 2024

Miele. Immer Besser.



Immer Besser

Immer von Miele

04	125 Jahre Miele
06	Inuitive Technologie, genau auf Sie abgestimmt
08	Guter Geschmack beginnt beim Design
12	Bediensystem – Berührend einfach
14	Unser Anspruch „Immer Besser“
16	Viele Gründe sprechen für Miele

Herde und Backöfen	22
Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle	36
Dampfgarer	42
Dampfbacköfen	50
Dampfgarer mit Mikrowelle	56
Mikrowellengeräte	60
Schubladen	66
Vakuumschubladen	74
Kochfelder mit integriertem Dunstabzug	82
Geschirrspüler	92
Hausgerätevernetzung – Miele@home	110
Unsere Leistungen für Sie	112
Die Miele Genusswelt	114
Kundenportal myMiele	115
Garantieverlängerung	116
Der Miele Werkkundendienst	117

Ein Versprechen, das bleibt. 125 Jahre Qualität.



125

Years

125 Jahre Miele

Unsere Jubiläumsangebote für Sie.

Im Jahr 2024 feiern wir unser **125-jähriges Firmenbestehen**. Wir begleiten das Jubiläumsjahr mit besonderen **Jubiläumsmodellen** aus allen Miele Produktbereichen.

Unsere Jubiläumsmodelle **125 Edition** und **125 Gala Edition** bieten Ihnen ganz besondere **Aktionsvorteile**. Es gibt Jubiläumsmodelle, die neue Ausstattungsmerkmale bieten, andere sind in einem neuen Design oder einer besonderen Farbe gestaltet. Ebenso gibt es beeindruckend viele Jubiläumsmodelle, die mit hochwertigem Zubehör und Pflegeprodukten ausgestattet sind, die es so nur bei Miele gibt.

Ein Versprechen, das bleibt. 125 Jahre Qualität. Auf Miele können Sie sich verlassen. Wir sind überzeugt von der Qualität und Leistung unserer Produkte. Aus diesem Grund gibt es die Jubiläumsmodelle **125 Gala Edition**. Zusätzlich zu der **2-jährigen Miele Garantie** schenken wir Ihnen beim Kauf dieser Jubiläumsmodelle eine **Garantieverlängerung* von weiteren 125 Wochen**. Nach dem Kauf eines Jubiläumsmodells **125 Gala Edition**, können Sie die Garantieverlängerung* mit dem Gutschein im Gerätebeipack, direkt in der Miele App selbst aktivieren und sich über viele Jahre Sorglosigkeit freuen.

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



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

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



Aktionsprospekt 125 Jahre Miele



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

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 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 drei eine **neue Dimension von Kunst und Kulinarik** geschaffen haben. Lassen Sie mit der Intuition von Miele auch Ihrer Kreativität freien Lauf.



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.





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.



Edelstahl CleanSteel

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

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

In diesem Jahr feiern wir den 125. Geburtstag unseres Unternehmens – und Miele gilt mehr denn je als Inbegriff **erstklassiger Qualität und Ingenieurskunst**. „Ein Versprechen, das bleibt. 125 Jahre Qualität.“

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

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



Ihr
Markus Miele
und Ihr *Reinhard Zinkann*

Dr. Markus Miele & Dr. Reinhard Zinkann

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.



Miele überzeugt mit seiner Strategie sowie den Maßnahmen für mehr Nachhaltigkeit und gewinnt den Deutschen Nachhaltigkeitspreis. Mehr auf miele.com/nachhaltigkeit

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.

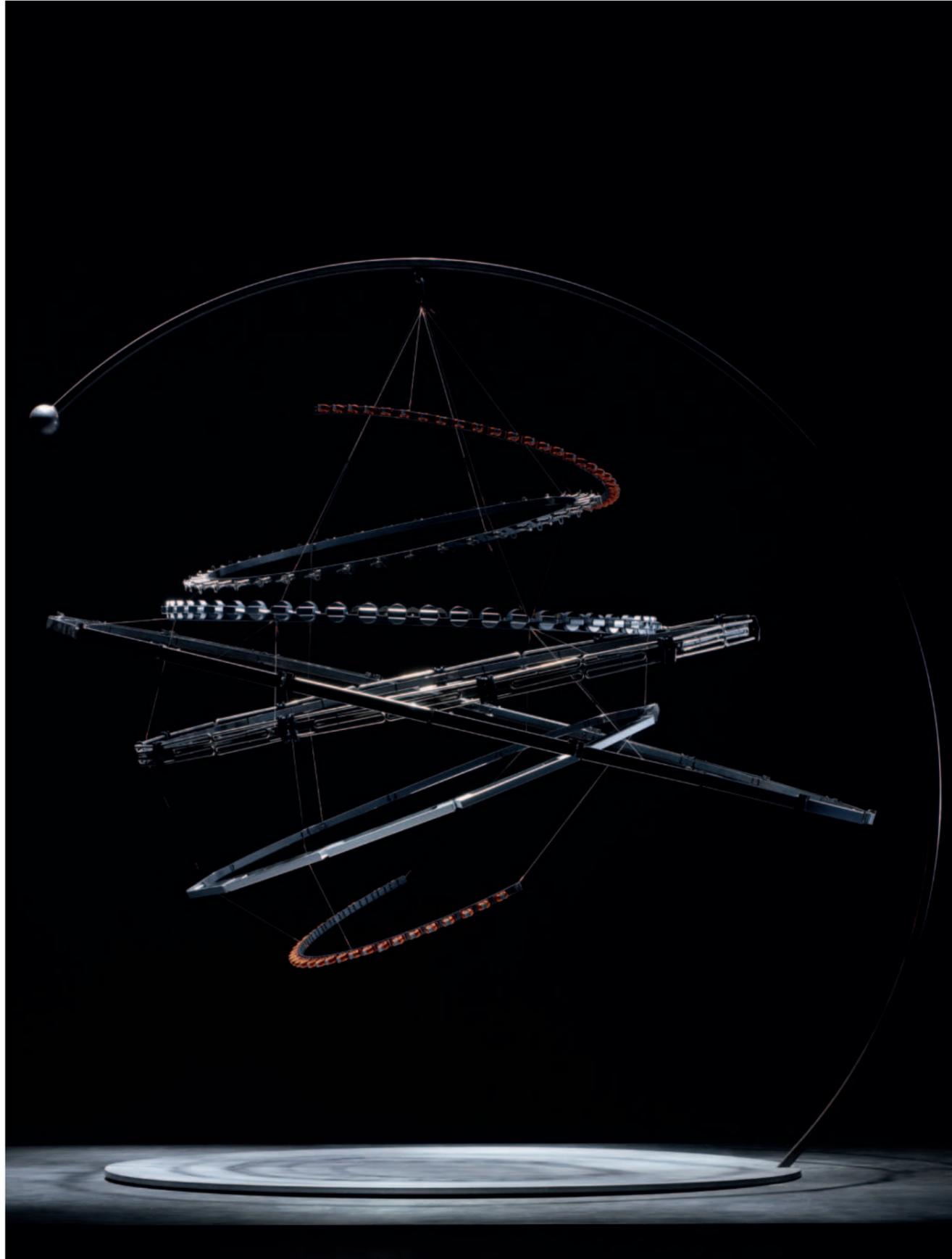
Wir bauen sogar die Maschinen, die unsere Maschinen bauen. Wir nennen es: Immer besser.

Performance

Während manche Automotoren 3.000 Stunden getestet werden, testen wir die konstante Performance unserer Produkte bis zu 10.000 Stunden¹⁾. Tag und Nacht. Umfassend und präzise. Deshalb können Sie sich voll und ganz auf unsere Produkte verlassen.

1) Während der Entwicklungsphase der Waschmaschinenreihe W 1 und der Trocknerreihe T 1 hat Miele Modelle und Kernkomponenten über 10.000 Stunden getestet. Mehr: miele.de/20Jahre





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.





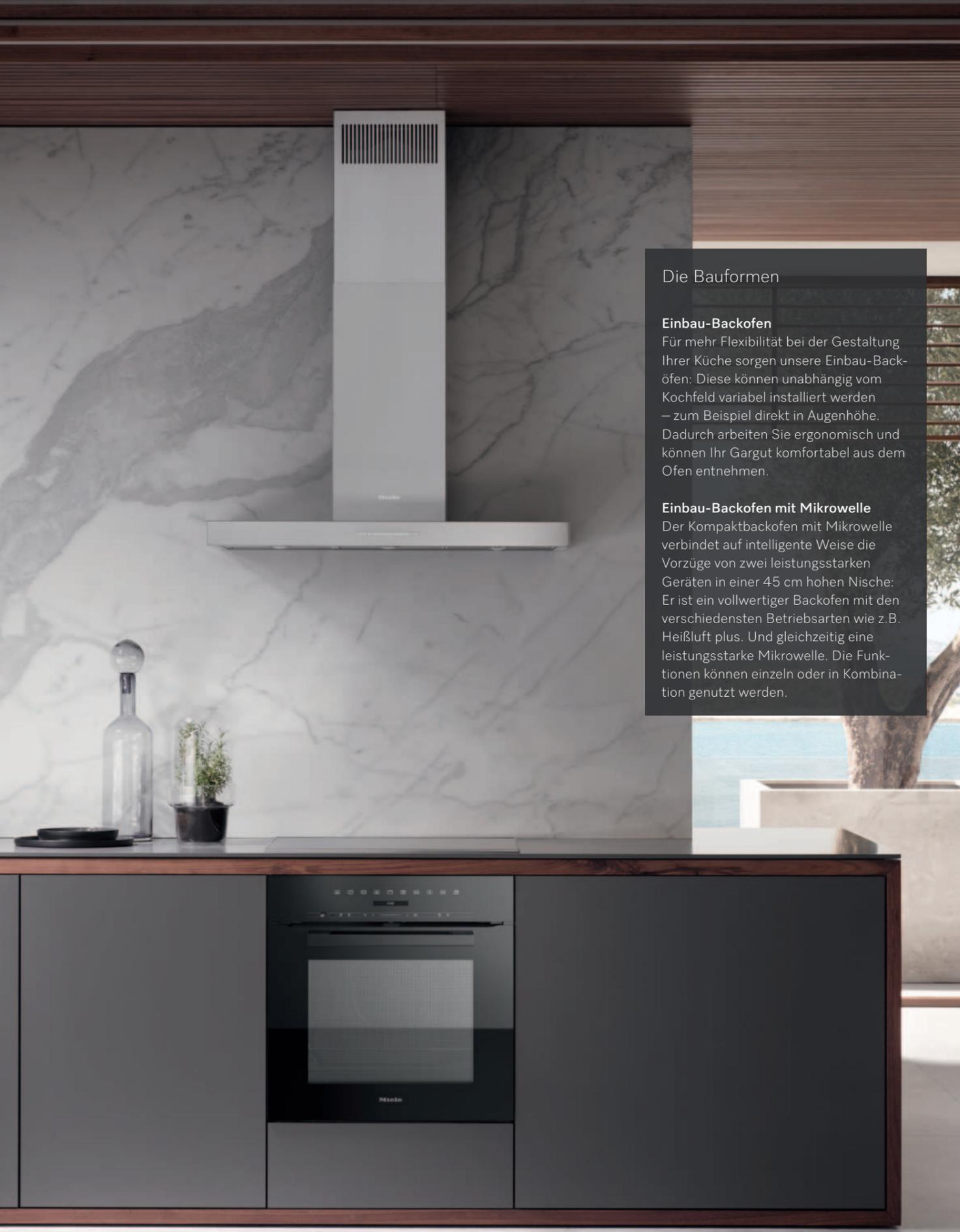
- Automatik 12:00
- Kuchen
- Gebäck
- Brot



OK



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

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



Pyrolyse

Pyrolyse-Ausstattung und PyroFit-Zubehör* Komfortabler geht's nicht. 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 **Klimagaren¹⁾**
Professionelle Ergebnisse erreichen Sie ganz einfach mit Feuchteunterstützung: Beim Klimagaren werden Dampfstöße in den Garraum gegeben. Verschiedene Betriebsarten werden so mit Feuchtigkeit kombiniert – für bestmögliche Back- und Bratergebnisse. Fleisch wird innen zart und saftig und erhält eine appetitliche Kruste. Brötchen und Brot werden innen locker, von außen gleichmäßig gebräunt und knusprig und schmecken damit wie frisch vom Bäcker. Besonders komfortabel: Die Dampfstöße können Sie zeitlich programmieren und agieren damit ganz flexibel. Auch verschiedene Automatikprogramme nutzen Klimagaren für beste Ergebnisse.



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



Exklusiv bei Miele **TasteControl²⁾**
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
¹⁾ mit patentierter Ansaugvorrichtung Patent: EP 2 190 295 B1
²⁾ Patent: EP 1 714 083 B1

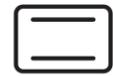
Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Back- und Bratprogramme* der Miele Backöfen



Heißluft plus

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



Ober- und Unterhitze

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



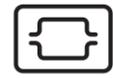
Klimagaren

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



Intensivbacken

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



Bratautomatic

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



Umluftgrill

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



Grill groß

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



Unterhitze

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



Auftauen

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



Booster

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



Eco-Heißluft

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



Automatikprogramme

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



Spezialanwendungen

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



Eigene Programme

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Einbau-Backöfen auf einen Blick



Steuerung

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



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



MultiLingua

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



Pflegekomfort

Oberflächenveredelung mit Antihaf-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort



Garraum-Selbstreinigung



Energieeffizienzklassen

Es wird die Energieeffizienz angezeigt.



Klimagaren

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



FlexiClip-Vollauszüge

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



TasteControl

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

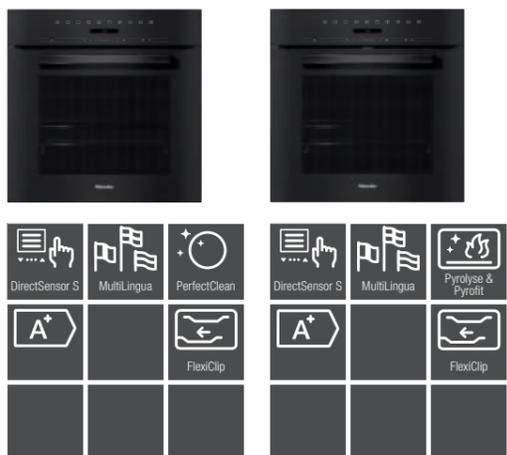


Speisethermometer

Gradgenaues Garen

Einbau-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 60er Nische



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



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

Einbau-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 60er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7460 B	H 7460 BP	H 7464 BP
Bauform und Design			
Einbau-Backofen	•	•	•
Genussvorteile			
TasteControl	•	•	•
Speisethermometer	–	–	•
Vorheizen/Crisp function	•/•	•/•	•/•
Betriebsarten			
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	•/•/–	•/•/–	•/•/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	•/–/•	•/–/•	•/–/•
Klimagaren	•	•	•
Automatikprogramme	über 40	über 40	über 35
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	•/–	•/–	•/–
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@Home	•	•	•
Display	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	•/•	•/•	•/•
MultiLingua	•	•	•
Zeitlich programmierbare Dampfstoße	•	•	•
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	20/•	20/•	20/•
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	•	•	•
Pflegekomfort			
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	•	•	•
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	•	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	–	•	•
Katalysator	–	•	•
CleanGlass-Tür	•	•	•
Sicherheit			
Geräteköhlensystem mit kühler Front	•	•	•
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	•/•	•/•	•/•
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,6/230/16	3,6/230/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech mit PerfectClean	1	1	1
Universalblech mit PerfectClean	1	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1	–/–/1
FlexiClip-Vollausug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar	–/–/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar	–/–/1 Paar
Kochbuch	•	•	•
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.			
Edelstahl CleanSteel	2.239,–	2.579,–	2.769,–
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
Bauform und Design		
Einbau-Backofen	•	•
Genussvorteile		
TasteControl	–	–
Vorheizen/Crisp function	–/–	–/–
Betriebsarten		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	•/•/•/•	•/•/•/•
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	•/•/–	•/•/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	•/–/•	•/–/•
Klimagaren	•	•
Automatikprogramme	über 25	über 25
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	•/–	•/–
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@Home	•	•
Display	DirectSensor S	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	•/•	•/•
MultiLingua	•	•
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	•/–/•	•/–/•
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	•/•/•	•/•/•
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	•/•/•	•/•/•
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/•	–/•
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	•	•
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	•	–
Pyrolytische Selbstreinigung	–	•
Katalysator	–	•
CleanGlass-Tür	•	•
Sicherheit		
Geräteköhlensystem mit kühler Front	•	•
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	•/•	•/•
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/230/16	3,5/230/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech mit PerfectClean	1	1
Universalblech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1
FlexiClip-Vollausug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Kochbuch	•	•
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Edelstahl CleanSteel	1.879,–	2.219,–
Brillantweiß	1.879,–	2.219,–
Obsidianschwarz	1.879,–	2.219,–

Kompakt-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 45er Nische



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



Herde und Backöfen



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 garte Gerichte. Möglich macht dies die innovative Inverter-Technologie – für mehr Flexibilität beim Kochen im Alltag.



3 in 1

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

Edelstahl-Garraum mit patentierter Leinenstruktur¹⁾

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
¹⁾ Patent EP 1345 474 B1

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten* der Miele Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle



Heißluft plus

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



Bratautomatik

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



Umluftgrill

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



Grill

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



Eco-Heißluft

Besonders energiesparend: Saftige Braten oder exzellente Aufläufe gelingen optimal.



Auftauen

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



Booster

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



Automatikprogramme

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



Spezialanwendungen

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



Eigene Programme

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



Mikrowelle

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



Mikrowelle plus Heißluft plus

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



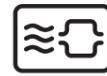
Mikrowelle plus Grill

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



Mikrowelle plus Umluftgrill

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



Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle



Dampfgarer,
Dampfbacköfen,
Dampfgarer mit Mikrowelle

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 Bauform

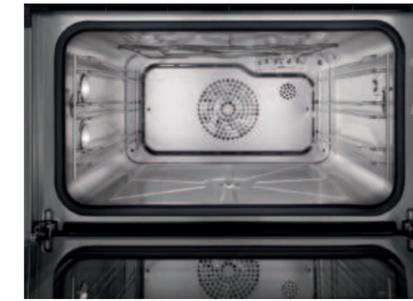
Einbau-Dampfgarer

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.

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

Dampfgarer

* modellabhängig

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



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

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

Exklusiv bei Miele DualSteam

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



Exklusiv bei Miele Combigaren

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

Exklusiv bei Miele Mix & Match

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



HydroClean

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



Exklusiv bei Miele Automatisches Menügaren

Auf den Punkt gegart: Verschiedene Lebensmittel gleichzeitig mit Dampf zubereiten.



Exklusiv bei Miele Motorisch bewegliche Liftblende mit SoftClose¹⁾

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

* modellabhängig
¹⁾ Patent: EP 2 197 326

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Back- und Bratprogramme der Miele Dampfbacköfen

-  **Combigrillen/Heißluft plus**
Optimale Ergebnisse: Zusätzliche Feuchte garantiert maximalen Genuss bei Brot, Brötchen, Fleisch und vielem mehr.
-  **Combigrillen/Ober-/Unterhitze**
Speisen werden unter Einsatz von Feuchte gleichmäßig von oben und unten gegart - damit gelingen Brote perfekt.
-  **Combigrillen/Grill**
Besonders Fisch und Fleisch mit hohem Fettgehalt werden unter Einsatz von Feuchte zart und saftig - mit knuspriger Haut oder Kruste.
-  **Heißluft plus**
Herrlich luftig und locker: ideal für schnelles, schonendes Backen und Braten auf bis zu drei Ebenen.
-  **Ober-/Unterhitze**
Universell einsetzbar und klassisch gut: Damit gelingen alle traditionellen Back- und Bratrezepte bestmöglich.
-  **Grill groß**
Vielseitig für drinnen: Damit können Sie auch größere Mengen Steaks, Würstchen, Spieße und anderes grillen.
-  **Grill klein**
Extra für kleine Mengen: Wenn es etwas weniger sein soll, gelingen so Steaks, Würstchen und vieles mehr bestens.
-  **Intensivbacken**
Knusprige Böden, leckere Beläge: Ob Pizza, Quiche oder Obstkuchen – unten wird's knusprig, oben bleibt es saftig.
-  **Oberhitze**
Finish für Optik und Geschmack: So gelingt vollkommene Zubereitung beim Gratinieren, Überbacken und Nachbräunen.
-  **Unterhitze**
Individuell zubereiten: für Gerichte, die im Wasserbad gegart oder von unten nachgebräunt werden müssen.
-  **Umluftgrill**
Außen kross, innen schön saftig: ideal für Hähnchen, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.

-  **Kuchen spezial**
Leckere Kuchen zaubern: Brandteig, Laugengebäck und Rührteig gelingen wie vom Bäcker.
-  **Spezialanwendungen**
Außergewöhnliches ganz einfach: Diverse Spezialprogramme wie z.B. Dörren bringen ausgezeichnete Ergebnisse.
-  **Eco-Heißluft**
Spart Strom und Zeit: Lebensmittel können energiesparend zubereitet werden.
-  **Eco-Dampfgaren**
Ökologisch und nachhaltig: Sparen Sie Energie bei der Zubereitung Ihrer Lebensmittel
-  **Sous-vide-Garen**
Höchster Genuss: Unter Vakuum gegartes Fleisch, Gemüse oder Obst sorgt für das ultimative Geschmackserlebnis.
-  **Mix & Match**
Köstliche Gerichte im Handumdrehen: Mit Mix & Match können Sie verschiedene Lebensmittel z.B. auf einem Teller oder Backblech garen.
-  **Dampfgaren**
Schonende und gesunde Zubereitung: Eignet sich besonders für empfindliche Lebensmittel.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfbacköfen auf einen Blick

-  **Steuerung**
Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 4-zeiliges Textdisplay
-  **Garraumvolumen**
Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion haben unterschiedliche Fassungsvermögen: 67 und 47 Liter.
-  **MultiLingua**
Multi-Talent: Im Display können Sie diverse Sprachen einstellen, sodass Sie alle Informationen bestens verstehen.
-  **Sous-vide-Garen**
Garverfahren, bei dem Speisen in einer Vakuumverpackung schonend gegart werden.
-  **Automatikprogramme**
Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten
-  **Dampftechnologien**
Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.
-  **Mix & Match**
Im Handumdrehen verschiedene Lebensmittel gleichzeitig auf einem Teller garen oder erhitzen.
-  **Liftblende**
Motorisch öffnende und schließende Liftblende: Komfortabler Zugriff auf Wassertank, Kondensatbehälter und Speisethermometer durch Fingertipp.
-  **HydroClean**
Automatische und einfache Selbstreinigungsfunktion.

Einbau-Dampfbacköfen mit Edelstahlgarraum

Produktübersicht - 60er Nische



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

Dampfbacköfen mit Edelstahlgarraum

Produktübersicht - 45er Nische



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



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.

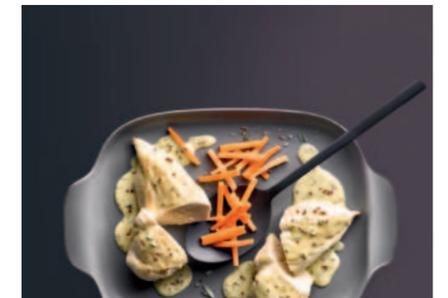


Exklusiv bei Miele **Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur**

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.

Dampfgarer mit Mikrowelle

* modellabhängig
†) Patent: EP 2 469 191 B2

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer mit Mikrowelle auf einen Blick



Steuerung

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



Garraumvolumen

Garraumvolumen: 40 Liter



MultiLingua

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



Sous-vide-Garen

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



Mikrowellenleistung

Mikrowellenleistung bis zu 1000 Watt.



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten



Schnellgaren

Verkürzte Garzeiten durch Kombination von Dampf mit Mikrowelle

Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle

Produktübersicht - 45er Nische



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



Mikrowellengeräte



Mikrowellengeräte



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
 Mühelos 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.

Mikrowellengeräte

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Mikrowellengeräte auf einen Blick



Bedienphilosophie

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



Garraumvolumen

Garraumvolumen: 46 Liter



MultiLingua

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



Leistung

Mikrowellenleistung bis zu 900 Watt



LED-Beleuchtung

Für optimale Ausleuchtung des gesamten Garraums



Quarzgrill

Zum zusätzlichen Überbacken der Speisen nach dem Garen



Popcorn

Für schnelle und einfache Zubereitung von frischem Popcorn



Automatikprogramme

Müheloses Auftauen, Garen und Zubereiten frischer Lebensmittel



40 cm Drehteller

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

Einbau-Mikrowellengeräte M 7000

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	M 7244 TC
Bauform und Design	
Einbau-Mikrowellengerät	•
TopControl/SideControl	•/–
Genussvorteile	
Warmhalten	•
Quarzgrill	•
Betriebsarten	
Automatikprogramme	über 40
Solo-Betrieb Mikrowelle	•
Kombinationsbetrieb Mikrowelle mit Grill	•
Bedienkomfort	
Display	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	•/•
MultiLingua	•
Popcorn-Funktion	•
Tageszeitanzeige/Kurzzeitwecker	•/•
Programmierung Garzeitende/-dauer	•/•
Quick-Mikrowelle	•
Individuelle Einstellungen	•
Pflegekomfort	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	•
Edelstahl-Garraum	•
CleanGlass-Tür	•
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	•
Inbetriebnahmesperre	•
Sicherheitsschalter	•
Technische Daten	
Garraumvolumen in l	46
Türanschlag	unten
Beleuchtung	1 LED-Spot
Garraumhöhe in cm	23,2
Durchmesser des Drehtellers in cm	40,6
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	•
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/750/900
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
Mitgeliefertes Zubehör	
Grillrost	•
Gourmet-Platte	•
Kochbuch	•
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EURO inkl. MwSt.	
Edelstahl CleanSteel	1.599,-
Brillantweiß	1.599,-
Obsidianschwarz	1.599,-

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

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 erhalten. 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.

Schubladen

* modellabhängig

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

Gerätehöhe
 Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 Personen

Niedertemperaturgaren
 Mit niedrigen Temperaturen werden Fleischrezepte automatisch zur Spezialität.

Push2open
 Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade.

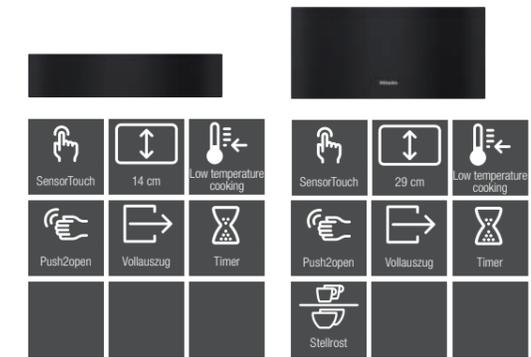
Vollauszug
 Die Schublade lässt sich zum einfachen Be- und Entladen komplett öffnen.

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

Stellrost
 Zur Platzierung von Speisen und Geschirr auf 2 Etagen.

Gourmet-Wärmeschubladen

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7010	ESW 7020
Bauform und Design		
Gourmet-Wärmeschublade	•	•
Grifflos	•	•
Genussvorteile		
Vorwärmen von Geschirr	•	•
Warmhalten von Speisen	•	•
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	•	•
Betriebsarten		
Tassen wärmen	•	•
Teller wärmen	•	•
Speisen warmhalten	•	•
Niedertemperaturgaren	•	•
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@Home	•	•
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 6 Personen	Menügeschirr für 12 Personen
Push2open Mechanismus	•	•
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	•	•
Glasblende mit Sensortasten	•	•
Bedienleiste mit Klartextbeschriftung/Symbolen	-/•	-/•
Stopp-Programmierung / Timerfunktion	•/•	•/•
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	-	•
Flächenbündige Bedienleiste	•	•
Sicherheit		
Kühle Front	•	•
Antirutschauflage	•	•
Sicherheitsausschaltung	•	•
Technische Daten		
Genauere elektronische Temperaturregelung in °C	40 – 85	40 – 85
Gerätemaße in mm (BxHxT)	595 x 141 x 570	595 x 289 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80	230
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,7/220 – 240/10	0,7/220 – 240/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	2	2
Mitgeliefertes Zubehör		
Antirutschauflage	1	1
Kochbuch Garen mit Niedertemperatur	•	•
Stellrost zur Erhöhung der Stellfläche	-	•
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in Euro inkl. MwSt.		
Edelstahl CleanSteel	-	1.269,-
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-vide-Garen vor. Dies gelingt einfach und sauber durch das Verpacken in Folie, den Entzug von Luft und dem anschließenden luftdichten Verschließen. So können Sie zum Beispiel Reste einfach vakuumieren und anschließend einfrieren – Nährstoffe, Geschmack und Vitamine bleiben viel länger erhalten als beim herkömmlichen Einfrieren und es entsteht kein Gefrierbrand. Nebenbei sparen Sie viel Platz im Tiefkühlschrank. Auch Flüssigkeiten wie z. B. Suppen können problemlos vakuumiert werden. Außerdem bereiten Sie Lebensmittel so optimal auf die Sous-vide-Garmethode vor. Portionieren, Bevorraten und Präparieren für das Genussgaren – alles mit nur einem Gerät.



Starke Argumente für viele Anwendungen

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

Sous-vide – sanftes Garen unter Vakuum

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





Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights der Einbau-Vakuumerschublade

Vakuumieren

Vakuumieren Sie Ihre Lebensmittel mit der Miele Vakuumerschublade 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 Vakuumbbeutel 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 Vakuumbbeutel bis max. 250 x 350 mm.



Lebensmittelgeeignete Vakuumbbeutel

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für die Vakuumierschublade auf einen Blick

Steuerung
 Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten

Fassungsvermögen
 Menügeschirr für 6 Personen

Vakuumieren
 Entzieht dem Vakuumbeutel die Luft.

Push2open
 Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade

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

Beutelabstützung
 Erleichtert die Handhabung für kleine Vakuumierbeutel.

Einbau-Vakuumierschublade

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	EVS 7010
Bauform und Design	
Einbau-Vakuumierschublade	•
Grifflos	•
Genussvorteile	
Vorbereiten für das Sous-vide-Garen	•
Längere Haltbarkeit von Lebensmitteln	•
Marinieren von Lebensmitteln	•
Anwendungsvielfalt	
Lebensmittel vakuumieren	•
Lebensmittel marinieren	•
Lebensmittel portionieren	•
Behälter vakuumieren	•
Originalverpackung wieder verschließen	•
Verschließen von Gläsern	•
Vakuumieren von Flüssigkeiten	•
Bedienkomfort	
Fassungsvermögen Vakuumierkammer in l	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	•
Vakuumiertechnik	
Edelstahl-Vakuumierkammer	•
Saugleistung Pumpe in m ³ /h	4
Pflegekomfort	
Flächenbündige Bedienleiste	•
Hinweis Entfeuchtung Unterdruckpumpe	•
Auswechselbare Schweißbalken	•
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung	•
Technische Daten	
Gerätemaße in mm (BxHxT)	595 x 141 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,3/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,8
Mitgeliefertes Zubehör	
Adapter für Behälter vakuumieren	1
Auflagefläche für kleine Beutel	1
Anforderungskarte Kochbuch Sous-vide-Garen	•
Vakuumierbeutel 180 x 280 mm	50
Vakuumierbeutel 240 x 350 mm	50
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in Euro inkl. MwSt.	
Brillantweiß	2.829,-
Obsidianschwarz	2.829,-



TwoInOne – Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug



Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produktvorteile* der Miele „TwoInOne“ Kochfelder

Con@ctivity

Mit Con@ctivity können Sie sich ganz auf das Kochvergnügen konzentrieren. Denn Haube und Kochfeld kommunizieren miteinander. Das Kochfeld übermittelt die Einstellungen an die Elektronik des Dunstabzugs und dieser reguliert automatisch die Gebläsestufen. Sie müssen nicht daran denken, die Haube später auszuschalten. Alle Miele "TwoInOne"-Kochfelder sind standardmäßig mit Con@ctivity ausgestattet.



Silence Motor

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

Exklusiv bei Miele PowerFlex XL

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



Exklusiv bei Miele TwinBooster

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



Exklusiv bei Miele ComfortSelect Plus

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



Edelstahl-Metalfettfilter

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

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der Miele „TwoInOne“ Kochfelder auf einen Blick

Steuerung
Kochzonen und Lüfter werden über eine zentrale Zahlenreihe gesteuert.

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

SmartSelect
Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.

Con@ctivity
Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.

Con@ctivity 3.0
Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.

Flexibilität
Perfekt für die Positionierung großer Töpfe hintereinander oder für Bräter.

PowerFlex XL
Perfekt für einzelne Kochgeschirre oder Bräter.

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

FlexZone
Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.

TwinBooster
Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.

Warmhalten
Einfache Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.

Stop & Go
10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.

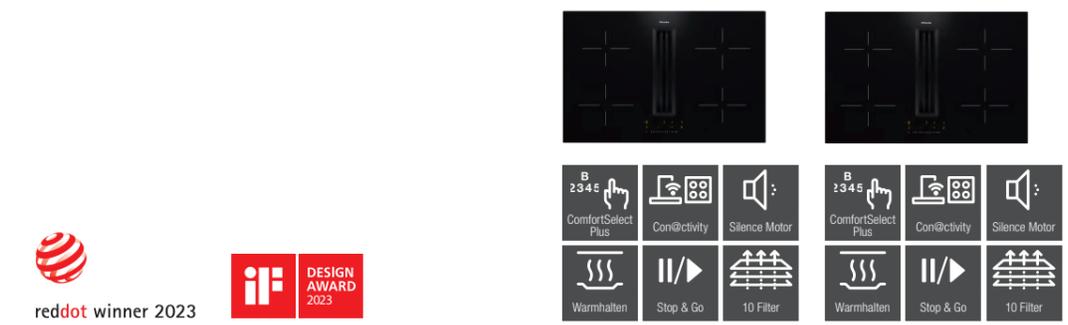
10 x Filter
Der von Miele entwickelte Motor ist bei stärkerer Luftleistung 25 % leiser als die Vorgängermodelle.

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

ECO-Motor
Das Energielabel informiert Sie über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7272 FR-U Silence	KMDA 7272 FL-U Silence
Beheizungsart und Bauform		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	•	•
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	•/•/•	•/•/•
flächenbündige Ansaugöffnung	•	•
Betriebsarten		
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	•/•/•	•/•/•
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne links/Vario-Kochzone/110-220	vorne links/Vario-Kochzone/110-220
Leistung/Booster	2.300/3.000	2.300/3.000
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten links/Vario-Kochzone/100-190	hinten links/Vario-Kochzone/100-190
Leistung/Booster	1.400/2.100	1.400/2.100
3. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220
Leistung/Booster	2.300/3.000	2.300/3.000
4. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190
Leistung/Booster	1.400/2.100	1.400/2.100
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten	•/•	•/•
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	•/•	•/•
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	•/•/•	•/•/•
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	•	•
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	•/•	•/•
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	•/•/•	•/•/•
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Klasse für Fettabscheidegrad	A	A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,5/•	31,5/•
Pflegekomfort		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	•/•	•/•
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	•/•	•/•
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	•	•
Luftleistung für Umluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	465	465
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/55	68/55
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	510	510
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57	70/57
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	•/•/•	•/•/•
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	•/•/•	•/•/•
Restwärmeanzeige	•	•
Anschluss für Fensterkontaktschalter mit DIBT-Zulassung	•	•
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T)	806 x 526	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	194	200
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	-	780/804 x 500/524
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780x500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör		
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	•	•
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	•	•
Nachkaufbares Zubehör		
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500	DUU 1500
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150	DVS 150
Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung	DKF 35-S	DKF 35-S
Flachkanalset/Abdeckgitter mit EDST-Streben	DFKS-UR/DAAG 200	DFKS-UR/DAAG 200
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.	2.999,-	2.999,-

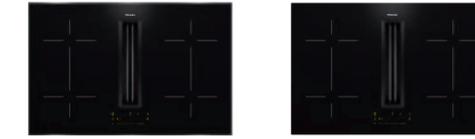
Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht



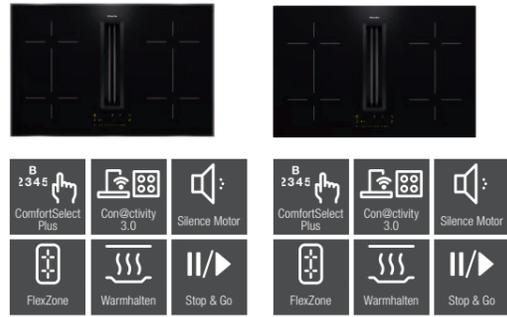
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7272 FR-A Silence	KMDA 7272 FL-A Silence
Beheizungsart und Bauform		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	•	•
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	•/–/–	–/•/•
flächenbündige Ansaugöffnung	•	•
Betriebsarten		
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	–/–/•	–/–/•
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne links/Vario-Kochzone/110-220	vorne links/Vario-Kochzone/110-220
Leistung/Booster	2.300/3.000	2.300/3.000
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten links/Vario-Kochzone/100-190	hinten links/Vario-Kochzone/100-190
Leistung/Booster	1.400/2.100	1.400/2.100
3. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220
Leistung/Booster	2.300/3.000	2.300/3.000
4. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190
Leistung/Booster	1.400/2.100	1.400/2.100
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten	•/•	•/•
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	•/•	•/•
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	•/•/•	•/•/•
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	•	•
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	•/•	•/•
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	–/–/•	–/–/•
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidungsgrad	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,5/•	31,5/•
Pflegekomfort		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	•/–	•/–
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	•/•	•/•
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	•	•
Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	530	530
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	610	610
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/53	67/53
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	•/•/•	•/•/•
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	•/•/•	•/•/•
Restwärmeanzeige	•	•
Anschluss für Fensterkontaktschalter mit DIBT-Zulassung	•	•
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T)	806 x 526	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	194	200
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	-	780/804 x 500/524
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780x500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör		
Anschlusskabel	•	•
Nachkaufbares Zubehör		
Flachkanalset/Abdeckgitter mit EDST-Streben	DFKS-AR/DAAG 200	DFKS-AR/DAAG 200
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.	2.999,-	2.999,-



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7473 FR-U Silence	KMDA 7473 FL-U Silence
Beheizungsart und Bauform		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	•	•
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	•/–/–	–/•/•
flächenbündige Ansaugöffnung	•	•
Betriebsarten		
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	•/•/–	•/•/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
Flex-Kochzone		
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	4/Flexzone einzeln/110-210	4/Flexzone einzeln/110-210
Leistung in W/Booster in W	2.100/3.000	2.100/3.000
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster	3.000/3.700	3.000/3.700
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster	3.000/3.700	3.000/3.700
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten	•/•	•/•
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	•/•	•/•
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	•/•/•	•/•/•
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	•	•
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	•/•	•/•
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	•/•/•	•/•/•
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Klasse für Fettabscheidungsgrad	A	A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,5/•	31,5/•
Pflegekomfort		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	•/•	•/•
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	•/•	•/•
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	•	•
Luftleistung für Umluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	465	465
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/55	68/55
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	510	510
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57	70/57
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	•/•/•	•/•/•
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	•/•/•	•/•/•
Restwärmeanzeige	•	•
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T)	806 x 526	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	194	200
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	-	780/804 x 500/524
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780x500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör		
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	•	•
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	•	•
Nachkaufbares Zubehör		
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500	DUU 1500
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150	DVS 150
Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung	DKF 35-S	DKF 35-S
Flachkanalset/Abdeckgitter mit schwarzen Streben	DFKS-UR/DAAG 100	DFKS-UR/DAAG 100
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.	3.199,-	3.199,-

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

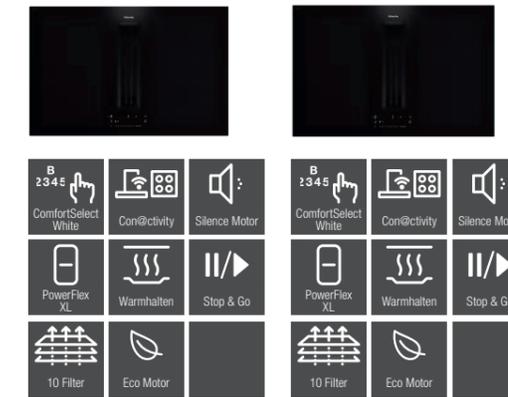
Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7473 FR-A Silence	KMDA 7473 FL-A Silence
Beheizungsart und Bauform		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	•	•
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	•/•/•	•/•/•
flächenbündige Ansaugöffnung	•	•
Betriebsarten		
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	•/•/•	•/•/•
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
Flex-Kochzone		
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	4/Flexzone einzeln/110-210	4/Flexzone einzeln/110-210
Leistung in W/Booster in W	2.100/3.000	2.100/3.000
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster	3.000/3.700	3.000/3.700
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster	3.000/3.700	3.000/3.700
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten	•/•	•/•
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	•/•	•/•
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	•/•/•	•/•/•
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	•	•
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	•/•	•/•
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	•/•/•	•/•/•
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidungsgrad	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,5/•	31,5/•
Pflegekomfort		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	•/•	•/•
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	•/•	•/•
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	•	•
Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	530	530
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	610	610
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/53	67/53
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	•/•/•	•/•/•
Fehlerüberwachung/integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	•/•/•	•/•/•
Restwärmeanzeige	•	•
Anschluss für Fensterkontaktschalter mit DIBT-Zulassung	•	•
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T)	806 x 526	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	194	200
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	-	780/804 x 500/524
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780x500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör		
Anschlusskabel	•	•
Nachkaufbares Zubehör		
Flachkanalset/Abdeckgitter mit schwarzen Streben	DFKS-AR/DAAG 100	DFKS-AR/DAAG 100
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.	M.-Nr. 12183170 3.199,-	M.-Nr. 12183190 3.199,-

Autarke Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7676 FL-A BlackPerfection	KMDA 7676 FL-U BlackPerfection
Beheizungsart und Bauform		
Induktionskochfeld mit integriertem Wrasenabzug	•	•
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	•/•/•	•/•/•
flächenbündige Ansaugöffnung	•	•
Farbe Abdeckgitter und Fettfilter	schwarz	schwarz
Betriebsarten		
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	•/•/•	•/•/•
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
Flex-Kochzone		
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	4/PowerFlex XL/150-230	4/PowerFlex XL/150-230
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Größe in mm	links/PowerFlex-Bereich 230 x 460	links/PowerFlex-Bereich 230 x 460
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
2. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Größe in mm	rechts/PowerFlex-Bereich 230 x 460	rechts/PowerFlex-Bereich 230 x 460
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect White/weiß	ComfortSelect White/weiß
Permanente Topferkennung/Warmhalten	•/•	•/•
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	•/•	•/•
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	•/•/•	•/•/•
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	•	•
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 o. 15 Min.	•/•	•/•
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	•/•/•	•/•/•
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidungsgrad	A+/A	A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/Eco-Motor	32/•	32/•
Silence Motor	•	•
Pflegekomfort		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum - CleanCover/Wischschutz	•/•	•/•
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeignete EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	1	1
Luftleistung für Abluftbetrieb		
Minimum und Maximum (m³/h) nach EN 61591	195-530	145-465
Schalleistung Minimum (dB(A) re1pW)/Schalldruck Minimum (dB(A) re20µPa)	41/27	47/34
Schalleistung Stufe max. (dB(A) re1pW)/Schalldruck Maximum (dB(A) re20µPa)	64/50	68/55
Boosterstufe (m³/h) nach EN 61591	610	510
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/53	70/57
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	•/•/•	•/•/•
Fehlerüberwachung/Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	•/•/•	•/•/•
Restwärmeanzeige	•	•
Anschluss für Fensterkontaktschalter	•	•
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T)	800 x 520	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	238	238
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524	780/804 x 500/524
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung/Absicherung in A	7,5/230/3x16	7,5/230/3x16
Mitgeliefertes Zubehör		
Anschlusskabel	•	•
Nachkaufbares Zubehör		
Flachkanalset	DFKS-AR	DFKS-UR
Seitenleisten	KMSL 520 bst	KMSL 520 bst
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.	M.-Nr. 12438920 3.399,-	M.-Nr. 12438930 3.399,-



Geschirrspüler

Geschirrspülen in einer neuen Dimension:

Automatische Dosierung mit integrierter PowerDisk.

Perfekte Dosierung – kein Überdosieren

Für perfekte Reinigungsergebnisse und gleichzeitiger Schonung der Umwelt.

Miele PowerDisk und PowerDisk Eco –

bestehen zu 100% aus Altplastik

Exzellente Reinigungsergebnisse –

dank exklusiv entwickeltem Pulvergranulat

Wirksam gegen Viren –

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

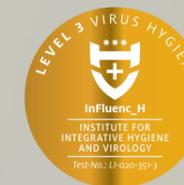
Erleben Sie mit Miele AutoDos Geschirrspülen der Extraklasse: für maximale Zeitersparnis und herausragende Reinigungsergebnisse!

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

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

Exklusives Pulvergranulat speziell für den Miele Geschirrspüler entwickelt für optimale Reinigungsergebnisse

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



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

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



Komfortabel und bequem

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



Clever vernetzt

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

Freiheit in jeder Hinsicht

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

¹⁾ Für ca. 20 Spülgänge im Programm ECO

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



Miele bietet Ihnen verschiedene Bauformen von Geschirrspülern für Ihre Küche.

Welche Art von Gerät wünschen Sie?

Die Bauformen der Miele Geschirrspüler



Vollintegrierbare Geschirrspüler

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



Integrierbare Geschirrspüler

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



Unterbau-Geschirrspüler

Ideal als Austauschgerät in bereits bestehenden Küchenzeilen. Das Gerät kann unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden. Unterbau-Geschirrspüler sind in Brillantweiß und Edelstahl CleanSteel erhältlich.



Stand-Geschirrspüler

Frei aufstellbare, autarke Geräte mit robuster Abdeckplatte, die Sie als Arbeitsfläche nutzen können. Da das Gerät nicht fest eingebaut ist, lässt es sich beim Umzug einfach mitnehmen und in der neuen Küchensituation wieder aufstellen.

Für höchsten Komfort und perfekte Designharmonie

Vielfältige Einbaumöglichkeiten der Miele Geschirrspüler

Hocheinbau

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



Miele FrontFit

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

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



Grifflose Geschirrspüler mit Knock2open

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



Sockellooses Küchendesign

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

Welche Nische steht Ihnen zur Verfügung?

Die Größenvielfalt der Miele Geschirrspüler

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



XXL-Geschirrspüler

(85 cm Höhe, 60 cm Breite)

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

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



Standard-Geschirrspüler

(81 cm Höhe, 60 cm Breite)

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



Die Extraschmalen von Miele

(81 cm Höhe, 45 cm Breite)

Unsere 45 cm breiten Geschirrspüler stehen ihren großen Brüdern in nichts nach: Besteckschublade, geringer Energieverbrauch und höchst komfortable Korbgestaltung finden Sie bei Miele auch bei den schmalen 45 cm breiten Geschirrspülern. Ideal für Haushalte mit wenigen Personen und wenig Platz, die dennoch auf den Komfort eines Miele Geschirrspülers nicht verzichten möchten.



AutoDos

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

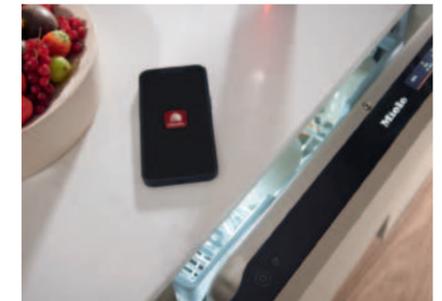
Die Produkt-Highlights* der Miele Geschirrspüler

Exklusiv bei Miele Überlegenes Reinigungssystem

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



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.



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



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



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

* Ausstattungsmerkmale modellabhängig

¹⁾ Patent: EP2850990, US9962062

²⁾ Im Programm ECO

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Geschirrspüler auf einen Blick



Energieeffizienz

Es werden Energieeffizienzklassen von A - G angegeben.



Geräuschwert

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



Besteckreinigung

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



Patentierte 3D-Besteckschublade²⁾ lässt sich in Höhe, Breite und Tiefe variieren. Mittig mit klappbarer Spikereihe für lange, schmale Besteckteile.



Patentierte 3D-Besteckschublade³⁾ lässt sich in Höhe, Breite und Tiefe variieren.



In der Original Besteckschublade liegen Besteckteile separat, Schmutz wird restlos entfernt und das Besteck perfekt getrocknet.



Kann flexibel auf den vorderen Spikereihen des Unterkorbes eingesetzt werden



AutoDos

Automatische Dosierung von Reinigungsmittel für optimale Reinigungsergebnisse und höchsten Komfort.



BrilliantLight

4 Power-LEDs sorgen für perfekte Ausleuchtung des Innenraums.



Blendenkonzept

Schnelle und einfache Bedienung per Wischen auf dem Touchdisplay.



Schnelle und einfache Bedienung per Wischen auf dem vollintegrierten Touchdisplay.

Vollintegrierte Geschirrspüler

Produktübersicht – 60er Nische



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

Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 5363 SCVi Active Plus E	G 5368 SCVi XXL Active Plus E	G 7273 SCVi E	G 7278 SCVi XXL E
Design				
Blendenausführung	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende
Bedienungsart	Programmähltaste	Programmähltaste	Programmähltaste	Programmähltaste
Display	3-stellige 7-Segmentanzeige	3-stellige 7-Segmentanzeige	1-zeiliges Display mit Klartext	1-zeiliges Display mit Klartext
Multilingua	-	-	•	•
Komfort				
Vernetzung mit Miele@home	-	-	-	-
AutoDos	-	-	-	-
Knock2open	-	-	-	-
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•	•	•
Funktionskontrolle	akustisch	akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch
Effizienz und Nachhaltigkeit				
Wasserverb. im Programm Automatic in l ab	6,0	6,0	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,4	8,4	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)	0,40	0,40	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14	14	14
EcoFeedback	-	-	•	•
EcoPower Technology	•	•	•	•
Halbe Beladung	•	•	•	•
Ergebnisqualität				
Frischwasserspüler	•	•	•	•
AutoOpen-Trocknung	•	•	•	•
SensorDry	•	•	•	•
Brilliant GlassCare	•	•	•	•
Spülprogramme¹⁾				
Anzahl Spülprogramme, darunter z.B.	5	5	8	8
QuickPowerWash	•	•	•	•
Hygiene	-	-	-	-
ExtraLeise	-	-	40 dB(A)	40 dB(A)
Spüloptionen/Extras				
IntenseZone/BottleClean	-/-	-/-	•/-	•/-
Express/Quick	•/-	•/-	•/-	•/-
Extra sauber	•	•	•	•
Extra trocken	•	•	•	•
Korbgestaltung				
Korbgestaltung	ExtraComfort P	ExtraComfort P	MaxiComfort P	MaxiComfort P
Sicherheit				
Waterproof-System	•	•	•	•
Sieb-Kontrollanzeige	-	-	•	•
Kindersicherung	-	-	-	-
Inbetriebnahmesperre	-	-	-	-
Technische Daten				
Gesamtanschlusswert in kW	2,00	2,00	2,00	2,00
Spannung in V	230	230	230	230
Absicherung in A	10	10	10	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70	1,70	1,70	1,70
Min./Max. Frontplattengewicht in kg	4,00 / 11,00	4,00 / 11,00	4,00 / 10,00	4,00 / 10,00
[über Kundendienst nachrüstbar auf min./max.]	8,00 / 16,00	8,00 / 16,00	8,00 / 16,00	8,00 / 16,00
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.				
Edelstahl	1.389,-	1.389,-	1.639,-	1.639,-
Obsidianschwarz	-	-	-	-

¹⁾ Patent: DE102008062761, EP2201887, US9516990

²⁾ Patent: DE102008062761, EP2201887, US9516990

³⁾ Patent: EP 2201887, DE 102008062761, US9516990

Vollintegrierte Geschirrspüler

Produktübersicht –
60er Nische

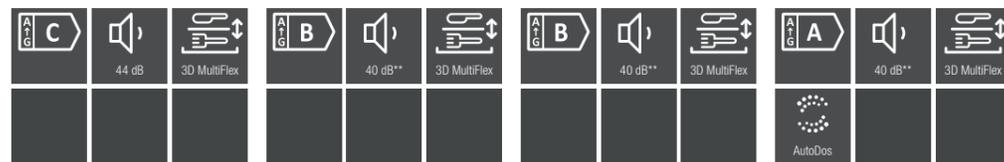


¹⁾ Detaillierte Informationen zu den Spülprogrammen je Gerät erhalten Sie auf miele.de
^{**} im Programm ExtraLeise

Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 7673 SCVi AutoDos E	G 7678 SCVi XXL AutoDos E
Design		
Blendenausführung	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende
Bedienungsart	Softkeys	Softkeys
Display	1-zeiliges Display mit Klartext	1-zeiliges Display mit Klartext
Multilingua	•	•
Komfort		
Vernetzung mit Miele@home	•	•
AutoDos	•	•
Knock2open	–	–
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•
Funktionskontrolle	optisch und akustisch	optisch und akustisch
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Wasserverb. im Programm Automatic in l ab	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14
EcoFeedback	•	•
EcoPower Technology	•	•
Halbe Beladung	•	•
Ergebnisqualität		
Frischwasserspüler	•	•
AutoOpen-Trocknung	•	•
SensorDry	•	•
Brilliant GlassCare	•	•
Spülprogramme¹⁾		
Anzahl Spülprogramme, darunter z.B. QuickPowerWash	12	12
Hygiene	•	•
ExtraLeise	40 dB(A)	40 dB(A)
Spüloptionen/Extras		
IntenseZone/BottleClean	–/•	–/•
Express/Quick	–/•	–/•
Extra sauber	•	•
Extra trocken	•	•
Korbgestaltung		
Korbgestaltung	MaxiComfort	MaxiComfort
Sicherheit		
Waterproof-System	•	•
Sieb-Kontrollanzeige	•	•
Kindersicherung	–	–
Inbetriebnahmesperre	–	–
Technische Daten		
Gesamtanschlusswert in kW	2,00	2,00
Spannung in V	230	230
Absicherung in A	10	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70	1,70
Min./Max. Frontplattengewicht in kg [über Kundendienst nachrüstbar auf min./max.]	4,00 / 11,00 7,00 / 14,00	4,00 / 11,00 7,00 / 14,00
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Edelstahl	–	–
Obsidianschwarz	1.869,–	1.869,–

Integrierte Geschirrspüler

Produktübersicht –
60er Nische

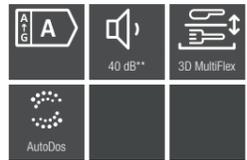


¹⁾ Detaillierte Informationen zu den Spülprogrammen je Gerät erhalten Sie auf miele.de
^{**} im Programm ExtraLeise

Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 5333 SCi Active Plus E	G 7223 SCi E	G 7228 SCi	G 7623 SCi AutoDos E
Design				
Blendenausführung	Gerade Blende	Gerade Blende	Gerade Blende	Gerade Blende
Bedienungsart	Programmähltaste	Programmähltaste	Programmähltaste	Softkeys
Display	3-stellige 7-Segmentanzeige	1-zeiliges Display mit Klartext	1-zeiliges Display mit Klartext	1-zeiliges Display mit Klartext
Multilingua	–	•	•	•
Komfort				
Vernetzung mit Miele@home	–	–	–	•
AutoDos	–	–	–	•
Knock2open	–	–	–	–
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•	•	•
Funktionskontrolle	Kontrollanzeige	Display	Display	Display
Effizienz und Nachhaltigkeit				
Wasserverb. im Programm Automatic in l ab	6,0	6,0	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,4	8,4	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,740	0,540	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,40	0,29	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14	14	14
EcoFeedback	–	•	•	•
EcoPower Technology	•	•	•	•
Halbe Beladung	•	•	•	•
Ergebnisqualität				
Frischwasserspüler	•	•	•	•
AutoOpen-Trocknung	•	•	•	•
SensorDry	•	•	•	•
Brilliant GlassCare	•	•	•	•
Spülprogramme¹⁾				
Anzahl Spülprogramme, darunter z.B. QuickPowerWash	5	8	8	12
Hygiene	–	–	–	•
ExtraLeise	–	40 dB(A)	40 dB(A)	40 dB(A)
Spüloptionen/Extras				
IntenseZone/BottleClean	–/–	•/–	•/–	–/•
Express/Quick	•/–	•/–	•/–	–/•
Extra sauber	•	•	•	•
Extra trocken	•	•	•	•
Korbgestaltung				
Korbgestaltung	ExtraComfort P	MaxiComfort P	MaxiComfort P	MaxiComfort
Sicherheit				
Waterproof-System	•	•	•	•
Sieb-Kontrollanzeige	–	•	•	•
Kindersicherung	•	•	•	•
Inbetriebnahmesperre	–	–	–	–
Technische Daten				
Gesamtanschlusswert in kW	2,00	2,00	2,00	2,00
Spannung in V	230	230	230	230
Absicherung in A	10	10	10	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70	1,70	1,70	1,70
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.				
Edelstahl CleanSteel	1.319,–	1.589,–	1.639,–	1.819,–
Obsidianschwarz	1.209,–	–	–	–

Integrierte Geschirrspüler

Produktübersicht –
60er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 7628 SCI XXL AutoDos E
Design	
Blendenausführung	Gerade Blende
Bedienungsart	Softkeys
Display	1-zeiliges Display mit Klartext
Multilingua	•
Komfort	
Vernetzung mit Miele@home	•
AutoDos	•
Knock2open	–
Türschließhilfe	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•
Funktionskontrolle	Display
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Wasserverb. im Programm Automatic in l ab	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29
Anzahl Maßgedecke	14
EcoFeedback	•
EcoPower Technology	•
Halbe Beladung	•
Ergebnisqualität	
Frischwasserspüler	•
AutoOpen-Trocknung	•
SensorDry	•
Brilliant GlassCare	•
Spülprogramme¹⁾	
Anzahl Spülprogramme, darunter z.B.	12
QuickPowerWash	•
Hygiene	•
ExtraLeise	40 dB(A)
Spüloptionen/Extras	
IntenseZone/BottleClean	–/•
Express/Quick	–/•
Extra sauber	•
Extra trocken	•
Korbgestaltung	
Korbgestaltung	MaxiComfort
Sicherheit	
Waterproof-System	•
Sieb-Kontrollanzeige	•
Kindersicherung	•
Inbetriebnahmesperre	–
Technische Daten	
Gesamtanschlusswert in kW	2,00
Spannung in V	230
Absicherung in A	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70

Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Edelstahl CleanSteel	1.869,–
Obsidianschwarz	–



Geschirrspüler

Hausgerätevernetzung mit Miele@home*

Die Produkt-Highlights von Miele@home

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



Miele App**

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

Smartspeaker***

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



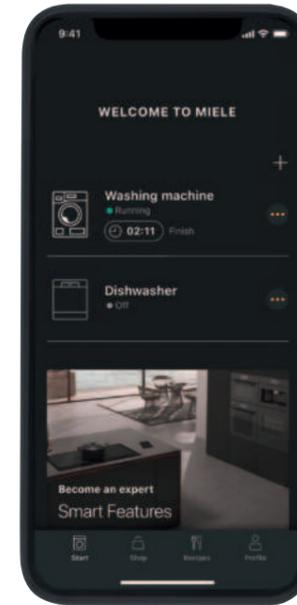
Smart Home Integration

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



Hausgerätevernetzung mit Miele@home*

Die Produkt-Highlights der Miele App**



Dashboard

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

MobileControl

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

RemoteUpdate

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

In-App Shop

Reinigungsprodukte und Zubehör schnell und bequem über die App nachbestellen.

Consumption Dashboard

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



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



Laden Sie die Miele App jetzt herunter!



* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Die Systemvoraussetzungen für vernetzbare Miele Hausgeräte finden Sie unter miele.com/systemrequirements.
** Verfügbar für ein mobiles Endgerät. Die Mindestanforderungen entnehmen Sie den Angaben aus dem App Store.
*** Die Sprachsteuerung nutzt Dienste von Google LLC und Amazon Alexa und basiert auf deren Verfügbarkeit. Der Funktionsumfang kann je nach Land variieren. Google, Google Home und Google Nest Mini sind Marken von Google LLC. Für Google Nest Mini sind WLAN, eine Internetverbindung, eine Steckdose in der Nähe, ein Google-Konto und ein kompatibles Mobilgerät erforderlich. Die Mindestanforderungen an das Betriebssystem findest du unter g.co/home/req.
Kompatibel mit Alexa. Amazon, Alexa sowie alle zugehörigen Marken sind Marken der Amazon.com, Inc. oder deren verbundenen Unternehmen.

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 - 20:00 Uhr

Sa. 9:00 - 17:00 Uhr

für Informationen und Fragen zur Verfügung.

Weitere Informationen sowie Anfahrtskizzen 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.



Testergebnisse bei der Stiftung Warentest:

TESTSIEGER

Stiftung Warentest **GUT (2,3)**

test

Im Test:
5 kabellose
Handstaubsauger

Ausgabe 02/2023
www.test.de

23US49

Triflex HX2 Sprinter

Akku-Staubsauger
Triflex HX2 Sprinter
technisch gleich
Triflex HX2 Pro

TESTSIEGER

Stiftung Warentest **GUT (2,1)**

test

Im Test:
5 Kabelstaubsauger

Ausgabe 02/2023
www.test.de

23UP87

Complete C3 Starlight

Bodenstaubsauger mit Beutel
Complete C3 Starlight

TESTSIEGER

Stiftung Warentest **GUT (1,6)**

test

Im Test:
14 Waschmaschinen
(Frontlader 1400
oder 1600 U/min)

Ausgabe 10/2022
www.test.de

22UM46

WWE 360 WPS

Waschmaschine WWE 360 WPS

TESTSIEGER

Stiftung Warentest **GUT (1,6)**

test

Im Test:
14 Waschmaschinen
(Frontlader 1400
oder 1600 U/min)

Ausgabe 10/2022
www.test.de

22VQ47

WCI 870 WPS

Waschmaschine WCI 870 WPS
technisch gleich
WWI 860 WPS
WEI 875 WPS

TESTSIEGER

Stiftung Warentest **GUT (1,9)**

test

Im Test:
13 Kondensations-
wäschetrockner
mit Wärmepumpe

Ausgabe 09/2022
www.test.de

22UO07

TEF 775 WP

Trockner TEF 775 WP
technisch gleich
TCF 770 WP

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 (2,3)**

test

Im Test:
8 vollintegrierte
Einbau-Geschirrspüler
(60 cm)

Ausgabe 8/2022
www.test.de

23AF87

G 7250 SCVi

Geschirrspüler
G 7250 SCVi
technisch gleich
G 7200 SCi

Stiftung Warentest **GUT (2,1)**

test

Im Test:
9 Kochfelder

Ausgabe 3/2022
www.test.de

22RP39

KM 7464 FR

Kochfeld
KM 7464 FR
technisch gleich
KM 7466 FR



Kundenportal myMiele

Registrieren und Vorteile sichern

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

Wie werde ich Mitglied?

Registrieren Sie einfach Ihre Miele Geräte unter mymiele.de und profitieren Sie sofort von den Vorteilen:

Kauf ohne Risiko

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

3 % Nachlass

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

10 % auf Events

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

Geburtstagsgeschenk

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

Die Kochveranstaltungen

Die Miele Genusswelt

Events

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

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

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sie haben jederzeit die Möglichkeit, sich online anmelden unter:



Wir freuen uns auf Sie!

Koch-Events bei den Miele Culinary Experts Unsere GeheimZutat: Eine Prise Expertise.

Gemeinsam mit Ihnen lüften die Miele Gastronominnen und Gastronomen die großen und kleinen Geheimnisse der Kulinariik. Der Kreis der landesweiten Culinary Experts lädt Sie dazu ein, Ihr Können in zwei exklusiven Miele EventFormaten an Backofen, Herd und Pfanne auf ein neues Niveau zu heben. Mehr Informationen zu den Culinary Experts finden Sie unter miele.de/culinaryexperts.



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

Erfahren Sie in den EventKüchen von „Miele kocht“ alles über Ihre Miele Einbaugeräte und meistern Sie die vielseitigen Betriebsarten wie Klima, Sousvide oder Combigaren.

Verschenken Sie ein Miele Event

Bestellen Sie einen Gutschein zu unseren Miele Events ganz einfach über events@miele.de.



Das Plus an Garantie

Wenn Sicherheit und Nachhaltigkeit zum Prinzip werden

Maximale Sicherheit mit der Garantieverlängerung Plus* von Miele

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

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

*In Kooperation mit WERTGARANTIE

Exklusive Miele Garantie

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

Nachhaltigkeit

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

Maximale Sicherheit

Mit der Garantieverlängerung Plus fallen für Sie keine weiteren Kosten für nicht selbstverschuldete Reparaturen an. Noch sicherer ist nur das Miele Service Zertifikat Plus hier übernimmt WERTGARANTIE alle Reparaturkosten, unabhängig davon, wie der Schaden entstanden ist.

Höchste Flexibilität

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

Zuverlässig und schnell

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

Weitere Informationen erhalten Sie unter miele.de/service.



Miele Werkkundendienst

Ihr Partner für alle Servicefälle

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

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

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

Immer in Ihrer Nähe

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

Kompetent

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

Schnell und effizient

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

Sichere Ersatzteilversorgung

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

Einfach erreichbar

Sie können eine Reparatur beim Miele Werkkundendienst sowohl online unter miele.de/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 - 20:00 Uhr

Sa 9:00 - 17:00 Uhr

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



Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
miele.de
info@miele.de
Zentrale 05241 89-0

Miele Kundenservice für Hausgeräte

0800 22 44 666 (gebührenfrei)

Wir sind für Sie da:

Mo. - Fr. 8:00 - 20:00 Uhr
Sa. 9:00 - 17:00 Uhr

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

Weitere Prospekte

finden Sie unter:

miele.de/Informationsanforderung

Miele Online-Shop

shop@miele.de
shop.miele.de

Miele Events

events@miele.de
miele.de/events

Miele Experience Center Berlin Showroom | Verkauf | Beratung | Events |

Unter den Linden 26
10117 Berlin
miele.de/center-berlin
mielecenter-berlin@miele.de

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

Öffnungszeiten:

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

Miele Experience Center Gütersloh Showroom | Zubehör-Verkauf | Beratung | Events |

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
miele.de/center-guetersloh
mielecenter-guetersloh@miele.de

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

Öffnungszeiten:

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

Miele Experience Center Düsseldorf Showroom | Verkauf | Beratung | Events

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

Bitte vereinbaren Sie einen Beratungstermin
unter 0211 1576 0630

Öffnungszeiten:

Mo. - Sa. 10:00 – 20.00 Uhr



Operated by MieleRetail GmbH



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

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99591249

Das Papier dieses Prospekts ist 100 % chlorfrei gebleicht.