

**Miele**

# Schubladen

Beratungs- und Planungsunterlagen  
Januar 2024

Miele. Immer Besser.





# Schubladen

## Inhaltsverzeichnis

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

### **Verkaufspreise**

Miele kommuniziert unverbindlich empfohlene Verkaufspreise (UVP) in Schweizer Franken (CHF). Der unverbindlich empfohlene Verkaufspreis beinhaltet den vorgezogenen Recyclingbeitrag (vRB).

### **Einbauskizzen – [www.miele.ch/einbauskizzen](http://www.miele.ch/einbauskizzen)**

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

# Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für die Schubladen auf einen Blick

## Gourmet-Wärmeschubladen



SensorTouch

### Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



14 cm

### Gerätehöhe

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen



29 cm

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 Personen



32 cm

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 Personen



Low temperature cooking

### Niedertemperaturgaren

Mit niedrigen Temperaturen werden Fleischrezepte automatisch zur Spezialität.



Push2open

### Push2open

Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade.



Vollauszug

### Vollauszug

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



Timer

### Timer

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



Stellrost

### Stellrost

Zur Platzierung von Speisen und Geschirr auf 2 Etagen.

## Vakuumierschublade



SensorTouch

### Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



14 cm

### Gerätehöhe

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen



Vakuum

### Vakuumieren

Entzieht dem Vakuumbbeutel die Luft.



Push2open

### Push2open

Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade



Vollauszug

### Vollauszug

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



Beutelabstützung

### Beutelabstützung

Erleichtert die Handhabung für kleine Vakuumbbeutel.

# Schubladen

## Farbvarianten

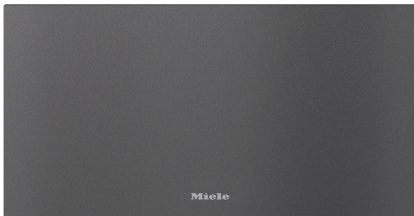
Höhe: 32 cm

Höhe: 29 cm

Höhe: 14 cm



Edelstahl CleanSteel  
PureLine



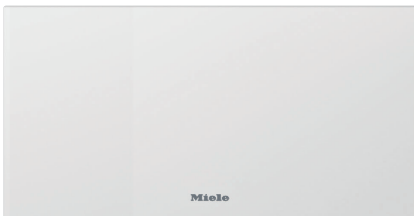
Graphitgrau  
VitroLine



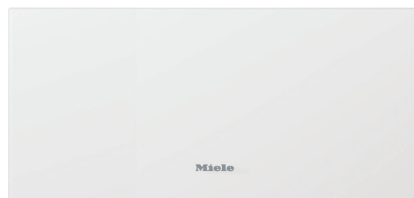
Graphitgrau  
VitroLine



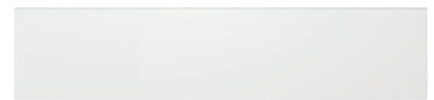
Graphitgrau  
VitroLine



Brillantweiss  
VitroLine



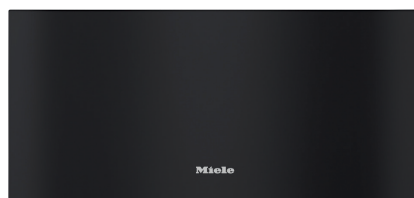
Brillantweiss  
VitroLine



Brillantweiss  
VitroLine



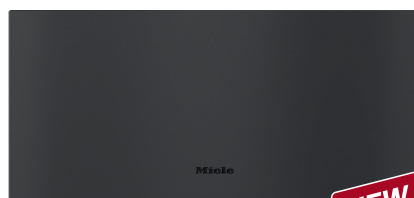
Obsidianschwarz  
VitroLine



Obsidianschwarz  
VitroLine



Obsidianschwarz  
VitroLine



Obsidianschwarz matt  
ArtLine



Obsidianschwarz matt  
ArtLine



# Gourmet-Wärmeschublade

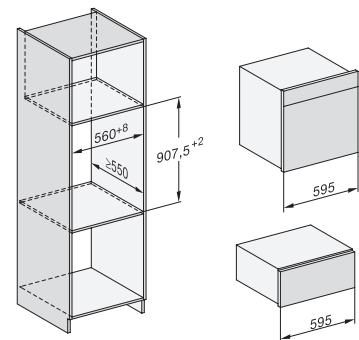
ESW 7030



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

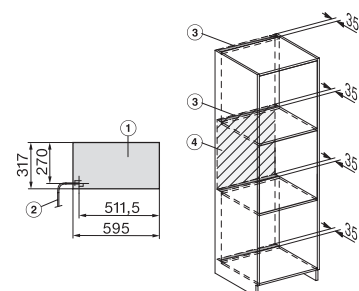
Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MWST, inkl. vRB	vRB inkl. MWST	UVP exkl. MWST, exkl. vRB
11286120	4002516223306	GR	1'500.–	6.01	1'382.04
11286100	4002516223665	BW	1'500.–	6.01	1'382.04
11286110	4002516225041	SW	1'500.–	6.01	1'382.04

Gourmet-Wärmeschublade  
ESW 7030



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

Gourmet-Wärmeschublade  
ESW 7030



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

# Gourmet-Wärmeschublade

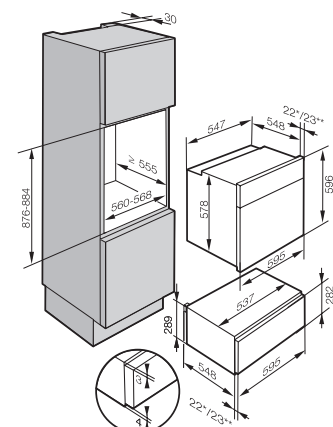
ESW 7020



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

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MWST, inkl. vRB	vRB inkl. MWST	UVP exkl. MWST, exkl. vRB
11101800	4002516150244	GR	1'410.-	6.01	1'298.79
11101810	4002516150251	ED	1'410.-	6.01	1'298.79
11101760	4002516150336	BW	1'410.-	6.01	1'298.79
11101770	4002516150237	SW	1'410.-	6.01	1'298.79
12346660	4002516719755	SWM	1'410.-	6.01	1'298.79

Gourmet-Wärmeschublade  
ESW 7020



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

# Gourmet-Wärmeschublade

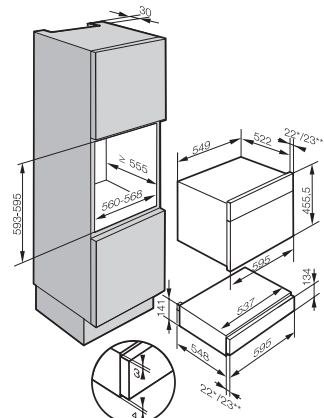
ESW 7010



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

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MWST, inkl. vRB	vRB inkl. MWST	UVP exkl. MWST, exkl. vRB
11101750	4002516150329	GR	1'310.-	6.01	1'206.28
11101730	4002516149798	BW	1'310.-	6.01	1'206.28
11101740	4002516150220	SW	1'310.-	6.01	1'206.28
12346650	4002516719854	SWM	1'310.-	6.01	1'206.28

Gourmet-Wärmeschublade ESW 7010 in Kombination mit Kompakt-Geräten



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



# Vakuumierschublade

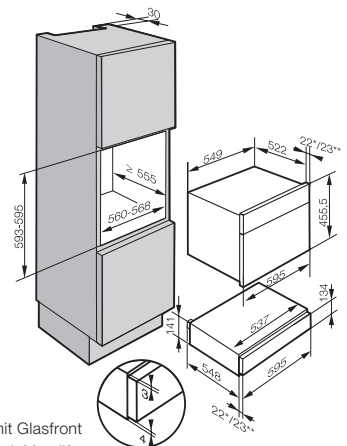
EVS 7010



Typ-/Verkaufsbezeichnung	EVS 7010
<b>Design</b>	
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●
Grifflos	●
<b>Genussvorteile</b>	
Vorbereiten für das Sous-vide-Garen	●
Längere Haltbarkeit von Lebensmitteln	●
Marinieren von Lebensmitteln	●
<b>Anwendungsvielfalt</b>	
Lebensmittel vakuumieren	●
Lebensmittel marinieren	●
Lebensmittel portionieren	●
Behälter vakuumieren	●
Originalverpackung wieder verschliessen	●
Verschliessen von Gläsern	●
Vakuumieren von Flüssigkeiten	●
<b>Bedienkomfort</b>	
Fassungsvermögen Vakuumierkammer in l	7,8
Maximale Beutelgrösse in mm	250 – 350
Push2open Mechanismus	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●
Bedienleiste mit Sensortasten	●
Bedienleiste mit Symbolen	●
Vakuumierstärke in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke über LED	●
Vakuumierstärke für externe Behälter in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke für externe Behälter über LED	●
Schweissdauer in Stufen	1 – 3
Anzeige Schweissdauer über LED	●
Stopp-Funktion	●
<b>Vakuumiertechnik</b>	
Edelstahl-Vakuumierkammer	●
Saugleistung Pumpe in m <sup>3</sup> /h	4
<b>Pflegekomfort</b>	
Flächenbündige Bedienleiste	●
Hinweis Entfeuchtung Unterdruckpumpe	●
Auswechselbare Schweissbalken	●
<b>Sicherheit</b>	
Sicherheitsausschaltung	●
<b>Technische Daten</b>	
Gerätemasse in mm (B x H x T)	595 x 141 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,3/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,8
<b>Mitgeliefertes Zubehör</b>	
Adapter für Behälter vakuumieren	1
Auflagefläche für kleine Beutel	1
Vakuumierbeutel 180 x 280 mm	50
Vakuumierbeutel 240 x 350 mm	50

Mat.-Nr.	EAN-Nr.	Farbe	UVP inkl. MWST, inkl. vRB	vRB inkl. MWST	UVP exkl. MWST, exkl. vRB
11098900	4002516175810	GR	<b>2'790.–</b>	10.81	2'570.94
11098860	4002516175711	BW	<b>2'790.–</b>	10.81	2'570.94
11098880	4002516175582	SW	<b>2'790.–</b>	10.81	2'570.94
12346670	4002516718987	SWM	<b>2'790.–</b>	10.81	2'570.94

Vakuumierschublade EVS 7010 in Kombination mit Kompakt-Geräten



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