Miele



Immer Besser

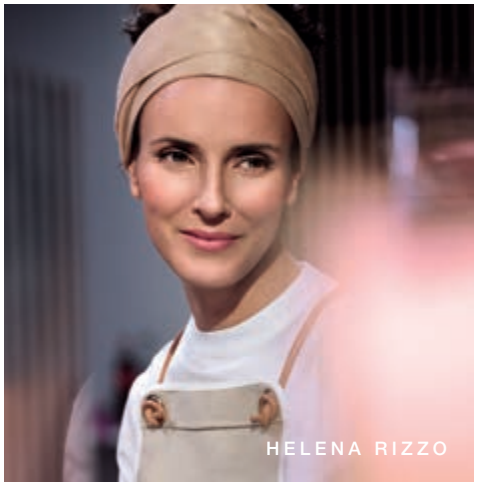
PERFEKTION NEU DEFINIERT

KOCHEN BACKEN GAREN 2021

GENERATION 7000

GOING BEYOND THE ORDINARY







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

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

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



AZUMA MAKOTO, ARTIST

MIELE:

ZAUBERN SIE DOCH EINFACH



EINE WELTNEUHEIT VON MIELE: DER DIALOGGARER

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

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

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

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

Exclusive to Miele

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


KONSTANT PERFEKT

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

MOTIONREACT *INNOVATION*

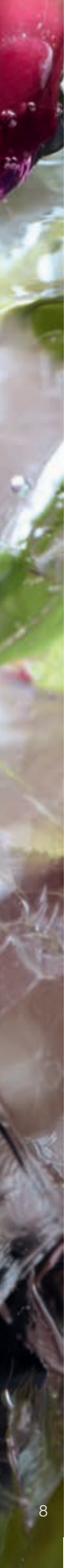
Nur Miele Küchen-Einbaugeräte arbeiten so intuitiv, dass sie auf Ihre blosse Anwesenheit reagieren. Nähern Sie sich z. B. Ihrem Backofen, schaltet er die Beleuchtung und das Display an und den Signalton des Programmendes aus. So stellen wir einmal mehr sicher, dass Sie nichts mehr aus Ihrem Rhythmus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



M TOUCH-DISPLAY *INNOVATION*

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

MIELE@HOME



GUTER GESCHMACK

BEGINNT BEIM DESIGN

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





DESIGN **VITRO** LINE

KONSEQUENT IN GLAS | ZEITLOS | MODERN



DESIGN **ART** LINE

MAXIMAL REDUZIERT | GRIFFLOS | PERFEKT INTEGRIERT

DESIGN **PURE** LINE

HORIZONTAL AKZENTUIERT | HOHER GLASANTEIL | MARKANTER GRIFF





EDELSTAHL/CLEANSTEEL



DIE FARBEN

FÜR PERFEKTEN GENUSS

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

BRILLANTWEISS



GRAPHITGRAU



OBSIDIANSCHWARZ



FLEXIBILITÄT

FÜR JEDEN GESCHMACK

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

Sie bleiben flexibel – Ihr Küchendesign konsequent: Die perfekt aufeinander abgestimmten Gerätefronten schaffen immer ein harmonisches Gesamtbild, ganz gleich, wie die Geräte auch angeordnet werden.

Kombinieren Sie horizontal im Panorama-Design, vertikal im Tower-Design, im T-Design oder zentriert im CubiQ-Design. Ganz flexibel und passgenau zu Ihrer Raumsituation und Ihren Anforderungen an die Nutzung.



TOWER-DESIGN
PERFEKT IN DER VERTIKALEN

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



CUBIQ-DESIGN
KONZENTRIERT KOMBINIEREN

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



T-DESIGN
FÜR ALLES OFFEN

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



PANORAMA-DESIGN
GANZ AUF EINER LINIE

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



BEDIENSYSTEME

BERÜHREND EINFACH

Intuitives Bedienen per Fingertipp geniessen Sie jetzt bereits bei vier unserer fünf Varianten: M Touch und M Touch S bieten Volltouch-Displays. DirectSensor und DirectSensor S die Steuerung über Sensortasten und ein Klartextdisplay. Je nachdem, wer kocht, lässt sich die Sprache dabei frei wählen. Unsere Variante EasyControl wird über klassische Regler gesteuert. Das Design der unterschiedlichen Bedienungsvarianten folgt immer dem gleichen Konzept – und besticht durch grosse Brillanz, Langlebigkeit und eine herausragende Wertigkeit im Detail.

A TOUCH OF GENIUS.





M TOUCH – MAXIMALE ELEGANZ TRIFFT HÖCHSTEN KOMFORT

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



M TOUCH S – ANSPRUCHSVOLL IN OPTIK UND FUNKTION

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



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.



EASYCONTROL

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

UNSER ANSPRUCH

IMMER BESSER

WILLKOMMEN BEI MIELE

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

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

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

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

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

Ihr

Markus Miele

und Ihr Reinhard Zinkann



DR. MARKUS MIELE &
DR. REINHARD ZINKANN



* Mehr zu unseren Bemühungen und Prinzipien zum Thema Nachhaltigkeit erfahren Sie im Internet unter www.miele.ch/nachhaltigkeit.

VIELE GUTE GRÜNDE SPRECHEN FÜR MIELE.

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



DIE MIELE QUALITÄT

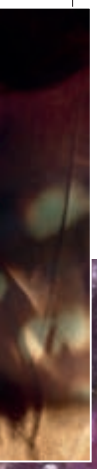
Für perfekte Ergebnisse gilt seit mehr als 120 Jahren: Auf Miele können Sie sich verlassen. Als einziger Hersteller der Branche testen wir Produkte wie unsere Waschmaschinen, Trockner, Geschirrspüler oder Backöfen auf 20 Jahre Lebensdauer. Und bieten Ihnen damit eine einmalige Verlässlichkeit und Sorgenfreiheit.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

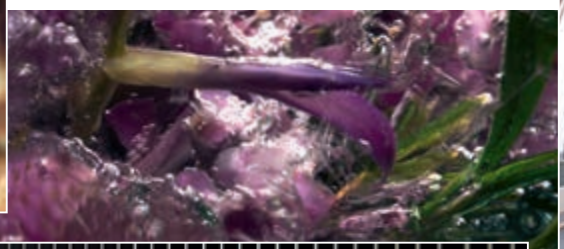
DIE MIELE TECHNIK

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

DIE MIELE HANDWERKSKUNST

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







DER MIELE SERVICE

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



DAS MIELE DESIGN

Miele steht für klare Formen, zeitlose Eleganz und intuitive Handhabung. Ob mit klassischem Drehschalter, dezentem Sensor oder hochauflösendem Touchdisplay: Miele zu bedienen, ist leicht und macht Spass. Nirgendwo sonst finden Sie eine vergleichbare Vielfalt an sorgfältig abgestimmten Designlinien und Farbwelten für die unterschiedlichsten Küchenmöbelfronten. Egal, wie Sie Ihre Küche einrichten: Miele passt perfekt zu Ihnen.

DIE MARKE MIELE

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





IMMER BESSER

IMMER VON MIELE

02 Generation 7000 – Going beyond the ordinary

08 Guter Geschmack beginnt beim Design

13 Die Farben für perfekten Genuss

14 Flexibilität für jeden Geschmack

16 Bediensystem – Berührend einfach

18 Unser Anspruch “Immer Besser”

20 Viele Gründe sprechen für Miele

Miele@home 24

Dialoggarer 28

Herde und Backöfen 40

Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle 60

Steamer und Dampfgarer 70

Combi-Dampfgarer 82

Dampfgarer mit Mikrowelle 96

Mikrowellengeräte 104

Gourmet-Wärmeschubladen 114

Vakuumierschubladen 122

Induktions- und Elektrokochfelder 130

TwoInOne-Kochfelder 166

SmartLine-Elemente 174

ProLine-Elemente 186

Dunstabzugshauben 200

Kaffeevollautomaten 230

Unsere Dienstleistungen 250

Original Zubehör 252

Ökologische Verantwortung 254

Zubehör und Pflegeprodukte siehe www.miele.ch





MIELE@ HOME

Hausgerätevernetzung mit Miele@home*

Die Produkt-Highlights von Miele@home

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



Miele App**

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



Sprachassistenz***

Dank des Sprachassistenten Amazon Alexa können Sie Ihre vernetzten Miele Hausgeräte ganz bequem per Sprachsteuerung bedienen. Programmstart, Einstellungen und Statusabfragen lassen sich so komfortabel vornehmen. Zudem haben Sie Zugriff auf eine Vielzahl verschiedener Services. Aktivieren Sie jetzt den nötigen Miele Skill und starten Sie so die Sprachsteuerung. Und das Beste: Sie haben die Hände frei – für mehr Komfort, Hygiene und Flexibilität.



Smart Home Integration

Über ausgereifte Partnerlösungen können vernetzbare Miele Hausgeräte in ein bestehendes Smart Home integriert werden. Denn erst die ganzheitliche Vernetzung von Haustechnik und Hausgeräten bringt umfassende Vorteile bei Energieeffizienz, Komfort und Sicherheit.

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

Immer alles im Griff: Mit MobileControl können Sie Ihre Geräte per App steuern.

RemoteService

Up to date: Dank des Miele RemoteService werden Softwareupdates per Datenübertragung auf Ihrem Gerät installiert.

ShopConnect

Einfach und schnell: Mit ShopConnect bestellen Sie Miele Verbrauchsgüter bequem über den Miele Shop nach.



Entdecken Sie die weiteren Möglichkeiten der Miele App unter:
www.miele.com

Laden Sie die App jetzt herunter!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

* 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.

** Verfügbar für ein mobiles Endgerät (Die Mindestanforderung entnehmen Sie den Angaben aus dem App Store. Dargestellte App-Version voraussichtlich verfügbar ab 2. Halbjahr 2021.)

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





DIALOG-GARER

Weltneuheit: Dialoggarer

Kochkunst in Vollendung





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

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

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



Kochinnovation

Die M Chef-Technologie verändert alles

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

Exzellenz

Ganz und gar perfekt

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

Einfachheit

Verbringen Sie mehr Zeit mit Ihren Gästen als in der Küche

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

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

Schnelligkeit

Guter Geschmack ist keine Frage der Zeit

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

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





Vollständig ausgerüstet für vollendeten Genuss

Die einzigartigen Produktmerkmale des Miele Dialoggarers

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



Exclusive to Miele **Gourmet Profi**
Stellen Sie alle Parameter nach Ihren Vorstellungen ein – und Ihre Gerichte werden nach Ihren Wünschen zubereitet.



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



Exclusive to Miele **M Chef-Menü**
Ein Menü auf Knopfdruck: Unterschiedliche Lebensmittel können gleichzeitig auf den Punkt und in der gleichen Zubereitungszeit gegart werden – und alles gelingt perfekt.



Exclusive to Miele **MobileControl**
Jederzeit und von überall: Mit dem Smartphone mobil Daten übertragen, den Garvorgang überwachen oder stoppen.



Exclusive to Miele **Schonendes Auftauen**
Gleichmässig und schnell: Tauen Sie Lebensmittel schonend auf – ohne Qualitätsverlust und in kürzester Zeit.



Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten des Miele Dialoggarers



M Chef + Heissluft Plus
Herrlich luftig und locker: Ideal für noch schnelleres und schonenderes Backen, Braten und Garen.



M Chef + Ober-/Unterhitze
Für die Klassiker: Traditionelle Back- und Bratrezepte perfekt zubereitet in kürzester Zeit.



M Chef + Intensivbacken
Genau richtig für feuchte Beläge: Ob Pizza, Quiche oder Obstkuchen – unten wird´s knusprig, oben bleibt es saftig.



M Chef + Klimagaren
Besonderer Genuss dank Feuchteunterstützung: Unvergleichlich gebräunte Krusten und saftig zarter Fisch mit Zeitersparnis.



M Chef + Bratautomatic
Deutlich kürzere Garzeiten: Die bewährte Betriebsart für knusprig braune Ergebnisse.



M Chef + Grill gross
Für intensiven Geschmack: Zum zeitsparenden Grillieren grösserer Mengen Würstchen, Spiesse, Gemüse und vielem mehr.



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



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



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



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



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



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



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



Grill gross
Vielseitig für drinnen: Zum Grillieren grösserer Mengen Würstchen, Spiesse, Gemüse und vielem mehr.



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



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



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



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



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



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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für den Dialoggarer auf einen Blick



Steuerung
Intuitive Steuerung per Fingertipp.



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



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



M Chef-Menü
Unterschiedliche Lebensmittel in einem Garvorgang zur gleichen Zeit fertig gegart.



Gourmet Profi
Das Programm für Kenner. Individuelle Einstellmöglichkeiten der Parameter.



Gourmet Assistent
Diese Anwendung schlägt Ihnen auf das Gericht abgestimmte Parameter vor.



Schonendes Auftauen
Optik und Struktur sowie der innere Kern bleiben komplett unverändert.



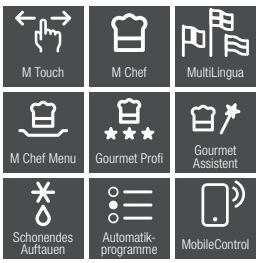
Automatikprogramme
Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.



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

Dialoggarer





Typ-/Verkaufsbezeichnung	DO 7860-60
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/●/●
Hinterleuchtetes M Chef Logo	●
Genussvorteile	
M Chef Kochinnovation	●
Gourmet Profi/Gourmet Assistent	●/●
Schnellaufheizen	●
Speisenthermometer / Crisp function	●/●
Betriebsarten	
M Chef + Heissluft Plus / + Ober-/Unterhitze	●/●
M Chef + Intensivbacken / + Klimagaren	●/●
M Chef + Bratautomatik / + Grill gross / + Umluftgrillen	●/●/●
M Chef Menü	●
Automatikprogramme	über 100
Auftauen	●
Grill/Heissluft Plus/Ober-/Unterhitze/Umluftgrillen	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●/●
Grill klein/Oberhitze/Unterhitze/Intensivbacken	●/●/●/●
Bratautomatik/Klimagaren	●/●
Niedertemperaturgaren/Spezialanwendungen	●/●
Bedienkomfort	
Display	M Touch
SoftOpen/SoftClose	●/–
MultiLingua	●
Zeitlich programmierbare Dampfstösse	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Vorschlag Gourmet Units	●
Sabbat Programm/Individuelle Programmierungen	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●
Katalysator	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/●
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	50/4
Beleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung in °C	30 – 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,7/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör	
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1
Kochbuch	●
Frontdesign wahlweise	
Graphitgrau GR	●
Edelstahl CleanSteel ED	●
Brillantweiss BW	●
Obsidianschwarz SW	●



HERDE UND BACKÖFEN


10:07
OK

Bauformen

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

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

In Augenhöhe oder unter dem Kochfeld

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

Nischenmasse



Der Kompakte
60 cm breit, 45 cm hoch



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



Der Extragrosse
90 cm breit, 48 cm hoch

Grössenvielfalt



Der Kompakte
49 Liter, 3 Einschubebenen



Der Geräumige
76 Liter, 5 Einschubebenen



Der Extragrosse
90 Liter, 3 Einschubebenen

Reinigungssysteme

Das Essen – köstlich. Aber die Reinigung? Hier bietet Ihnen Miele zwei verschiedene Möglichkeiten, die Reinigung so einfach wie möglich zu gestalten: PerfectClean und Pyrolyse (inkl. PyroFit, dem pyrolysetauglichen Zubehör).



PerfectClean



Pyrolyse



PyroFit



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Herde und Backöfen

Exclusive to Miele **Klimagaren[1)]**
Professionelle Ergebnisse erreichen Sie ganz einfach mit Feuchteunterstützung: Beim Klimagaren werden Dampfstösse in den Garraum abgegeben. Verschiedene Betriebsarten werden so mit Feuchtigkeit kombiniert – für bestmögliche Back- und Bratergebnisse. Fleisch wird innen zart und saftig und erhält eine appetitliche Kruste. Brötchen und Brot werden innen locker, von aussen gleichmässig gebräunt und knusprig und schmecken damit wie frisch vom Bäcker. Besonders komfortabel: Die Dampfstösse können Sie zeitlich programmieren und agieren damit ganz flexibel. Auch verschiedene Automatikprogramme nutzen Klimagaren für beste Ergebnisse.



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



Exclusive to Miele **TasteControl[2)]**
Auf den Punkt: Nach zeitgesteuerten Garprozessen wird der Garraum gekühlt und so ungewolltes Nachgaren vermieden.



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



Exclusive to Miele **Kabelloses Speisenthermometer[3)]**
Fisch und Fleisch gradgenau garen: Die Restzeitanzeige informiert Sie, wenn Ihre Speisen fertig sind.



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

* modellabhängig
[1)] mit patentierter Ansaugvorrichtung Patent: EP 2 190 295 B1
[2)] Patent: EP 1 714 083 B1
[3)] Patent: EP 1 985 983 B1

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten* der Miele Herde und Backöfen



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



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



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



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



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



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



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



Eco-Heissluft
Besonders energiesparend: Saftige Braten oder exzellente Aufläufe gelingen optimal.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Klimagaren mit Ober-/Unterhitze
Klassisch gut: Mit Feuchteunterstützung gelingen alle traditionellen Back- und Bratergebnisse bestmöglich.

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Herde und Backöfen auf einen Blick

Steuerung



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



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



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



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



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

MultiLingua



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

Pflegekomfort



Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort.



Garraum-Selbstreinigung.



Garraum und Zubehör werden bei der Pyrolyse strahlend sauber.

Energieeffizienzklassen



Es werden die Energieeffizienzklassen von A bis A+ angezeigt.

Klimagaren



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

FlexiClip-Vollauszüge



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

TasteControl



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

Speisenthermometer



Gradgenaues Garen.

FoodView



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

Backöfen

90 cm





Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7890-90 BP
Design	
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/–/–
Grifflos/Regler versenkbar	–/–
Genussvorteile	
Drehgrillmotor	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●
Betriebsarten	
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●
Klimagaren	●
Automatikprogramme	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●
Bedienkomfort	
Display	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●
FoodView	●
SoftOpen/SoftClose	●/●
3D-Bedienpult	●
MultiLingua	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●
Sabbat Programm	●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●
Katalysator	●
CleanGlass Tür	●
Grillheizkörper abklappbar	●
Hausgerätevernetzung	
Miele@home/MobileControl	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	90/3
Beleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung in °C	30 – 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	860 x 475-517 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	5,6/400 3N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	–/2
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/2
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/2
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/●
Gutschein für Kochbuch	●
Frontdesign wahlweise	
Edelstahl CleanSteel ED	●

Backöfen

Euro-Norm 60 cm













Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7860-60 BPX	H 7860-60 BP	H 7660-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/–/–/–	–/●/●/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	●/–	–/–	–/–
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/–	●/–	–/●
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Klimagaren	●	●	●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●	●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch	M Touch S
Annäherungssensor MotionReact	●	●	●
FoodView	●	●	–
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●	●/●
Touch2Open	●	–	–
MultiLingua	●	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	20/●
Sabbat Programm	–	●	●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●	●
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●	●
Katalysator	●	●	●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300	30 – 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1	–/–/1
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	–	●	●
Brillantweiss BW	●	●	–
Obsidianschwarz SW	●	●	–

Backöfen

Euro-Norm 60 cm

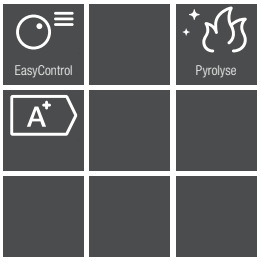






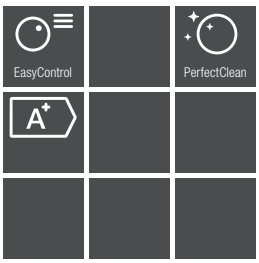


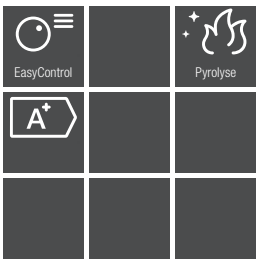


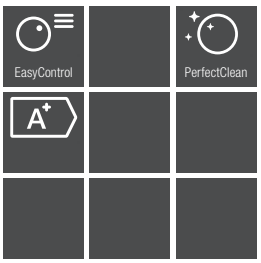


Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7460-60 BP	H 7264-60 B	H 2860-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	–/●/●/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	–/–	–/–	–/●
Genussvorteile			
TasteControl	●	–	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–	–/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/–	●/–
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/–
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	●	●	–
Automatikprogramme	●	●	–
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/–	●/–	–/–
Bedienkomfort			
Display	DirectSensor	DirectSensor S	EasyControl
Annäherungssensor MotionReact	–	–	–
FoodView	–	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	–	–	–
MultiLingua	●	●	–
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/–/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	–/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	–/●	–/●
Sabbat Programm	–	–	–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	–	–
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	●	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●	–	●
Katalysator	●	–	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	–/–
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/–	●/–	–/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/–
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300	30 – 280
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,6/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/1/–	1/–/–
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/●	–/●/–	●/–/–
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	–	–
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	–	●
Obsidianschwarz SW	●	●	●







Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2860-60 B	H 2265-1-60 BP	H 2265-1-60 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	–/–/–/●	–/–/–/●
Grifflos/Regler versenkbar	–/●	–/●	–/●
Genussvorteile			
TasteControl	–	–	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–	–/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/–	●/–	●/–
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/–	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	–	–	–
Automatikprogramme	–	–	–
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	–/–	–/–	–/–
Bedienkomfort			
Display	EasyControl	EasyControl	EasyControl
Annäherungssensor MotionReact	–	–	–
FoodView	–	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	–/–	–/–
Touch2Open	–	–	–
MultiLingua	–	–	–
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	–	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	–/●	–/●	–/●
Sabbat Programm	–	–	–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–	–
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	–	●
Pyrolytische Selbstreinigung	–	●	–
Katalysator	–	–	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	–/–	–/–	–/–
RemoteService/SuperVision-Anzeige	–/–	–/–	–/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/–	●/–	●/–
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250	30 – 280	30 – 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2~/10	3,6/400 2~/10	3,5/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/–/–	1/–/–	1/–/–
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	–	–	–
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	–	–
Obsidianschwarz SW	●	–	–

Backöfen

Schweizer-Norm 55 cm

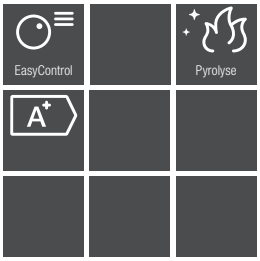










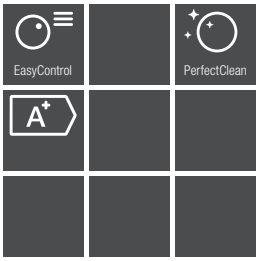


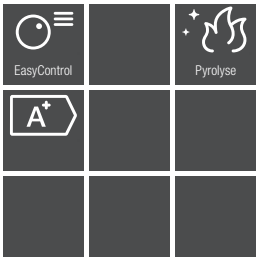
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7660-55 BP	H 7460-55 BP	H 2860-55 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	–/●/–/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	–/–	–/–	–/●
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/●	–/–	–/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/–
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/–
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	●	●	–
Automatikprogramme	●	●	–
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/–	–/–
Bedienkomfort			
Display	M Touch S	DirectSensor	EasyControl
Annäherungssensor MotionReact	●	–	–
FoodView	–	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	–	–	–
MultiLingua	●	●	–
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	●	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	–/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	–/●
Sabbat Programm	●	–	–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●	–
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●	●
Katalysator	●	●	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	–/–
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/–	–/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/–
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	BrilliantLight	1 LED-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300	30 – 280
Nischenmasse in mm (B x H x T)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1	1/–/–
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/●	–/–/●	●/–/–
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	–	–
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	–	–	●
Obsidianschwarz SW	–	–	●

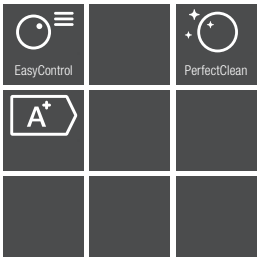












Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2860-55 B	H 2265-1-55 BP	H 2265-1-55 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	–/–/–/●	–/–/–/●
Grifflos/Regler versenkbar	–/●	–/●	–/●
Genussvorteile			
TasteControl	–	–	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–	–/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/–	●/–	●/–
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/–	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	–	–	–
Automatikprogramme	–	–	–
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	–/–	–/–	–/–
Bedienkomfort			
Display	EasyControl	EasyControl	EasyControl
Annäherungssensor MotionReact	–	–	–
FoodView	–	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	–/–	–/–
Touch2Open	–	–	–
MultiLingua	–	–	–
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	–	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	–/●	–/●	–/●
Sabbat Programm	–	–	–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–	–
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	–	●
Pyrolytische Selbstreinigung	–	●	–
Katalysator	–	–	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	–/–	–/–	–/–/–
RemoteService/SuperVision-Anzeige	–/–	–/–	–/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/–	●/–	●/–
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250	30 – 280	30 – 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2~/10	3,5/400 2~/10	3,6/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/–/–	1/–/–	1/–/–
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	–	–	–
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	–	–
Obsidianschwarz SW	●	–	–

Kompakt Backöfen

Euro-Norm 60 cm









Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7840-60 BPX	H 7840-60 BP
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/–/–/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	●/–	–/–
Genussvorteile		
TasteControl	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/–	●/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●
Betriebsarten		
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●
Klimagaren	●	●
Automatikprogramme	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●
Bedienkomfort		
Display	M Touch	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●	●
FoodView	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●
Touch2Open	●	–
MultiLingua	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●
Sabbat Programm	–	●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●
Pflegekomfort		
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●
Katalysator	●	●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●
Hausgerätevernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/●	–/–/●
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	–	●
Brillantweiss BW	●	●
Obsidianschwarz SW	●	●









Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7640-60 BP	H 7244-60 BP
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	–/–	–/–
Genussvorteile		
TasteControl	●	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/–
Betriebsarten		
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/–/●
Klimagaren	●	●
Automatikprogramme	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/–
Bedienkomfort		
Display	M Touch S	DirectSensor S
Annäherungssensor MotionReact	●	–
FoodView	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open	–	–
MultiLingua	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	–/●
Sabbat Programm	●	–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+
Restwärmenutzung	●	–
Pflegekomfort		
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●
Katalysator	●	●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●
Hausgerätevernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/–
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3
Beleuchtung	BrilliantLight	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	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/●	–/–/●
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	●	●
Brillantweiss BW	–	●
Obsidianschwarz SW	–	●

Herde

Euro-Norm 60 cm







[1] Nur kombinierbar mit KM 7005 FR Induktion/230 V

Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2265-1-60 EP	H 2265-1-60 I 230 V[1]	H 2265-1-60 E
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/–/–/●	–/–/–/●	–/–/–/●
Regler versenkbar	●	●	●
Genussvorteile			
Schnellaufheizen	●	●	●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/–	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	–	–	–
Automatikprogramme	–	–	–
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	–/–	–/–	–/–
Bedienkomfort			
Display	EasyControl	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	–/–	–/–	–/–
MultiLingua	–	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–	–
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	●	●
Pyrolytische Selbstreinigung	●	–	–
Katalysator	–	–	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	–/–	–/–	–/–
RemoteService/SuperVision-Anzeige	–/–	–/–	–/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/–	●/–	●/–
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Kochfeldsteuerung			
Kombination mit Induktionskochfeld	–	●	–
Kombination mit Elektrokochfeld	●	–	●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 280	30 – 250	30 – 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	10,6/400 2-3~/16-20	10,9/230 3N~/16	10,6/400 2-3~/16-20
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	–/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/–/–	1/–/–	1/–/–
FlexiClip-vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Gutschein für Kochbuch	–	–	–
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	–	–	–
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	●	–	●
Obsidianschwarz SW	●	–	●
Havannabraun HB	–	–	●

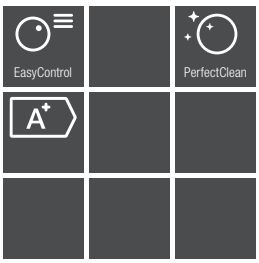
Herde

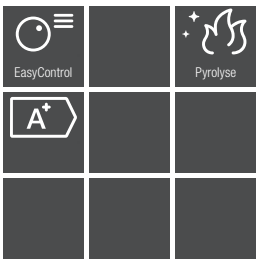
Euro-Norm 60 cm und Schweizer-Norm 55 cm

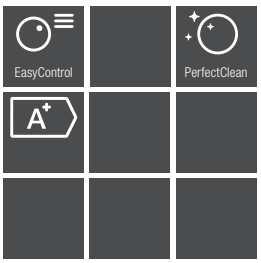












[1] Nur kombinierbar mit KM 6012/230 V

Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2265-1-60 E 230 V[1]	H 2265-1-55 EP	H 2265-1-55 E
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/–/–/●	–/–/–/●	–/–/–/●
Regler versenkbar	●	●	●
Genussvorteile			
Schnellaufheizen	●	●	●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/–	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	–	–	–
Automatikprogramme	–	–	–
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	–/–	–/–	–/–
Bedienkomfort			
Display	EasyControl	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	–/–	–/–	–/–
MultiLingua	–	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–	–
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	–	●
Pyrolytische Selbstreinigung	–	●	–
Katalysator	–	–	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	–/–	–/–	–/–
RemoteService/SuperVision-Anzeige	–/–	–/–	–/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/–	●/–	●/–
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Kochfeldsteuerung			
Kombination mit Induktionskochfeld	–	–	–
Kombination mit Elektrokochfeld	●	●	●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250	30 – 280	30 – 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 600 x 550	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,3/230 3N~/16	10,6/400 2-3~/16-20	10,5/400 2-3~/16-20
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	–/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/–/–	1/–/–	1/–/–
FlexiClip-vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Gutschein für Kochbuch	–	–	–
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	–	–	–
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	–	●	●
Obsidianschwarz SW	–	●	●
Havannabraun HB	–	–	●

Kombinationsmöglichkeiten von Herd mit Kochfeld oder Kochplattensätzen

Die Miele Herde und Kombinations-Kochfelder oder Kochplattensätze

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

* 3 Kochplatten, 1 Regler ohne Funktion

Herd mit einem Kombinations-Kochfeld kombiniert

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




Automatikprogramme
Kuchen
Brot
Gebäck
Pizza &



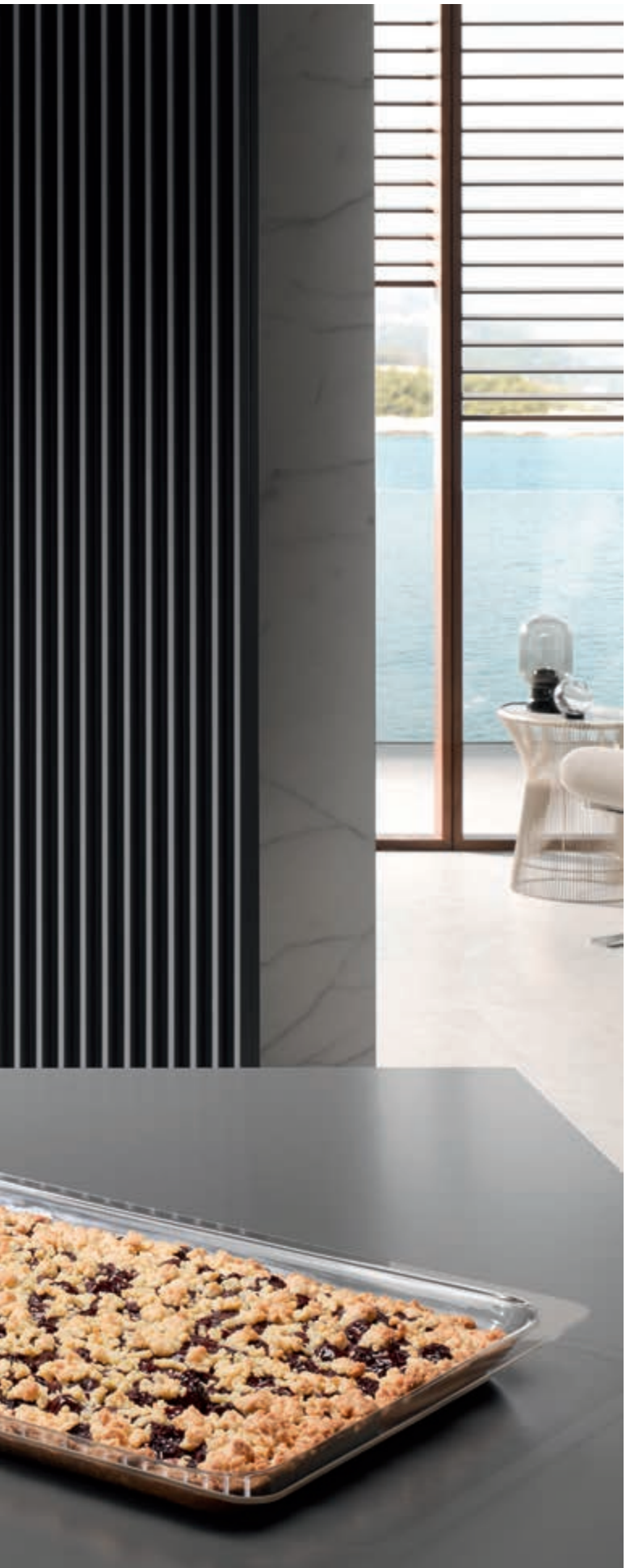
Miele Backöfen mit Mikrowelle

KOMPAKT-BACKÖFEN MIT MIKROWELLE

Drei Kochfunktionen auf kleinstem Raum

So individuell wie Sie!





Der Kompakt-Backofen mit Mikrowelle verbindet auf intelligente Weise die Vorzüge von zwei leistungsstarken Geräten in einer 45 cm hohen Nische: Er ist ein vollwertiger Backofen mit den verschiedensten Betriebsarten, wie z. B. Heissluft Plus. Und gleichzeitig eine leistungsstarke Mikrowelle. Dabei haben Sie die Wahl: Sie können die Funktionen einzeln nutzen und z. B. mit den Backofenbetriebsarten leckeres Brot oder Kuchen backen und mit der Mikrowellenfunktion schnell eine Tasse heisse Schokolade erwärmen. Oder Sie nutzen beide Funktionalitäten zusammen: Durch die Kombination der herkömmlichen Betriebsart und der Mikrowellenfunktion können Sie viele Gerichte deutlich schneller zubereiten – je nach Gericht sparen Sie bis zu 30 % Zeit.



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

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

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



3 in 1
Mikrowellen-, Backofen- oder Kombibetrieb für eine ideale Zubereitung von Lebens-mitteln in nur einem Gerät.



Edelstahl-Garraum mit PerfectClean-Veredelung
Leichte Reinigung: Die spezielle Oberfläche mit Leinenstruktur ist kratzunempfindlich und antihaftveredelt.



Exclusive to Miele **Automatikprogramme**
Leckere Gerichte im Hand-umdrehen: Ob Brot, Kuchen oder Fleisch – alles wird vollautomatisch zubereitet.



Speisenthermometer
Komfortable Kontrolle: Die Restzeitanzeige informiert Sie darüber, wann Ihre Lebens-mittel optimal gegart sind.



Hausgerätevernetzung mit Miele@home
Ob zuhause oder unterwegs – steuern Sie Ihre Hausgeräte von überall aus und gestalten Sie Ihren Alltag damit flexibel.

* modellabhängig

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten* der Miele Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle



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



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



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



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



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



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



Eco-Heissluft
Besonders energiesparend: Saftige Braten oder exzellente Aufläufe gelingen optimal.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



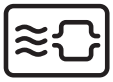
Mikrowelle plus Heissluft Plus
Ob Kuchen oder Sonntagsbraten: Ideal für schnelles und schonendes Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen.



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



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



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

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle auf einen Blick

Steuerung



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



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



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

MultiLingua



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

Pflegekomfort



Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort.

Quick & Gentle



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

Mikrowellenleistung



Mikrowellenleistung: 1'000 Watt.

Kombibetrieb



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

Automatikprogramme



Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.

Speisenthermometer



Gradgenaues Garen.

Niedertemperaturgaren



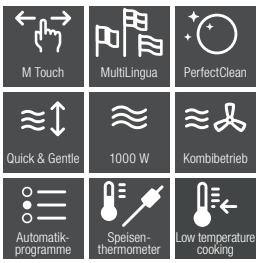
Perfekte Fleisch-Spezialitäten durch die Zubereitung mit niedrigen Temperaturen.

Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle

Euro-Norm 60 cm





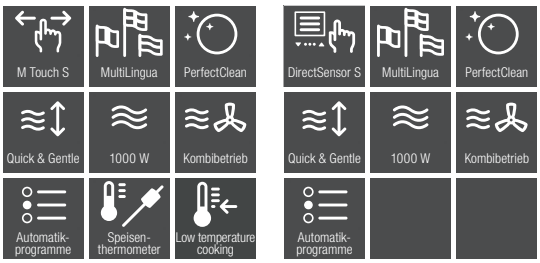




Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7840-60 BMX	H 7840-60 BM
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/–/–/–	–/●/●/–
Grifflos	●	–
Genussvorteile		
Quick & Gentle	●	●
Speisenthermometer	●	●
Warmhalten/Crisp function/Schnellaufheizen	●/●/●	●/●/●
Betriebsarten		
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	●/●	●/●
Grill/Umluftgrill	●/●	●/●
Automatikprogramme	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●
Mikrowelle	●	●
Mikrowelle mit Heissluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●	●/●/●/●
Spezialanwendungen	●	●
Bedienkomfort		
Display	M Touch	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●
Touch2Open	●	–
MultiLingua	●	●
Popcorn-Funktion	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Vorschlag Mikrowellenleistung/Quick-Mikrowelle	●/●	●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●
Sabbat Programm	–	●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmenutzung	●	●
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 225	30 – 225
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Combirost	1	1
Glasschale	2	2
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	–	●
Brillantweiss BW	●	●
Obsidianschwarz SW	●	●







Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7640-60 BM	H 7240-60 BM
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	–/●/●/–
Grifflos	–	–
Genussvorteile		
Quick & Gentle	●	●
Speisenthermometer	●	–
Warmhalten/Crisp function/Schnellaufheizen	●/●/●	●/–/●
Betriebsarten		
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/–/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	●/●	–/–
Grill/Umluftgrill	●/●	●/●
Automatikprogramme	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/–
Mikrowelle	●	●
Mikrowelle mit Heissluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●	●/●/●/●
Spezialanwendungen	●	–
Bedienkomfort		
Display	M Touch S	DirectSensor S
Annäherungssensor MotionReact	●	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open	–	–
MultiLingua	●	●
Popcorn-Funktion	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Vorschlag Mikrowellenleistung/Quick-Mikrowelle	●/●	●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	–/●
Sabbat Programm	●	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmenutzung	●	–
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/–
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 225	30 – 225
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/400 2N~/10	2,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Combirost	1	1
Glasschale	1	1
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	●	●
Brillantweiss BW	–	●
Obsidianschwarz SW	–	●


12:00
31. Mai
OK



STEAMER UND DAMPFGARER



Bauformen

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

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

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

Die Nischenmasse und Grössenvielfalt der Miele Steamer und Dampfgarer

Bauformen und Grössen

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



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



Exclusive to Miele **Der Druckvolle**
Euro-Norm 60 cm breit,
38 cm hoch oder Schweizer-Norm 55 cm

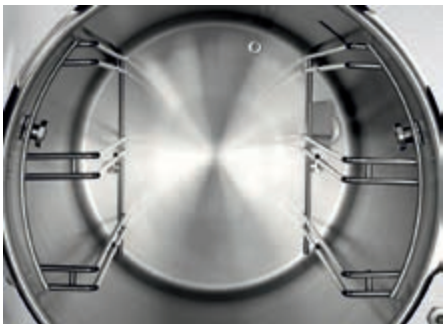


Der Freistehende
50 cm breit, 37 cm hoch

Bauarten



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



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

Externe Dampferzeugung

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



Exclusive to Miele **DualSteam**
Externe Dampferzeugung für grosse Garräume.



MonoSteam
Externe Dampferzeugung für den freistehenden Dampfgarer.



PowerSteam
Schnelle Dampferzeugung im Steamer



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* für Steamer und Dampfgarer

Exclusive to Miele

DualSteam

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



Exclusive to Miele

Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur

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



Exclusive to Miele

Dampfgaren mit sanftem Druck

Zeitsparend und gesund: Ihre Lebensmittel garen bei 101 bis 120 °C besonders schnell.



Exclusive to Miele

Grosser Garraum und grosse Belegfläche

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



Automatikprogramme

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



Externe Dampferzeugung

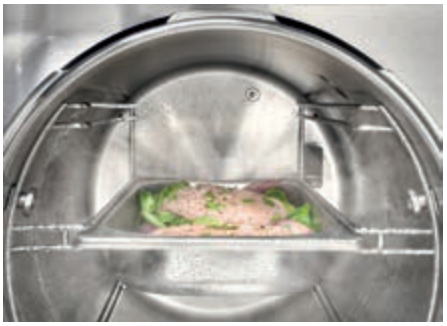
Die Dampferzeugung ausserhalb des Garraumes verhindert Kalkrückstände und sorgt für eine leichte Reinigung.

* modellabhängig

[1)] Patent: EP 2 3469191 B2

Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen besonders wichtig?

Die zusätzlichen Produktvorteile des Steamers



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



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



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



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



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



Sicherheitssysteme
Immer sicher: Kindersicherung und Sicherheitsausschaltung schaffen verlässlichen Schutz.



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



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



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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Steamer auf einen Blick



Garraumvolumen
Garraumvolumen: 19 Liter.



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



DirectWater plus
Frischwasseranschluss und -ablauf für komfortables Dampfgaren.



Edelstahl-Garraum
Pflegeleichter und rostfreier Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur.

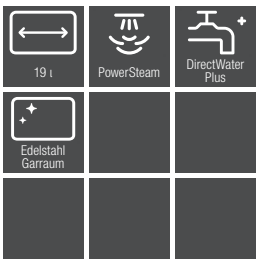
Steamer

Euro-Norm 60 cm und
Schweizer-Norm 55 cm













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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer auf einen Blick



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



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



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



Garraumvolumen
Miele Dampfgarer haben unterschiedliche Garraumvolumen – 24 und 40 Liter.



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



Sous-vide-Garen
Garverfahren, bei dem Speisen in einer Vakuumverpackung schonend gegart werden.



Automatikprogramme
Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.



Dampftechnologien
Schnelle Dampferzeugung und gleichmässige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Edelstahl-Garraum
Pflegeleichter und rostfreier Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur.

Dampfgarer

Euro-Norm 60 cm und Schweizer-Norm 55 cm



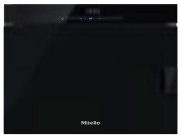




Typ-/Verkaufsbezeichnung	DG 7440-60	DG 7240-60	DG 7440-55
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/●/–	–/●/●	–/●/–
Genussvorteile			
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●	●	●
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Sous-vide	●/●	●/–	●/●
Automatikprogramme	●	●	●
Auftauen/Erhitzen	●/●	●/●	●/●
Bedienkomfort			
Display	DirectSensor	DirectSensor S	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
MultiLingua	●	●	●
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	●	●	●
Menügaren mit Dampf	●	●	●
Dampfreduktion vor Garzeitende	●	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/–/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/–/●	●/●/●
Eigene Programme/individuelle Einstellungen	20/●	–/●	20/●
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	●	●	●
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	●	●	●
Automatisches Entkalken	●	●	●
CleanGlass-Tür	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam	●	●	●
Wasservorrat für ca. 90 Minuten Garzeit	●	●	●
Frischwassertank	●	●	●
Entnahme Frischwassertank mit Push2release Mechanismus	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/–	●/–	●/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l	40	40	40
Anzahl der Einschubebenen	4	4	4
Beleuchtung	2 LED-Spots	–	2 LED-Spots
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550	550 x 508 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3.3/400 2N~/10	3.3/400 2N~/10	3.3/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1	2/1
Stellrost/Auffangschale	1/1	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Obsidianschwarz SW	–	●	–

Dampfgarer

Freistehend





* Gehäuse Edelstahl CleanSteel

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





COMBI-DAMPFGARER


Miele

Komfortable Varianten

Die Combi-Dampfgarer von Miele

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

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

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

Bauarten

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



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



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



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* für Combi-Dampfgarer

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



Exclusive to Miele **Combigaren**
Sie mögen es innen saftig und aussen knusprig? Combigaren ermöglicht Ihnen Ergebnisse ganz nach Ihrem Geschmack.



3 in 1
Platzsparend kombiniert: Backofenbetrieb, Dampf- und Combigaren für eine optimale Zubereitung.



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



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



Exclusive to Miele **Motorisch öffnende Liftblende mit SoftClose[1)]**
Komfortabel: Öffnen Sie die Liftblende per Fingertipp – dahinter finden Sie Wasserbehälter und Speisenthermometer.

* modellabhängig
[1)] Patent: EP 2 197 326

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Back- und Bratprogramme der Miele Combi-Dampfgarer



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



Combigaren/Ober-/Unterhitze
Speisen werden gleichmässig von oben und unten gegart – damit gelingen Brote perfekt.



Combigaren/Grill
Besonders Fisch und Fleisch mit hohem Fettgehalt werden zart und saftig – mit knuspriger Haut oder Kruste.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Combi-Dampfgarer auf einen Blick



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



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



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



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



Sous-vide-Garen
Garverfahren, bei dem Speisen in einer Vakuumverpackung schonend gegart werden.



Automatikprogramme
Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.



Dampftechnologien
Schnelle Dampferzeugung, gleichmässige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



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



Liftblende
Motorisch öffnende und schliessende Liftblende: Komfortabler Zugriff auf Wassertank, Kondensatbehälter und Speisenthermometer durch Fingertipp.



DirectWater Plus
Frischwasseranschluss und -ablauf für komfortables Dampfgaren.

Combi-Dampfgarer

Euro-Norm 60 cm







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













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

Combi-Dampfgarer

Euro-Norm 60 cm





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

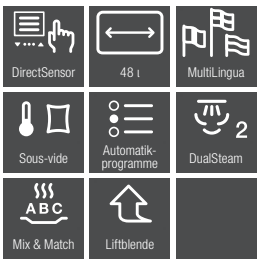












Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7840-60 XL	DGC 7640-60 XL	DGC 7440-60 XL
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/●	–/●/●
Grifflos	–	–	–
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer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

Combi-Dampfgarer

Schweizer-Norm 55 cm









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









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


... | Gemüse | Romanesco | Status
12:00
Auto
Romanesco
Fertig
speichern
nachgaren
schließen



DAMPFGARER MIT MIKROWELLE


S'ILLA
FRANTOIO



Miele Dampfgarer mit Mikrowelle

Dampfgaren, Kochen und Erwärmen in einem Gerät
Miele ist es als erstem Hersteller gelungen, die Vorzüge von Dampfgarer und Mikrowelle zu vereinen – im Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle.

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

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



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* für Dampfgarer mit Mikrowelle

Exclusive to Miele

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



3 in 1
Platzsparend kombiniert: Mikrowellenbetrieb, Dampf- und Schnellgaren für eine optimale Zubereitung.



Schnellgaren
Spart Zeit: Kombinieren Sie Dampfgaren mit Mikrowellenbetrieb für eine schnellere Zubereitung ohne Qualitätsverlust.



Exclusive to Miele

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



Automatisches Menügaren
Mehrere Komponenten gleichzeitig garen: Temperatur, Garzeit und Abfolge werden automatisch bestimmt.



Exclusive to Miele

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

* modellabhängig
[1] Patent: EP 2 469 191 B2

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer mit Mikrowelle auf einen Blick



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



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



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



Garraumvolumen
Garraumvolumen: 40 Liter.



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



Sous-vide-Garen
Garverfahren, bei dem Speisen in einer Vakuumverpackung schonend gegart werden.



Mikrowellenleistung
Mikrowellenleistung bis zu 1'000 Watt.



Dampftechnologien
Schnelle Dampferzeugung, gleichmässige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Automatikprogramme
Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.



Schnellgaren
Verkürzte Garzeiten durch Kombination von Dampf mit Mikrowelle.

Dampfgarer mit Mikrowelle

Euro-Norm 60 cm







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



MIKROWELLEN-GERÄTE


450
450
300
Auf
Fisch gegrillt
OK



Bauformen

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

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

Welches Gerät möchten Sie?

Die Vielfalt der Miele Mikrowellengeräte

Nischenmasse und Grössenvielfalt

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



Euro-Norm, 60 cm
- 35 bzw. 36 cm hoch
- 38 bzw. 42 cm hoch
- 45 cm hoch

Schweizer-Norm, 55 cm
- 3/6 Nische



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

Bedienkonzepte



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



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

Betriebsarten

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

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

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


900
750
600
450
450
300
Auto
12:00
OK
Start

Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Mikrowellengeräte

Exclusive to Miele

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



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



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



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



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



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

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Mikrowellengeräte auf einen Blick



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



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

Garraumvolumen



Garraumvolumen: 46 Liter.



Garraumvolumen: 26 Liter.



Garraumvolumen: 17 Liter.

MultiLingua



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

Leistung



Mikrowellenleistung bis zu 900 Watt.

LED-Beleuchtung



Für optimale Ausleuchtung des gesamten Garraums.

Quarzgrill



Zum zusätzlichen Überbacken der Speisen nach dem Garen.

Popcorn



Für schnelle und einfache Zubereitung von frischem Popcorn.

Automatikprogramme



Müheloses Auftauen, Garen und Zubereiten frischer Lebensmittel.

40 cm Drehteller



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

Mikrowellengeräte

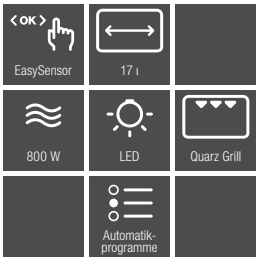
Euro-Norm 60 cm und Schweizer-Norm 55 cm

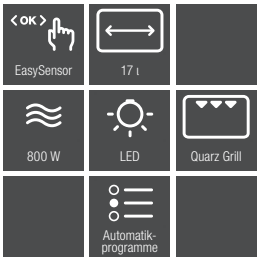










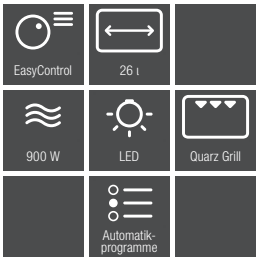


Typ-/Verkaufsbezeichnung	M 7244-60 TC	M 2234-60 SC	M 2224-55 SC
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/●	–/–/●
Grifflos	–	●	●
TopControl/SideControl	●/–	–/●	–/●
Genussvorteile			
Warmhalten	●	●	●
Quarzgrill	●	●	●
Betriebsarten			
Automatikprogramme	●	●	●
Solo-Betrieb Mikrowelle	●	●	●
Kombinationsbetrieb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

Mikrowellengeräte

Freistehend





* gilt nur für Edelstahl CleanSteel

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





GOURMET-SCHUBLADEN


Miele



Optimal auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Die Nischenmasse und Grössen der Miele Gourmet-Wärmeschubladen

Nischenmasse und Grössenvielfalt

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



Der Klassiker – 14 cm hoch, 60 cm breit
Dank ihrer Höhe von 14 cm können Sie die Miele Gourmet-Wärmeschublade optimal mit einem 45 cm hohen Kompaktgerät, wie z. B. einem Miele Kaffeevollautomaten, Dampfgarer, Combi-Dampfgarer oder Backofen mit Mikrowelle, kombinieren für die bestmögliche Nutzung Ihrer 60 cm hohen Nische. Damit die Miele Schublade auch zu Ihren Gerätedesigns passt, können Sie zwischen drei Farben wählen für ein harmonisches Küchenbild.



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



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights der Miele Gourmet-Wärmeschubladen

Exclusive to Miele **Niedertemperaturgaren**
Verwöhnen Sie qualitativ hochwertiges Fleisch mit Niedertemperaturgaren: Mit dieser professionellen Methode wird das Fleisch bei niedrigen Temperaturen schonend gegart, so dass Aromen und Nährstoffe in hohem Masse erhalten bleiben. Ihre Fleischgerichte werden zart, aromatisch und saftig und können nach dem Garprozess sofort aufgeschnitten werden. Die sonst notwendige Ruhezeit entfällt, da der Fleischsaft gleichmässig verteilt ist.



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



Exclusive to Miele **SensorTouch-Bedienung**
Elegant und pflegeleicht: Über ein flächenbündiges Touch-Panel bedienen Sie komfortabel mit modernster Technik.



Push2open
Kinderleichtes Öffnen: Ein leichter Druck auf die Schublade genügt.



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



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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Schubladen auf einen Blick



Steuerung
Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten.



Gerätehöhe
Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen.



Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 Personen.



Niedertemperaturgaren
Mit niedrigen Temperaturen werden Fleischrezepte automatisch zur Spezialität.



Push2open
Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade.



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



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



Stellrost
Zur Platzierung von Speisen und Geschirr auf 2 Etagen.

Gourmet-Wärmeschubladen










Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7030	ESW 7020	ESW 7010
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/–/●	●/●/●	●/●/●
Grifflos	●	●	●
Genussvorteile			
Vorwärmen von Geschirr	●	●	●
Warmhalten von Speisen	●	●	●
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	●	●	●
Betriebsarten			
Tassen wärmen	●	●	●
Teller wärmen	●	●	●
Speisen warmhalten	●	●	●
Niedertemperaturgaren	●	●	●
Bedienkomfort			
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 12 Personen	Menügeschirr für 12 Personen	Menügeschirr für 6 Personen
Push2open Mechanismus	●	●	●
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	●	●	●
Bedienleiste mit Sensortasten	●	●	●
Bedienleiste mit Symbolen	●	●	●
Stopp-Programmierung/Timerfunktion	●	●	●
Pflegekomfort			
Flächenbündige Bedienleiste	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
WiFiConn@ct	●	●	●
Sicherheit			
Kühle Front	●	●	●
Antirutschauflage	●	●	●
Sicherheitsausschaltung	●	●	●
Technische Daten			
Genaue elektronische Temperaturregelung in °C	40 – 85	40 – 85	40 – 85
Gerätemasse in mm (B x H x T)	595 x 317 x 570	595 x 289 x 570	595 x 141 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	230	230	80
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,7/230/10	0,7/230/10	0,7/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	2,0	2,0	2,0
Mitgeliefertes Zubehör			
Antirutschauflage	1	1	1
Stellrost zur Erhöhung der Stellfläche	1	1	–
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	●	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	–	●	–
Brillantweiss BW	●	●	●
Obsidianschwarz SW	●	●	●
Havannabraun HB	–	–	–

VAKUUMIER-SCHUBLADEN





Miele Vakuumierschublade

Frische und Genuss

Die vielseitige Vakuumierschublade

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



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



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





Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights der Vakuumierschublade

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



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



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



Push2open
Öffnen im Handumdrehen: Ein leichter Druck auf die Schublade genügt.



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



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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für die Vakuumierschublade auf einen Blick



Steuerung
Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten.



Fassungsvermögen
Menügeschirr für 6 Personen.



Vakuumieren
Entzieht dem Vakuumbeutel die Luft.



Push2open
Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade.



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



Beutelabstützung
Erleichtert die Handhabung für kleine Vakuumierbeutel.

Vakuumierschublade



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

INDUKTIONS- UND ELEKTRO-KOCHFELDER


Miele
INDUCTION

Bauarten



Kombiniert mit einem Herd



Unabhängig von einem Backofen

Perfekt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

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

Bauformen



Induktion – Die Trendsetter



Elektro – Die Traditionellen

Grössenvielfalt



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

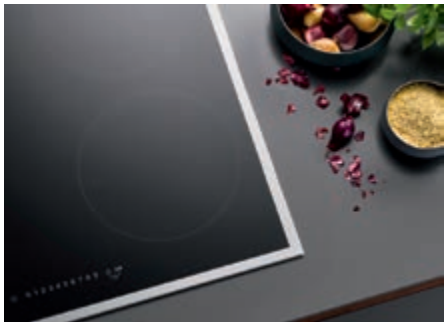


Für mehr Komfort – Geräte um die 80 cm Breite mit 4 bis 6 Kochzonen

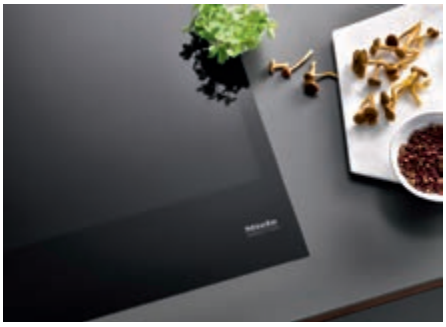


Maximal grosszügig – Geräte um die 90 cm Breite mit 5 bis 6 Kochzonen

Rahmendesign



Mit hohem oder breitem, **umlaufendem Edelstahlrahmen**



Glaskeramiken für den **flächenbündigen oder aufliegenden Einbau**

Intuitive Bedienphilosophien und Vollflächeninduktion machen das Kochen einfach!

Die Bedienung und Flexibilität der Miele Kochfelder

Bedienphilosophien der Elektro- und Induktionskochfelder



Exclusive to Miele SmartSelect White



Exclusive to Miele SmartSelect



ComfortSelect



EasySelect

Vollfläche: die maximale Flexibilität der Miele Induktionskochfelder

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



Exclusive to Miele Intelligente Topferkennung



SilentMove



Exclusive to Miele Positionierhilfe[1)]

[1)] Patent: EP 2988573



KM 7897 FL

reddot winner 2020

GOLD AWARD 2020

Sensorgestützte Assistenzfunktionen

Nie war Kochen und Braten einfacher

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



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



Mit TempControl* kommen Sie in den Genuss gleichbleibend optimaler Ergebnisse bei unterschiedlichsten Bratvorgängen. Dazu wählen Sie einfach die Köchel- oder eine der drei Bratstufen mit idealen Temperaturen. Diese müssen Sie nicht mehr regulieren, denn die Temperaturen werden konstant gehalten.



TempControl* schafft mehr Sicherheit für Sie in der Küche, denn das Überhitzen von Öl und Butter in der Pfanne wird damit zuverlässig verhindert. Und da immer die für das Gargut optimale Temperatur gehalten wird, brennt nichts mehr an. Nutzen können Sie die Funktionen mit jeder beliebigen induktionsfähigen Pfanne – neues Kochgeschirr ist nicht nötig.



* Patent: EP 1704754, EP 2153698





Köchelstufe
Viele Gerichte sind erst dann perfekt, wenn die Sauce hinzukommt – wie bei Ragout oder Bolognese. Das Kochfeld reguliert mit Hilfe der Köchelstufe die passende Temperatur. So werden Spritzer vermieden und die Sauce gelingt immer.



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



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



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

Miele CookAssist

Perfekte Bratergebnisse einfach per App

Genuss trifft auf künstliche Intelligenz

Lassen Sie intelligente Technologie in Ihre Küche einziehen! Mit der smarten Anwendung Miele CookAssist gelingen Ihnen beste Bratergebnisse ganz mühelos. In der Miele@mobile App finden Sie eine grosse Auswahl an Rezepten, die speziell auf die Nutzung mit Temp-Control* und CookAssist abgestimmt sind, wie z. B. Fleisch oder Fisch.



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



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



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

* EP 1704754, EP 2153698


Miele Kochfelder


Con@ctivity

Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Induktionskochfelder

Con@ctivity 3.0
Konzentrieren Sie sich aufs Kochen: Mit Con@ctivity 3.0 macht Ihre Haube automatisch das Richtige. Sobald das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet wird, reagiert die Dunstabzugshaube selbstständig. Die Saugleistung wird automatisch angepasst, abhängig vom Geschehen auf dem Kochfeld, und sorgt so für ein stets angenehmes Raumklima. Die Geräte kommunizieren über WLAN miteinander. Mit Con@ctivity 3.0 integrieren Sie Haube und Kochfeld in Miele@home.



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



Exclusive to Miele **TempControl[1)]**
Immer perfekte Bratergebnisse: Die Temperatur der Pfanne wird konstant gehalten und nichts brennt mehr an.



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



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



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

* modellabhängig
[1)] Patent: EP 1704754, EP 2153698



Con@ctivity

Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Elektrokochfelder

Con@ctivity 3.0
Konzentrieren Sie sich aufs Kochen: Mit Con@ctivity 3.0 macht Ihre Haube automatisch das Richtige. Sobald das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet wird, reagiert die Dunstabzugshaube selbstständig. Die Saugleistung wird automatisch angepasst, abhängig vom Geschehen auf dem Kochfeld, und sorgt so für ein stets angenehmes Raumklima. Die Geräte kommunizieren über WLAN miteinander. Mit Con@ctivity 3.0 integrieren Sie Haube und Kochfeld in Miele@home.



Exclusive to Miele **ExtraSpeed[1)]**
Bis zu 28 % Zeitersparnis: Dank einer Miele exklusiven Technologie bleibt mehr Zeit für Sie.



Bräterzone
Besonders praktisch: Für die Nutzung eines Bräters lassen sich weitere Heizkreise einfach hinzuschalten.



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



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



Exclusive to Miele **Warmhalten**
Serviergerecht: Die Temperatur am Pfannenboden wird beim Warmhalten so reguliert, dass nichts mehr anbrennt.

* modellabhängig
1) Patent: EP 2001267

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Induktionskochfelder auf einen Blick

Steuerung



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



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



Besonders einfache Steuerung aller Kochzonen und Leistungsstufen.



Mit einer zentralen Zahlenreihe steuern Sie alle Kochzonen und Leistungsstufen.

Con@ctivity 3.0



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

Flexibilität



Flexible Nutzung der gesamten Kochfläche ohne vordefinierte Kochzonen.



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

TwinBooster



Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.

Warmhalten



Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



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

Stop & Go



Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.

TempControl



Garantiert gleichbleibend optimale Ergebnisse bei unterschiedlichen Bratvorgängen.

Kombinierbar mit SmartLine



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

Induktionskochfelder



Typbezeichnung	KM 7999 FL
Beheizungsart	
Beheizungsart	Induktion
Bauform	
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●
Design	
Farbe der Glaskeramik	schwarz
Bedruckungsdesign	SilentMove
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–
Flächenbündiger Einbau/Aufliegender Einbau	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/SmartLine Tischlüfter	–
Kochbereichsausstattung	
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/3
Maximale Anzahl Töpfe und Pfannen	5
Kochzone/Kochbereich	
Position	links
Art	TempControl-Kochbereich
Grösse in mm [B x H]	226 x 382
Max. Leistung pro Kochgeschirr in W	2'800
Max. Booster-Leistung pro Kochgeschirr in W	3'600
Kochzone/Kochbereich	
Position	mittig
Art	TempControl-Kochbereich
Grösse in mm [B x H]	365 x 286
Max. Leistung pro Kochgeschirr in W	2'800
Max. Booster-Leistung pro Kochgeschirr in W	3'600
Kochzone/Kochbereich	
Position	rechts
Art	TempControl-Kochbereich
Grösse in mm [B x H]	226 x 382
Max. Leistung pro Kochgeschirr in W	2'800
Max. Booster-Leistung pro Kochgeschirr in W	3'600
Bedienkomfort	
Vernetzung mit Miele@Home	●
Bedienung über Touch-Display/Grösse des Displays	●/7 Zoll
Anzeigefarbe	mehrfarbig
TempControl	●
PowerFlex Plus	●
Topf- und Topfgrössenerkennung	●
Permanente Topferkennung/Intelligente Topferkennung	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●
Assistenzprogramme	●
Pflegekomfort	
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	–/●
Fehlerüberwachung	●
Restwärmeanzeige	●
Technische Daten	
Abmessungen in mm (B x H x T)	936 x 67 x 520
Ausschnittmasse aufliegendem in mm (B x T)	916 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	916 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	940 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	10,8/400 3N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Anschlusskabel	●
WLAN-Stick XKS 3170 W	●

Induktionskochfelder



SmartSelect White | Con@ctivity 3.0 | PowerFlex | TwinBooster | Warmhalten | Stop & Go | TempControl



SmartSelect White | Con@ctivity 3.0 | Vollfläche | TwinBooster | Warmhalten | Stop & Go

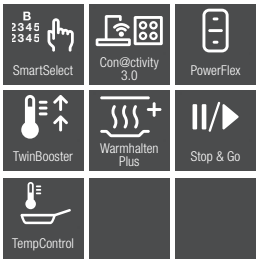


SmartSelect | Con@ctivity 3.0 | Vollfläche | TwinBooster | Warmhalten | Stop & Go | SmartLine

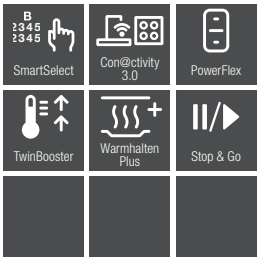
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7899 FL	KM 7897 FL	KM 7697 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/–	graphitschwarz/SilentMove	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	–/–	●/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	5/1	–/1	–/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	5	6	6
Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	frei wählbar/Vollfläche/870 x 380	frei wählbar/Vollfläche/870 x 380
Max. Leistung/Booster-/TwinBooster in W pro Kochgeschirr	2.100/3.000/3.650	2.600/3.300/3.650	2.600/3.300/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	–/–/–	–/–/–
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten links/TempControl-Kochzone/Ø 160 – 230	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000/3.650	–/–/–	–/–/–
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten mittig/Vario-Kochzone/ 180 – 280	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.600/3.000/3.650	–/–/–	–/–/–
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	Smart Select White/–/–	SmartSelect White/–/–	SmartSelect/–/–
Anzeigefarbe	weiss	weiss	gelb
TempControl	●	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/–	–/●	–/●
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–/–	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/●	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	936 x 51 x 520	936 x 51 x 520	936 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	916 x 500	916 x 500	916 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	916 x 500	916 x 500	916 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	940 x 524	940 x 524	940 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●











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

Induktionskochfelder



SmartSelect White | Con@ctivity 3.0 | PowerFlex
TwinBooster | Warmhalten Plus | Stop & Go
TempControl



SmartSelect | Con@ctivity 3.0 | PowerFlex
TwinBooster | Warmhalten Plus | Stop & Go
TempControl | SmartLine



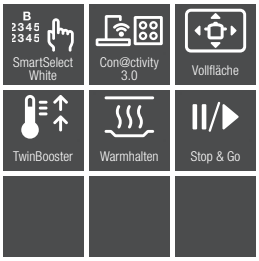
SmartSelect | Con@ctivity 3.0 | PowerFlex
TwinBooster | Warmhalten Plus | Stop & Go
TempControl

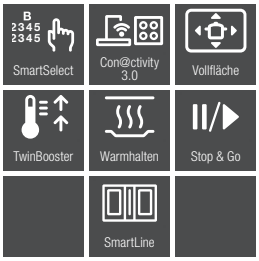
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7879 FL	KM 7679 FL	KM 7679 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	●/–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

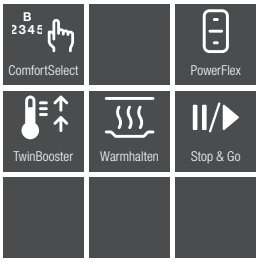












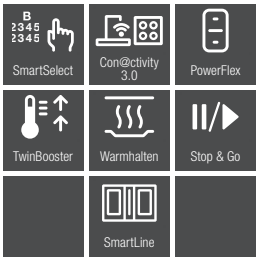
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7878 FL	KM 7678 FL	KM 6359
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Elektro mit Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/SilentMove	schwarz/–	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	●/–
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	●/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/1	–/1	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	6	6	4
Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	frei wählbar/Vollfläche/740 x 380	frei wählbar/Vollfläche/740 x 380	–/–/–
Max. Leistung/Booster-/TwinBooster in W pro Kochgeschirr	2.600/3.300/3.650	2.600/3.300/3.650	–/–/–
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl/Durchmesser in mm	–/–	–/–	2/150 x 230
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	–/–/–	–/–/–	vorne links/Wok/300
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	2.300/3.200/–
2. Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	–/–/–	–/–/–	mittig/Vario/100 – 160
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	1.400/2.200/–
Kochzone PowerFlex			
Position/Art/Durchmesser in mm	–/–	–/–	rechts/PowerFlex-Brücke/ 230 x 390
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–	–/–	3.400/4800/7.300
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect White/–/–	SmartSelect/–/–	●/–/–
Anzeigefarbe/TempControl	weiss/–	gelb/–	rot/–
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/●	–/●	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/●	●/●	–/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct/Con@ctivity 3.0	●/●/●	●/●/●	–/–/–
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●	●/–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	800 x 51 x 520	800 x 51 x 520	790 x 83 x 510
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	87
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500	–/–
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500	–/–
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	804 x 524	796 x 516
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel/Wok	●/–	●/–	●/●

Induktionskochfelder











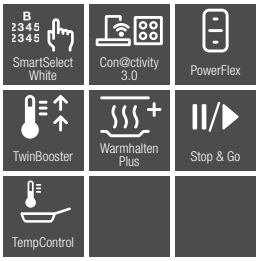


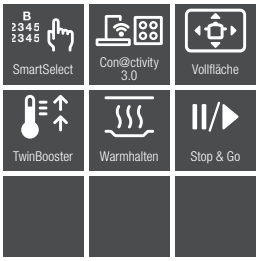
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7575 FL	KM 7575 FR	KM 7515 FX
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/LightPrint
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	●/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	–/●	●/–
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/–	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	6/3	6/3	6/3
Maximale Anzahl Kochgeschirre	6	6	6
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	6/PowerFlex-Kochzonen/ Ø 150 – 230	6/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	6/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/2.600/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	links/PowerFlex-Kochbereich/ 250 x 380,5
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.150/3.400/3.650	3.150/3.400/3.650	3.150/–/–
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 250 x 380,5
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.150/–/–
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.150/–/–
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	rot
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/–	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	–
Con@ctivity 3.0	●	●	–
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	800 x 51 x 520	806 x 52 x 526	792 x 51 x 512
Maximale Einbauhöhe in mm	51	45	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500	–
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	–	770 x 490
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	–	796 x 516
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

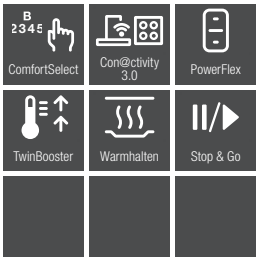












* Lieferbar solange Vorrat

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6839-1 FX*	KM 7617 FX	KM 7474 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/–	●/–	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	–/–	●/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	–/1	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	–/–/–	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	–/–/–	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/TempControl/ Ø 160 – 230	frei wählbar/Vollfläche/570 x 380	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000/3.650	2.600/3.300/3.650	2.300/3.000/3.650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	–/–/–	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	–/–/–	1.400/1.700/2.200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	–/–/–	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	–/–/–	3.400/4.800/7.300
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect White/–/–	SmartSelect/–/–	ComfortSelect/–/–
Anzeigefarbe	weiss	gelb	gelb
TempControl	●	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/–	–/●	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–	●/●	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/●	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●	●/–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492	800 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	–	–	780 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	730 x 470	730 x 470	780 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	756 x 496	756 x 496	804 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

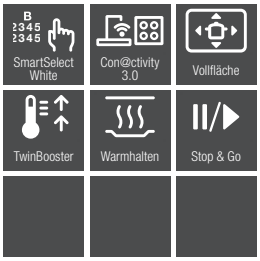
Induktionskochfelder



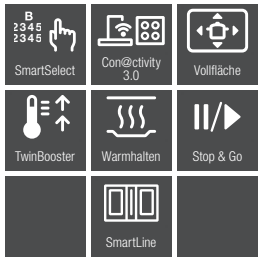


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7414 FX Glas (mit Radius R11 für Glasarbeitsplatten)	KM 7414 FX für Ersatzmarkt	KM 7210 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	●/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/–	●/–	–/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/1	4/–
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	–/–/–
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650	2.300/3.000/3.650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	hinten rechts/Koch-/Bräterzone/ Ø 190/190 x 290
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	2.100/3.000/3.650
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	vorne rechts/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	1.850/2.500/3.000
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–	EasySelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/–	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	–/–
Con@ctivity 3.0	●	●	–
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/–	●/–	●/–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492	764 x 51 x 504
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	48
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	–	–	750 x 490
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	730 x 470	730 x 470	–
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	756 x 496	756 x 496	–
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

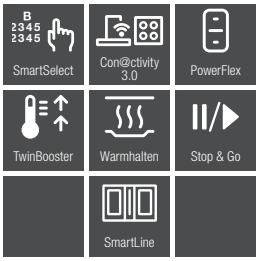












Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7867 FL	KM 7667 FL	KM 7564 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/SilentMove	schwarz/–	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	●/●	●/●
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/1	–/1	4/2
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	frei wählbar/Vollfläche/570 x 390	frei wählbar/Vollfläche/570 x 390	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.600/3.300/3.650	2.600/3.300/3.650	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	3.400/4.800/7.300
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	rechts/PowerFlex-Kochzone/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	3.400/4.800/7.300
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect White/–/–	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–
Anzeigefarbe	weiss	gelb	gelb
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/●	–/●	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/●	●/●	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	624 x 524	624 x 524	624 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

Induktionskochfelder



SmartSelect | Con@ctivity 3.0 | PowerFlex
TwinBooster | Warmhalten | Stop & Go



ComfortSelect | Con@ctivity 3.0 | PowerFlex
TwinBooster | Warmhalten | Stop & Go
SmartLine

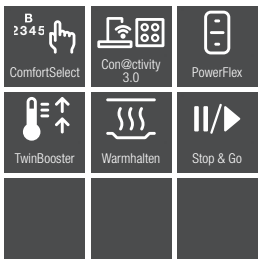


ComfortSelect | Con@ctivity 3.0 | PowerFlex
TwinBooster | Warmhalten | Stop & Go

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7564 FR	KM 7464 FL	KM 7464 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	●/–	–/–	●/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	–/●	●/●	–/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	●/●	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/2	4/1	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	links/PowerFlexzone/230 x 390	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	1.850/2.500/3.000	1.850/2.500/3.000
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlexzone/230 x 390	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	rechts/PowerFlexzone/230 x 390	rechts/PowerFlexzone/230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect/–/–	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/–	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/–	●/–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	626 x 52 x 526	620 x 51 x 520	626 x 52 x 526
Maximale Einbauhöhe in mm	45	51	45
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	560–600 x 490–500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	–	600 x 500	–
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	–	624 x 524	–
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●









Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7404 FX für Ersatzmarkt	KM 7201 FR
Beheizungsart		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
Bauform		
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●
Design		
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	●/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/–	–/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	–/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/–
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4
PowerFlex-Kochzone		
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	–/–/–
1. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.850/2.500/3.000	2.300/3.000/3.650
2. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/1.700/2.200	1.400/1.700/2.200
3. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlexzone/230 x 390	hinten rechts/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	1.850/2.500/3.000
4. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	vorne rechts/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	1.850/2.500/3.000
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	ComfortSelect/–/–	EasySelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb
TempControl	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	–/–
Con@ctivity 3.0	●	–
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/–	●/–
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	592 x 51 x 492	574 x 51 x 504
Maximale Einbauhöhe in mm	51	48
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	–	560 x 490
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	570 x 470	–
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	596 x 496	–
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Anschlusskabel	●	●

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Elektrokochfelder auf einen Blick



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



Besonders einfache Steuerung aller Kochzonen und Leistungsstufen durch eine Zahlenreihe.



Mit einer zentralen Zahlenreihe steuern Sie alle Kochzonen und Leistungsstufen.



Schnelle und einfache Anwahl jeder Kochzone durch einen separaten Regler.



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



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



Warmhalten
Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



ExtraSpeed
Elektro-Heizkörper für kurze Ankochzeiten.

Elektrokochfelder





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

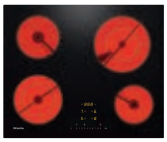
Elektrokochfelder





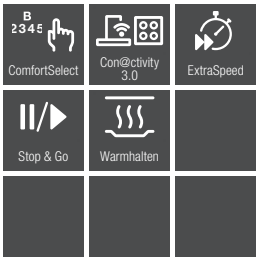
ComfortSelect | Con@ctivity 3.0 | ExtraSpeed
Stop & Go | Warmhalten

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



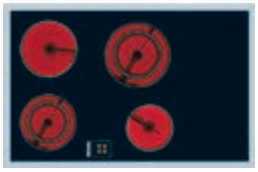
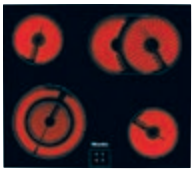
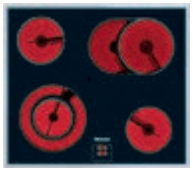






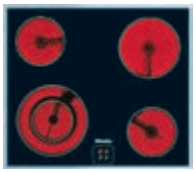
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6539 FL	KM 6538 FR
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro	Elektro
Bauform		
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	–/–	●/–
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	–/●	–/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4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

Kombinations-Kochfelder

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



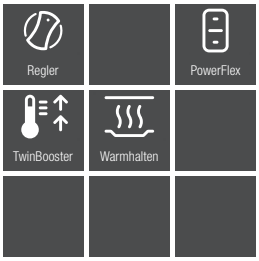


* auch als 230 V erhältlich, nur kombinierbar mit H 2265-1-60 E/230 V

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6021	KM 6012*
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro	Elektro
Bauform		
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	●/–	●/–
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	●/●	●/–
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	–/–	–/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
PowerFlex-Kochzonen		
Anzahl/Durchmesser in mm	–/–	–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Einkreis/180/–	vorne links/Vario/120 – 210/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1800/–/–	750/2200/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Einkreis/145	hinten links/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1200/–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Vario/120 – 210	hinten rechts/Einkreis/180
Leistung in W/Booster/TwinBooster	900/2200/–	1800/–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1200/–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	–/–/–	–/–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort		
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	–/–/über Herd	–/–/über Herd
Topf- und Topfgrössenerkennung	–	–
Kochzonenerweiterung	●	●
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	–/–	–/–
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	–/–/●	–/–/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	–	–
Anzeigen		
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	●/–	●/–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmenutzung	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity 3.0 (WiFiConn@ct)	–	–
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung	●	●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	–/–	–/–
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	–/–/●	–/–/●
Topfschutz/Restwärmeanzeige	–/●	–/●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	615 x 40 x 545	574 x 38 x 504
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	40	38
Ausschnittsmass in mm (B x T)	560 – 600 x 490 – 530	560 x 490
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	6,4/400/10	7.3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Glasschaber/Anschlusskabel	●/●	●/●

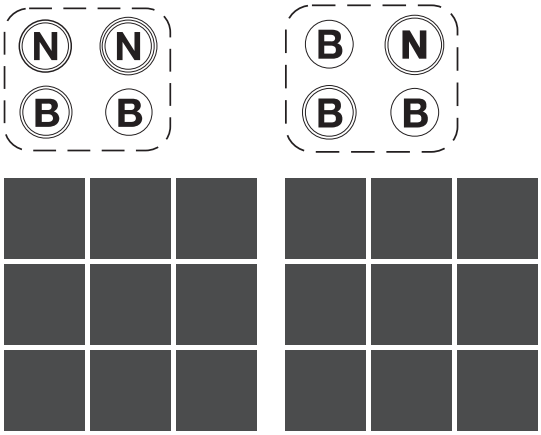
Kombinations-Kochfelder





Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7005 FR nur in Verbindung mit H 2265-1-60 I
Beheizungsart	
Beheizungsart	Induktion
Bauform	
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	●/–
Design	
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	●/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	–/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–
Kochzonenausstattung	
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/2
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4
PowerFlex-Kochzone	
Anzahl/Art/Grösse in mm	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm	links/PowerFlexzone/230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300
2. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochzone/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300
3. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–
4. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–
Bedienkomfort	
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	–/über Herd/–
Anzeigefarbe	gelb
TempControl	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	–/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	–/–
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	–/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	–
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/WiFiConn@ct	–/–
Con@ctivity 3.0	–
Pflegekomfort	
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/–
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	–/●
Restwärmeanzeige	●
Technische Daten	
Abmessungen in mm (B x H x T)	626 x 52 x 526
Maximale Einbauhöhe in mm	45
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	560 – 600 x 490 – 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	–
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	–
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Anschlusskabel	–

Kochplattensätze



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

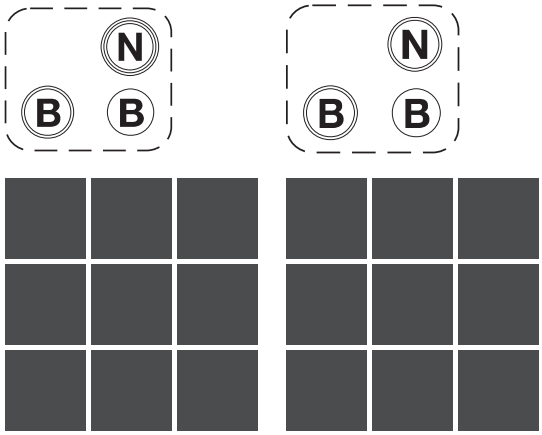
Plattenart: B Blitz-Kochplatte N Normal-Kochplatte

Durchmesser: 14,5 cm 18 cm 22 cm

Spezialplattenbilder gegen Mehrpreis

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

Kochplattensätze



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





TWOinONE-KOCHFELDER




Miele
INDUCTION

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 der Haube und diese reguliert automatisch die Gebläsestufen. Sie müssen nicht daran denken, die Haube später auszuschalten. Alle Miele "TwoInOne"-Kochfelder sind standardmässig mit Con@ctivity ausgestattet.



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



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



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



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



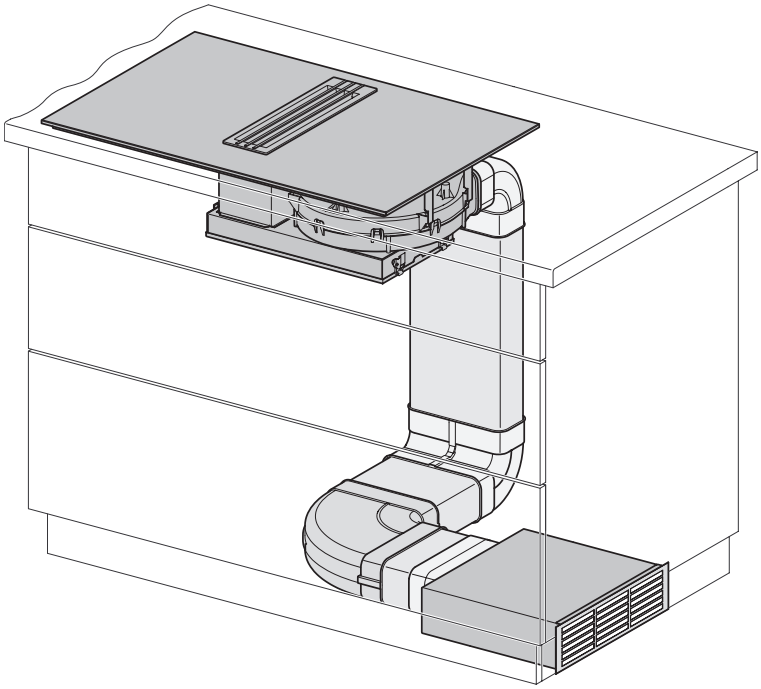
Edelstahl-Metallfettfilter
Komfortable Reinigung: Die hochwertigen 10-lagigen Metallfettfilter sind geschirrspülergeeignet und sehr langlebig.

* modellabhängig

Optimale Rahmenbedingungen

Für jede Einbausituation das passende Gerät

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



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



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





Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der Miele “TwoInOne” Kochfelder auf einen Blick



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



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



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



TwinBooster
Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.



Warmhalten
Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



Stop & Go
Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.



10 x Filter
10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.



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



Energieeffizienz
Das Energielabel informiert Sie über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.

TwoInOne – Kochfelder mit integriertem Tischlüfter









* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7634 FL	KMDA 7476 FL
Bauform und Design		
Induktionskochfeld mit integriertem Tischlüfter	●	●
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	–/●/●	–/●/●
Abzugsgitter flächenbündig/aufliegend	●/–	●/–
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	–/●*	●/●*
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/2	4/2
PowerFlex-Kochzone		
Anzahl/Art/Grösse in mm	4/Ø 150 – 230	4/Ø 150 – 230
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2’100/3’000/3’650
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 460
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3’400/4’800/7’300
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 460
Leistung in W/Booster in W/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3’400/4’800/7’300
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Displayfarbe	●/gelb	●/gelb
Permanente Topferkennung/Warmhalten	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Nachlaufzeit 5/15 Min.	●	●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige	●/●	●/●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/Con@ctivity 3.0	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit[1]		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	A++/A	A++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	25.1/●	27,6/●
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover	●	●
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	1	1
Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	490	490
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/54	69/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m^3/h)	570	580
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73/59	73/60
Luftleistung für Umluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	410	410
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/56	70/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m^3/h)	500	510
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	74/61	76/62
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T x H)	800 x 520 x 206	800 x 520 x 206
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	200	200
Ausschnittmass flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmass flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	804 x 524
Ausschnittmass aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V	7,47/400 2-3 N~/16	7,47/400 2-3 N~/16
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Regenerierbarer Aktivkohlefilter	DUU 1000-2/DKF 1000 R	DUU 1000-2/DKF 1000 R
Set für Umluftbetrieb	DFKS-U/DFKS	DFKS-U/DFKS



SMARTLINE



Die Freiheit, so zu kochen, wie Sie wollen

Für jede Vorliebe das passende Gerät



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



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



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



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




Miele
INDUCTION
0
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 B

Elegantes Design und optimale Kombinierbarkeit

Die Produkt-Highlights* der Miele SmartLine-Elemente

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



Exclusive to Miele **PowerFlex**
Unübertroffene Schnelligkeit: Auch grosse Kochgeschirre werden sehr schnell erhitzt.



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



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



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



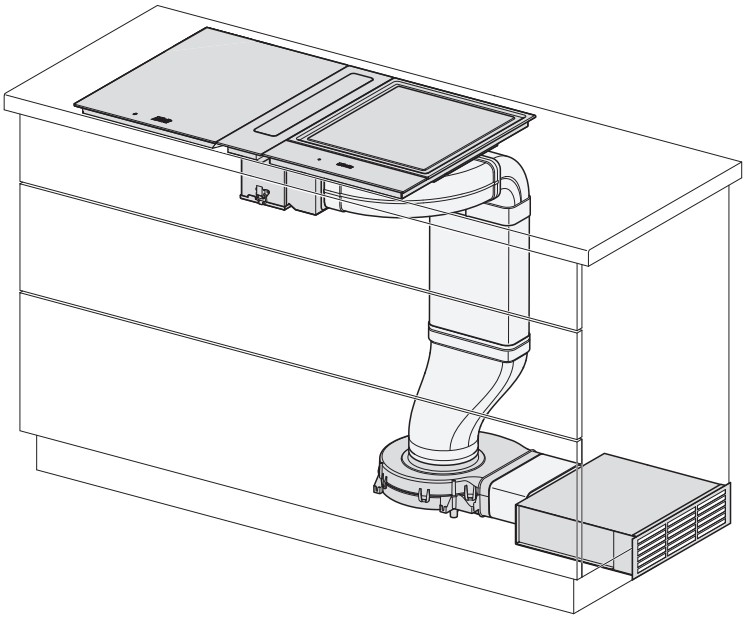
Sicherheitsfunktionen
Mit unseren Sicherheitsfunktionen sind Sie vor ungewollten Überraschungen sicher – auch wenn Sie mal mit den Gedanken woanders sind.

* modellabhängig

Der frei kombinierbare Miele SmartLine-Tischlüfter

Überzeugend durch Flexibilität, Qualität und Energieeffizienz

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



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



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





Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der SmartLine auf einen Blick



SmartLine
Freie Kombinationsmöglichkeiten aller SmartLine-Elemente möglich.



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



Flexibilität
Flexible Nutzung der gesamten Kochfläche ohne vordefinierte Kochzonen.



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



Optimale Ergebnisse durch Induktionsbeheizung und Boostertechnologie.



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



TwinBooster
Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.



Warmhalten
Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



Stop & Go
Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.



10 x Filter
10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.



ECO-Motor
Besonders effizienter Tischlüfter.

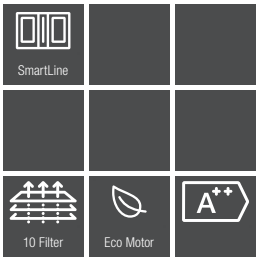


Energieeffizienz
Es wird die Energieeffizienzklasse A++ angezeigt.

Tischlüfter SmartLine

CSDA 7001 FL





* mit nachkaufbarem Zubehör

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

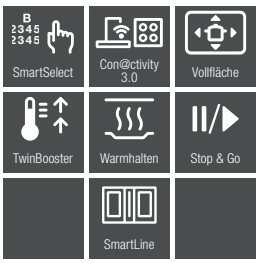
SmartLine

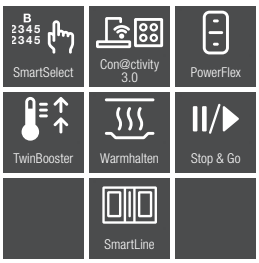
NEW

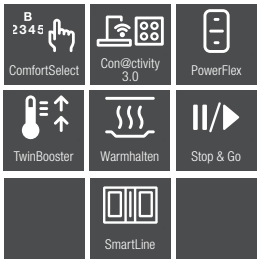












[1] Lieferbar ab Oktober 2020

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7667 FL	KM 7564 FL	KM 7464 FL[1]
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/●	●/●	●/●
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/1	4/2	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	–/–/–	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	frei wählbar/Vollfläche/570 x 390	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.600/3.300/3.650	3.400/4.800/7.300	1.850/2.500/3.000
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	rechts/PowerFlex-Kochzone/ 230 x 390	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	3.400/4.800/7.300	1.400/1.700/2.200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	rechts/PowerFlexzone/230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	3.400/4.800/7.300
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–	ComfortSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/●	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/●	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity 3.0	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●	●/–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	624 x 524	624 x 524	624 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●



SmartLine | SmartSelect | Teppan Yaki | Warmhalten



SmartLine | SmartSelect | PowerFlex | TwinBooster | Warmhalten



SmartLine | SmartSelect | Induction Wok | TwinBooster | Warmhalten

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



PROLINE


DOM DIOGO


INDUCTION
Miele

Perfekt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Bauart, Bauformen und Grössenvielfalt der Miele ProLine-Elemente

Bauart

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

Bauformen



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



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

Grössenvielfalt



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

Die Klassischen – 288 mm breit
Die Komfortablen – 380 mm breit
Die Grosszügigen – 576 mm breit

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

Möchten Sie verschiedene Zubereitungsoptionen in einem Kochsystem nutzen?

Die Exoten der Miele ProLine-Elemente

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



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



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



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



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




DOM DIOGO

Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele ProLine-Elemente

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



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



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



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



Geneigtes Bedienfeld
Perfektes Erscheinungsbild: Ergonomisch angeordnetes Bedienteil erleichtert die Bedienung.



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

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für ProLine-Geräte auf einen Blick



Steuerung
Schnelle und einfache Anwahl durch einen separaten Regler.



TwinBooster
Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.

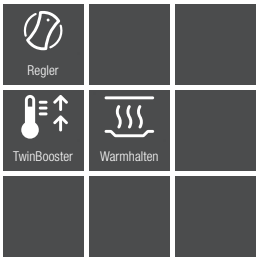


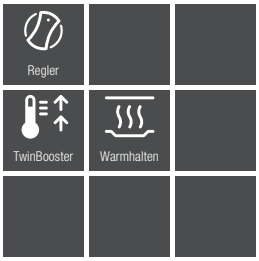
Warmhalten
Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.

ProLine mit Edelstahlrahmen – Induktion





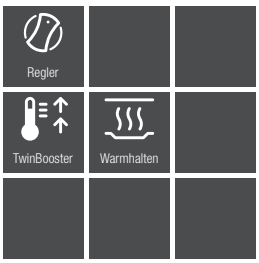




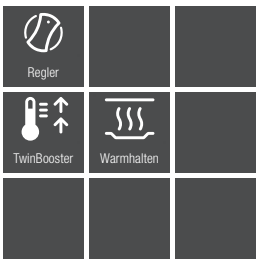
Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1234-1 I	CS 1221-1 I
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro mit Induktion	Elektro mit Induktion
Bauform		
CombiSet-Modul	●	●
Design		
Flächenbündig	–	–
Edelstahlrahmen	●	●
Guss-Rost	–	–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne links/Vario/140 – 190	mittig/Vario/180 –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

ProLine mit Edelstahlrahmen – Induktion



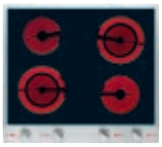






Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1222 I	CS 1212-1 I
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro mit Induktion	Elektro mit Induktion
Bauform		
CombiSet-Modul	●	●
Design		
Flächenbündig	–	–
Edelstahlrahmen	●	●
Guss-Rost	–	–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne/Vario/100 – 160	vorne/Vario/100 – 160
Leistung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

ProLine mit Edelstahlrahmen – Elektro



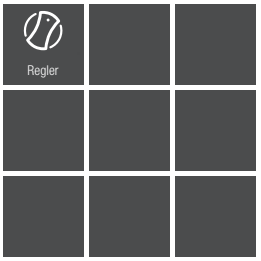


Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1134 E	CS 1122 E	CS 1112 E
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
CombiSet-Modul	●	●	●
Design			
Flächenbündig	–	–	–
Edelstahlrahmen	●	●	●
Guss-Rost	–	–	–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne links/Vario/100 – 180	vorne/Vario/145	vorne/Vario/145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

Spezielle ProLine-Elemente mit Edelstahlrahmen





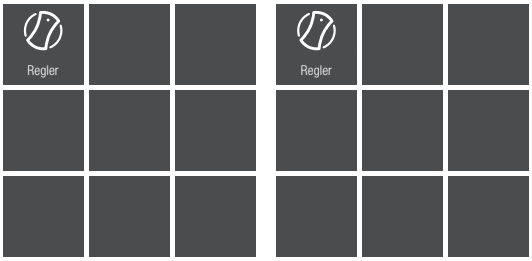


Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1223-1 I	CS 1327 Y	CS 1322 BG
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro mit Induktion	Elektro	Elektro
Bauform			
CombiSet-Modul	●	●	●
Design			
Flächenbündig	–	–	–
Edelstahlrahmen	●	●	●
Guss-Rost	–	–	●
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	mittig/Wok/300	–/–/–	–/–/–
Leistung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

Spezielle ProLine-Elemente mit Edelstahlrahmen







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



DUNST-ABZUGSHAUBEN




DESIGN
AWARD
2020

Gute Perspektiven für Ihre Küchenplanung

Die Bauformen der Miele Dunstabzugshauben

Bauformen

Wand- und Insel-Dunstabzugshauben
Der Blickfang für Kochinseln



Insel-Dunstabzugshauben



Wand-Dunstabzugshauben

Deckengebläse
Integrierte Lüftung für ungestörten Weitblick



Downdraft-Dunstabzugshaube
Die elegante Lösung hinter dem Kochfeld



Einbau-Dunstabzugshauben
Für jede Einbausituation die richtige Lösung



Flachschirmhaube



Unterbauhaube



Tischlüfter – Informationen zum Kochfeld mit integriertem Tischlüfter ab Seite 166



Huttenlüfter



Klappenhaube

So finden Sie die optimale Breite für Ihr Kochfeld

Die Gerätebreiten der Miele Dunstabzugshauben



Für Küchen kleinerer und mittlerer Grösse
Dunstabzugshauben in
- 53 cm Breite
- 55 cm Breite
- 60 cm Breite
- 70 cm Breite
- 75 cm Breite



Für grosse und offene Küchen
Dunstabzugshauben in
- 90 cm Breite
- 100 cm Breite
- 110 cm Breite
- 120 cm Breite
- Sonderbreiten

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

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

Für jede Wohnsituation das passende Raumklima

Die Betriebsarten der Miele Dunstabzugshauben

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



Abluftbetrieb –
hocheffizient und entfeuchtend



Abluftbetrieb für externe Gebläse –
effektiv und besonders leise



Umluftbetrieb –
einfach und energetisch vorteilhaft

Aura 4.0 Ambient

Elegant und mit smarter Steuerung



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



Smarte Steuerung ausschliesslich per WLAN



Individuelle Farbbeleuchtung



Exklusives Dufterlebnis



Einzigartige Entfeuchtungsfunktion


Con@ctivity

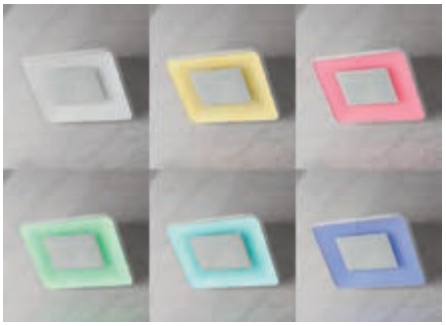
Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Dunstabzugshauben

Con@ctivity – Die Automatikfunktion für Miele Dunstabzugshauben
Konzentrieren Sie sich ganz aufs Kochen: Mit Con@ctivity 3.0 macht Ihre Haube automatisch das Richtige. Sobald das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet wird, reagiert die Dunstabzugshaube selbstständig. Die Saugleistung wird automatisch angepasst, abhängig vom Geschehen auf dem Kochfeld – und sorgt so für ein stets angenehmes Raumklima. Die Geräte kommunizieren über WLAN miteinander. Mit Con@ctivity 3.0 integrieren Sie Haube und Kochfeld in Miele@home.



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



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



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



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



Edelstahl-Metallfettfilter (10-lagig)
Effektiv und optisch ansprechend: Hohe Fettabscheidung und einfache Reinigung im Geschirrspüler.

* modellabhängig

Welche zusätzlichen Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produktvorteile* der Miele Dunstabzugshauben



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



HumidityBalance
Einmalig und innovativ: Entstehende Feuchtigkeit beim Kochen wird dank HumidityBalance aufgenommen.



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



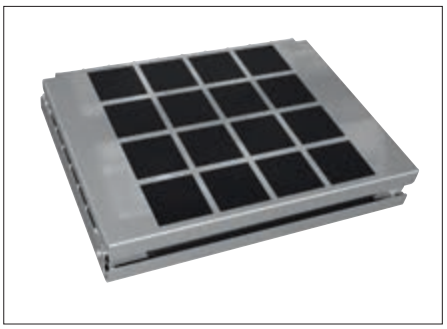
Nachlaufsteuerung
Geruchsfreie Raumluft: Nach dem Kochen läuft das Gebläse wahlweise 5 oder 15 Minuten weiter und schaltet dann ab.



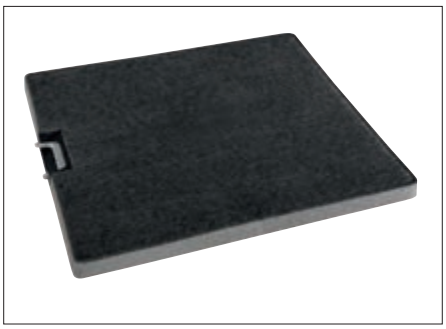
Filter-Indikator
Filterwechsel leicht gemacht: Ein rotes Signallicht meldet die Sättigung für Fett- und Aktivkohlefilter.



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



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



Active AirClean Filter
Effizient gegen Gerüche: Der Einmalfilter aus Aktivkohle muss regelmässig gewechselt werden.



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

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dunstabzugshauben auf einen Blick



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



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



MobileControl
Per Smartphone oder Tablet Status abrufen oder Geräte steuern.



10 x Filter
10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.



Filter-Indikator
Optische Anzeige für Fettfilter- und Aktivkohlefilter-Sättigung.



ECO-Motor
Besonders effiziente Dunstabzugshaube.



LED-Beleuchtung
Für optimale Ausleuchtung des gesamten Kochfeldes.

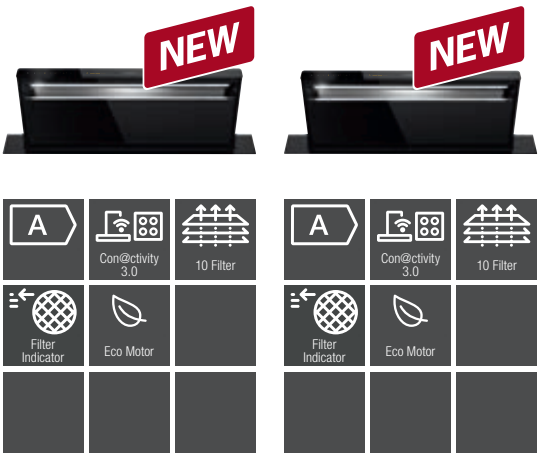


INDIVIDUAL
Individuell angepasste Haube – kundenspezifische Lösung möglich.



Hood in motion
Für jede Arbeitssituation die richtige Hauben-Positionierung.

Tischlüfter Downdraft

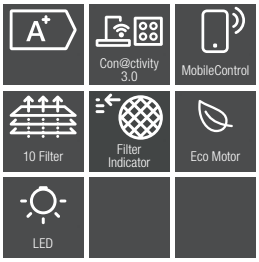


* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAD 4840	DAD 4940
Bauform und Betriebsarten		
Downdraft Dunstabzugssystem	●	●
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	●/●*	●/●*
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@home	●	●
Automatikfunktion Con@ctivity 3.0	●	●
SmartControl Bedienung	●	●
Farbe Touch Bedienung	gelb	gelb
Nachlaufzeit 5/15 Min.	●	●
Anzahl spülmaschinengeeignete Metallfettfilter	2	2
CleanCover	●	●
Sicherheitsausschaltung	●	●
Programmierbare Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige	●/●	●/●
Hood in Motion	●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	A/B	A/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	42,0	42,0
ECO-Motor (Gleichstrom-Motor)	●	●
Anzahl Leistungsstufen/Booster	3/2	3/2
LED-Beleuchtung		
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	1 x 11,2 W/auf Anfrage/3'500	1 x 11,2 W/auf Anfrage/3'500
Lichtdimmerfunktion	3 Stufen	3 Stufen
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt)		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	440	440
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/49	62/49
In Boosterstufe: Luftleistung (m^3/h)	640	640
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	72/58	72/58
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	415	415
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/56	69/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m^3/h)	555	555
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	76/62	76/62
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	936	936
Masse Haubenkörper in mm (B x H x T)	916 x 300 x 120	936 x 300 x 120
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,251/230/10	0,251/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss unten	●	●
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Optimale Kombinationsmöglichkeit mit Kochfeld	KM 7689 FL	KM 7697 FL
Flächenbündige/aufliegende Installation	●/●	●/●

Deckengebläse





* mit nachkaufbarem Zubehör

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

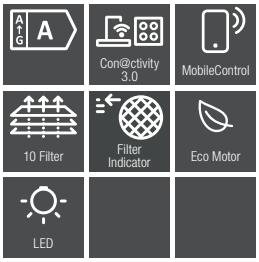
Insel-Dunstabzugshauben

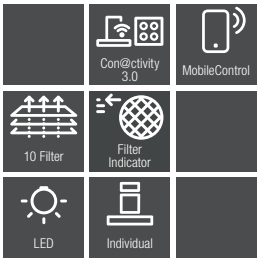








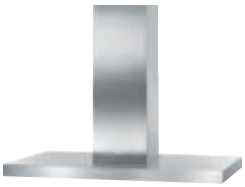


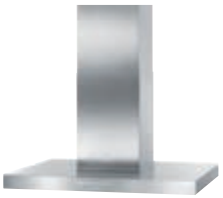


* Als Sonderanfertigung auch mit 100 – 150 cm Seillänge erhältlich
** mit nachkaufbarem Zubehör

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













* mit nachkaufbarem Zubehör
** bei Montage

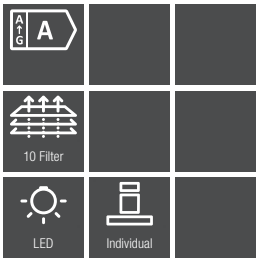
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6698 D Puristic	DA 4248 V D Puristic Varia	DA 4208 V D Puristic Varia
Bauform			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●	●
Randabsaugung	–	–	–
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer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

Insel-Dunstabzugshauben







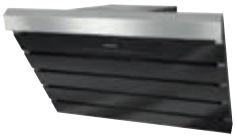


* mit nachkaufbarem Zubehör
** bei Montage

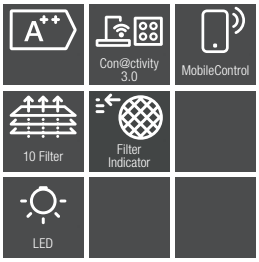
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 4208 D Puristic Plus	PUR 98 D
Bauform		
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	–/●/–	–/●/–
Design		
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●
Randabsaugung	–	–
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort		
Tipptasten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

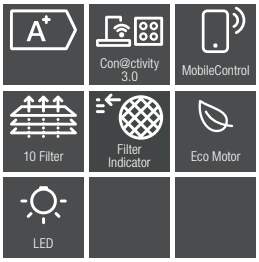
Wand-Dunstabzugshauben

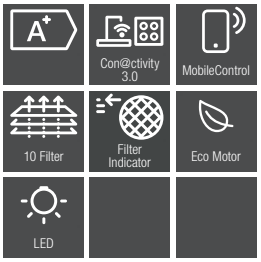












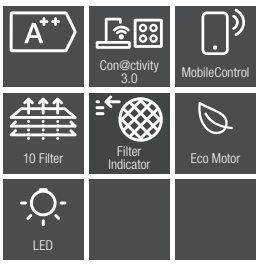
* mit nachkaufbarem Zubehör

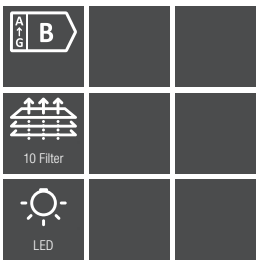
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6999 W Pearl	DA 6798 W Shape	DA 7198 W Triple
Bauform			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	–	–	–
Randabsaugung	●	●	–
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–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

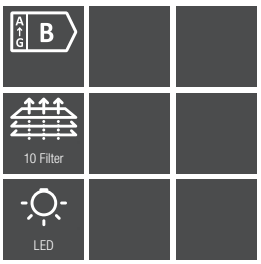
Wand-Dunstabzugshauben











* mit nachkaufbarem Zubehör
** DADC Graphitgrau und Obsidianschwarz als Sonderanfertigung möglich

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6498 W Pure	DA 9090 W Screen	DA 6096 W Wing
Bauform			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	–	–	–
Randabsaugung	●	●	–
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/●*	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	–/●	–/●	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/1	●/1	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity 3.0	●	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/C	B/B	B/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	25,1	67,7	70,4
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/440/3500	1 x 3,2 W/300/3500	2 x 4,5 W/380/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●	–/●	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	380	415	400
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	53/38	50/36	54/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	610	670	650
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/49	62/48	66/51
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	330	385	320
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	60/46	58/44	62/47
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	490	605	520
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/54	69/55	71/56
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	550/550	500/500	547/547
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	899/550/530	880/500/256	898/547/523
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,086/230/10	0,203/230/10	0,21/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–	–/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	–/●	–/●/–	–/●
Kamin**	DADC 6000	DADC 9000	DADC 6000
Steuermodul DSM 400/DSM 406	–/●	●/–	●/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW/Obsidianschwarz SW	●/–/–/●	●/–/–/●	–/–/●/●













* mit nachkaufbarem Zubehör
** bei Montage

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

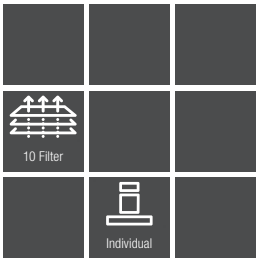
Wand-Dunstabzugshauben



* mit nachkaufbarem Zubehör
** bei Montage

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

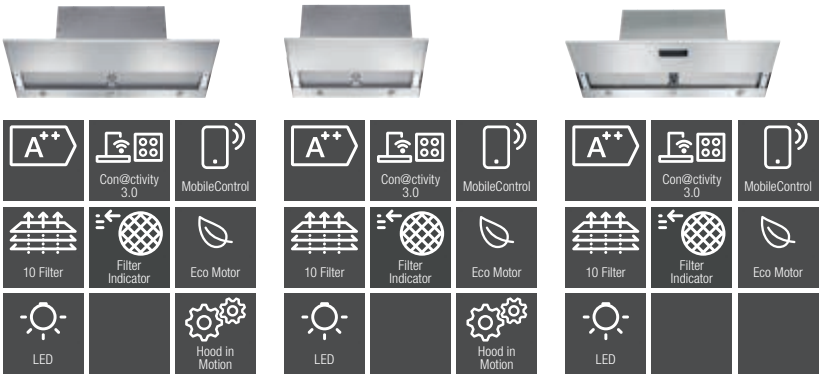




* mit nachkaufbarem Zubehör
** bei Montage

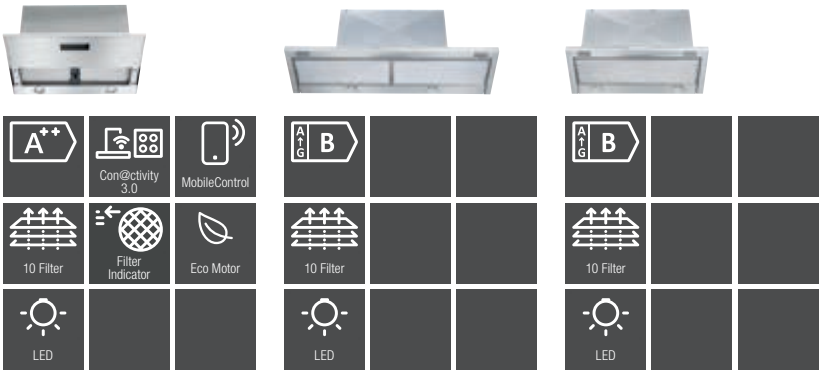
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 396-7 Classic
Bauform	
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/–/–
Design	
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●
Randabsaugung	–
Betriebsarten	
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–
Bedienkomfort	
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas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

Flachschirmhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

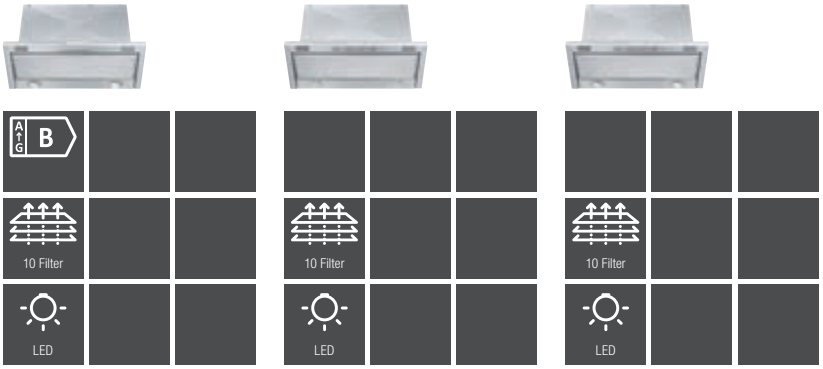
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 3698-90	DA 3668-60	DA 3598-90
Bauform			
Flachschirmhaube	●	●	●
Design			
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	–	–	–
Randabsaugung	–	–	–
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/●*
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung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



* mit nachkaufbarem Zubehör

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

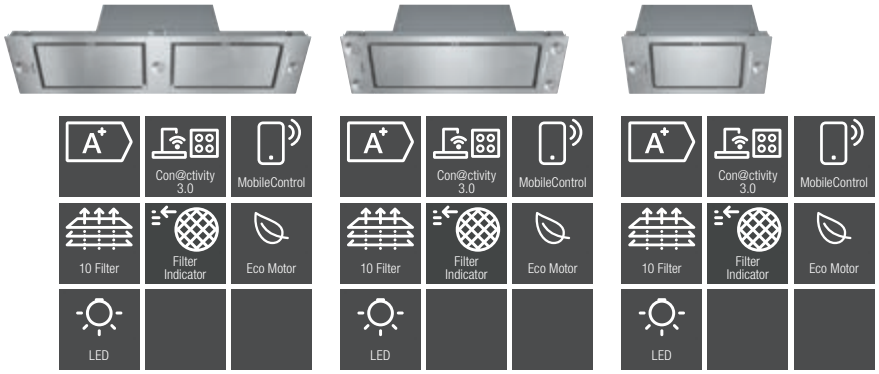
Flachschirmhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

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

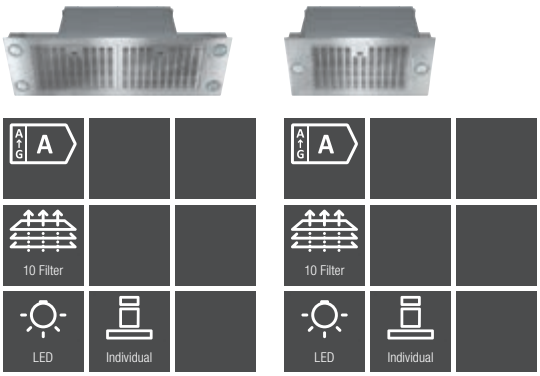
Huttenlüfter



* mit nachkaufbarem Zubehör

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

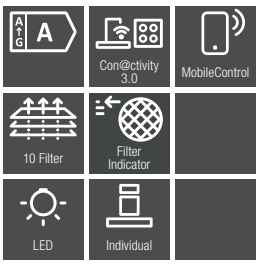
Huttenlüfter



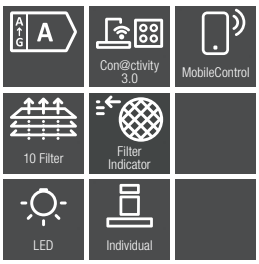
* mit nachkaufbarem Zubehör

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

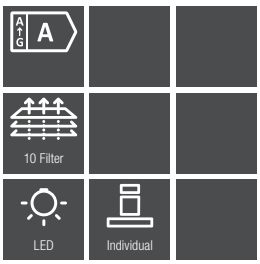








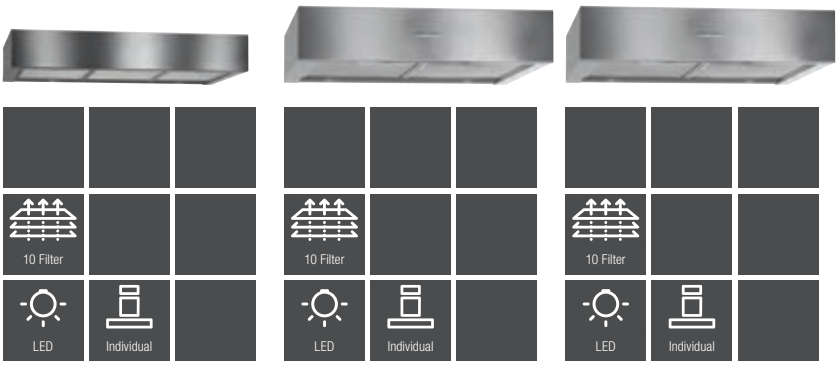




* mit nachkaufbarem Zubehör

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

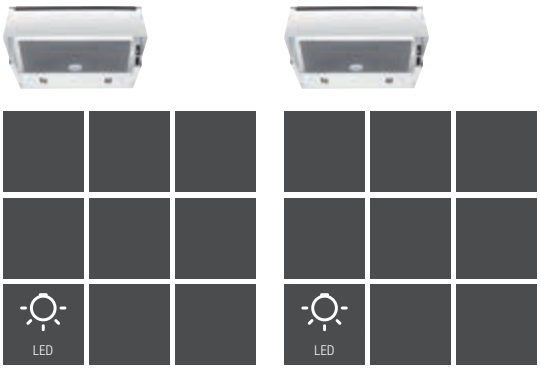
Unterbauhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

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

Klappenhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

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






Miele



KAFFEE-VOLLAUTOMATEN



Exklusive Kaffeemischungen für feinen Genuss

Der eigene Miele Kaffee – Black Edition



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

Hergestellt werden die Miele Kaffeesorten mit viel Sorgfalt aus besonders hochwertigen Hochland-Bohnen im schonenden Trommelröstverfahren in einer Privatrösterei. Entstanden sind dabei vier harmonische und spürbar aromatische Kaffeemischungen, die für exklusive Genussmomente sorgen. Zudem sind alle unsere Kaffeesorten Fairtrade und Bio-zertifiziert[1)]. Bestellen Sie Ihren Lieblingskaffee ganz einfach im Miele Online-Shop (www.miele.shop.ch).

Miele Black Edition One for all
Vollmundig und aromatisch: Für einen leckeren Café Crema oder Espresso bis hin zu allen Kaffeespezialitäten mit Milch eignet sie sich optimal.

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

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

Miele Black Edition Decaf
Vollkommen koffeinfrei – und das auf höchsten Niveau. Die Mischung wurde aus hochwertigen Arabica-Bohnen kreiert. Genauso wie alle unsere Kaffeesorten ist auch die Miele Black Edition Decaf Bio-zertifiziert[1)] und Fairtrade gehandelt.

[1)] DE-ÖKO-001 nicht EU-Landwirtschaft



Welche Art von Gerät möchten Sie?

Die Bauformen und Bedienkonzepte der Miele Kaffeevollautomaten

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

Bauformen



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



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

Bedienkonzepte



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



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



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



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Einbau-Kaffeevollautomaten

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



Einfache Handhabung
Bestes Kaffeeerlebnis: Dank intelligenter Funktionen gelingt Ihnen die Zubereitung besonders einfach und schnell.



Leichte Reinigung
Gerätehygiene leichtgemacht: Entnehmbare Komponenten und automatische Reinigungsprogramme garantieren Sauberkeit.



Exclusive to Miele **CoffeeSelect[1)]**
Frei wählbar: Dank der drei Bohnenbehälter wird Ihre Kaffeespezialität immer mit der passenden Bohne zubereitet.



Exclusive to Miele **Automatische Reinigung[2)]**
Komfortabel und ohne Aufwand: Die Reinigung sowie das Entkalken übernimmt Ihr Miele Kaffeevollautomat für Sie.



Exclusive to Miele **CupSensor[3)]**
Idealer Abstand: Der CupSensor erkennt die Höhe der Tasse und bringt den Zentralauslauf in die richtige Position.

* modellabhängig
[1)] Patent: EP 2957199
[2)] Patent: EP 2705783, EP 2705784, DE 102014113160, DE102014113161
[3)] Patent: EP 2454976

Ein innovatives Mahlwerk für perfekten Genuss

Das Mahl- und Brühsystem der Miele Stand-Kaffeevollautomaten





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

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

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

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

* modellabhängig - nur CM 7750

CM7

CoffeePassion



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

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

CM6

MilkPerfection



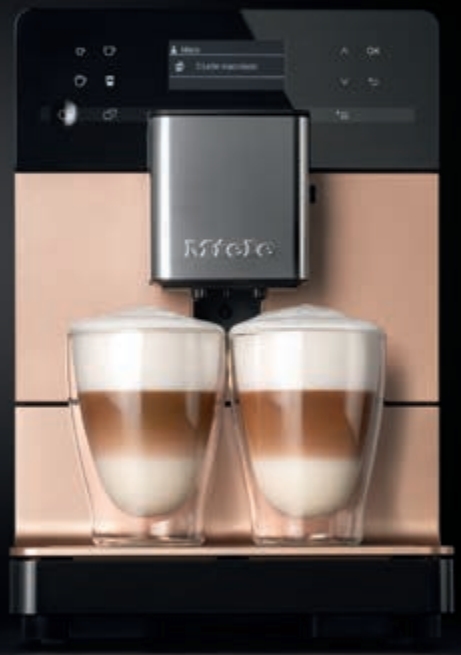
Der CM6 mit DirectSensor-Bedienung besticht durch elementare Formensprache. Das markante Design wird durch die farbige Kontur betont.

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

CM5

Silence

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





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



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Hightlights* der Miele Stand-Kaffeevollautomaten

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



Maximale Auswahl
Auf Tastendruck: Neben vielen Kaffeespezialitäten auch perfekt temperiertes Wasser für verschiedene Teesorten.



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



Exclusive to Miele **CoffeeSelect[1)]**
Perfekter Genuss: Dank der drei Bohnenbehälter wird Ihre Lieblings-Kaffeespezialität immer mit der passenden Bohne zubereitet.



Exclusive to Miele **AutoDescale[2)]**
Keine Arbeit mit Entkalken: Der CM 7750 und CM 7550 entkalken selbstständig dank patentierter Auto-Descale-Funktion.**



Exclusive to Miele **CupSensor[3)]**
Idealer Abstand: Der CupSensor erkennt die Höhe der Tasse und bringt den Zentralauslauf in die richtige Position.

[1)] Patent: EP 2957199
[2)] Patent: EP 2705783, 2705784
[3)] Patent: EP 2454976
* modellabhängig
** je nach Nutzungsverhalten zusätzliches, manuelles Entkalken notwendig.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Einbau-Kaffeevollautomaten auf einen Blick



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



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



AromaticSystemFresh
Das innovative Mahlwerk mahlt die Bohnen für jeden Kaffee immer frisch.



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



CupSensor
Erkennt die Tassenhöhe und fährt den Zentralauslauf in die richtige Position.



OneTouch for Two
Zeitgleiche Zubereitung von zwei köstlichen Kaffeespezialitäten mit einem einfachen Knopfdruck.



DirectWater
Gerät ist auf einen Frischwasseranschluss umschaltbar.



CoffeeSelect[1)]
In drei separaten Bohnenbehältern finden verschiedene Bohnensorten Platz.



AutoClean
Patentierte[2)], automatische Reinigung von Milchleitungen und Entfettung der Brüheinheit.



AutoDescale
Patentierte[3)], automatische Entkalkung für mehr Komfort.

[1)] Patent: EP 2957199
[2)] Patent: DE 10214113160, 10214113161
[3)] Patent: EP 2705783, 2705784

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Stand-Kaffeevollautomaten auf einen Blick



Steuerung
Intuitive Bedienung per Fingertipp direkt auf einem TFT-Farbdisplay.



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



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



AromaticSystemFresh
Das innovative Mahlwerk mahlt die Bohnen für jeden Kaffee immer frisch.



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



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



EasyClean
Entnehmbare Brühgruppe für eine optimale Hygiene.



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



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



CupSensor[1)]
Erkennt die Tassenhöhe und fährt den Zentralauslauf in die passende Position.



AutoDescale
Patentierte[2)], automatische Entkalkung für mehr Komfort.

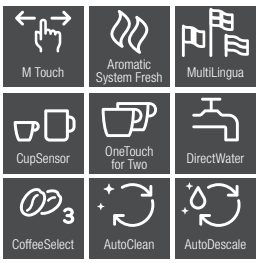
[1)] Patent: EP 2454976
[2)] Patent: EP 2705783, 2705784

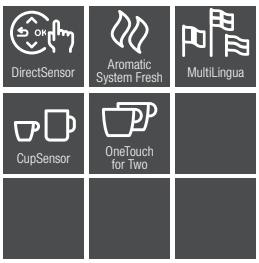
Einbau-Kaffeevollautomaten

Euro-Norm 60 cm









[1] Option: Festwasseranschluss oder Wassertank

Typ-/Verkaufsbezeichnung	CVA 7845-60 CH	CVA 7440-60 CH
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine	●/●/●	●/●/●
Grifflos	●	●
Stand-Kaffeevollautomat mit Bohnensystem	–	–
Einbau-Kaffeevollautomat mit Bohnensystem	●	●
Getränkespezialitäten		
Espresso/Kaffee/Kaffee lang/Ristretto/Long black	●/●/●/●/●	●/●/●/●/●
Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait	●/●/●/●	●/●/●/●
Latte Macchiato/Espresso Macchiato/Flat white/Caffè Americano	●/●/●/●	●/●/●/●
Heisswasser/Heisse Milch/Milchschaum	●/●/●	●/●/●
Grüner/Schwarzer/Kräuter-/Früchtetee	●/●/●/●	●/●/●/●
Genussvorteile		
AromaticSystemFresh/CoffeeSelect	●/●	●/–
OneTouch/OneTouch for Two-Zubereitung	●/●	●/●
Aromaschonendes Kegelmahlwerk	●	●
Geniesserprofile programmierbar	10	10
Mahlgrad einstellbar/Mahlmenge programmierbar	●/●	●/●
Wassermenge/Wassertemperatur programmierbar	●/●	●/●
Vorbrühen/Milchmenge/Milchschaummenge programmierbar	●/●/●	●/●/●
Kaffee-/Teekannenfunktion	●/●	●/●
Bedienkomfort		
Display/MultiLingua	M Touch/●	DirectSensor/●
Annäherungssensor MotionReact	●	–
Individuelle Sprachauswahl/Tageszeitanzeige/Anzeige Datum	●/●/●	●/●/●
CupSensor	●	●
Stufenlos höhenverstellbarer Getränkeauslauf in cm	4,0 – 16,5	4,0 – 16,5
BrilliantLight/Nischenbeleuchtung Brüheinheit/EasyClick Milchgefäss	●/●/●	●/–/●
Zwei entnehmbare Bohnenbehälter (à 300 g / à 2x150 g)	●	–
Fassungsvermögen Wassertank/Milchbehälter in l	2,7/0,7	2,7/0,7
Einschaltzeit und Ausschaltzeit programmierbar	●	●
Stand-by-Zeit programmierbar	●	●
Expertenmodus/Festwasseranschluss[1]	●/●	●/–
Pflegekomfort		
Komfortable Reinigungsprogramme	●	●
AutoDescale/AutoClean	●/●	–/–
Automatische Spülung der Milchleitung aus dem Wassertank	●	●
ComfortClean (Geschirrspülertaugliche Bauteile)	●	●
Entnehmbare Milchleitung/Brüheinheit	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzsklasse	B	B
Energiesparender Eco-Mode einschaltbar	●	●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision Anzeige	●/●	●/–
Sicherheit		
Inbetriebnahmesperre	–	–
Technische Daten		
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Länge Wasserzulaufschlauch/elektrische Zuleitung in m	1,5/2,0	–/2,0
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	1,5/220 – 240/10	1,5/220 – 240/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Milchbehälter aus Glas	●	●
Entkalkungstabletten/Kartusche AutoDescale/Kartusche AutoClean	●/●/●	●/–/–
Gutschein für 1 kg Miele Kaffee	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR	●	●
Edelstahl CleanSteel ED	●	●
Brillantweiss BW	●	●
Obsidianschwarz SW	●	●
Havannabraun HB	–	–

Stand-Kaffeevollautomaten

CM7













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

Stand-Kaffeevollautomaten

CM6













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

Stand-Kaffeevollautomaten

CM5













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

Unsere Dienstleistungen für Sie

Gerätevorführungen, Beratungen, Service, Miele Shop



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

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



Miele Experience Center in Spreitenbach und Crissier
Wir freuen uns, Sie in unseren Experience Center in Spreitenbach und Crissier zu begrüssen und Sie in der Geräteauswahl zu unterstützen. Auf über 700 m^2 präsentieren wir Ihnen die exklusive Welt von Miele: Küchengeräte, Geschirrspüler, Kühl-, Gefrier- und Weinschränke sowie das ganze Wäschepflege- und Staubsauger-Sortiment. Erfahren Sie im persönlichen Beratungstermin alles zu den Highlights der Geräte und überzeugen Sie sich von der haptischen Qualität und hochwertigen Verarbeitung.

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

Anmeldung und Infos:
www.miele.ch/beratung



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

Im Miele Shop
Das Sonderzubehör ist erhältlich unter shop.miele.ch




Miele
OvenClean
UltraTabs
All in 1
60
Miele
Miele
Miele



Perfekt auf Miele Geräte abgestimmt

Original Miele Zubehör und Reinigungsmittel auf shop.miele.ch

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

Zubehör zum Backen und Braten
Die mit PerfectClean veredelten Backbleche sind dank der einzigartigen Antihaft-Eigenschaften besonders pflegeleicht:

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

Zubehör zum Garen im Dampf
Die Garschalen sowie Deckel sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

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

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

shop.miele.ch

Ökologische Verantwortung

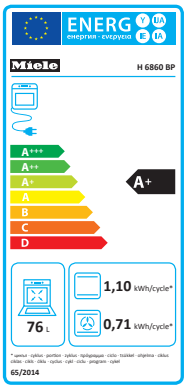
Die Basis unserer Unternehmensphilosophie

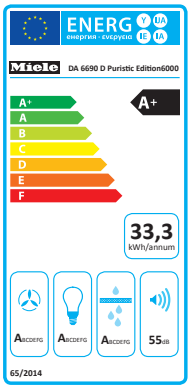
Verantwortung für Generationen – besser lässt sich nicht auf den Punkt bringen, was Miele unter Nachhaltigkeit versteht. Seit über 120 Jahren entwickeln und produzieren wir leistungsfähige und komfortable Hausgeräte, die bei Zuverlässigkeit und Langlebigkeit ihresgleichen suchen, die ressourcenschonend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

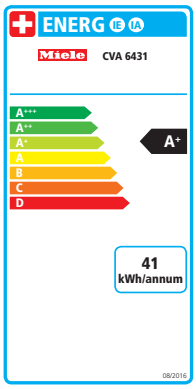
Bekräftigt wird diese Haltung durch die Mitgliedschaft des Unternehmens in der UN-Nachhaltigkeitsinitiative Global Compact, die Zertifizierung nach dem international gültigen Sozialstandard SA8000 sowie die “Charta der Vielfalt” für Chancengerechtigkeit in der Belegschaft. Zertifizierungen nach ISO-Normen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

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

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











Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele S.A.
Sous Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

Ihr Entscheid für Miele ist Mehrwert

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



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

shop.miele.ch

© Miele & Cie. KG, Gütersloh / M.-Nr. 9 756 389 / MMS 21-0844 / Änderungen vorbehalten / 09/21