



Miele

Eine Küche, die Sie ein Leben lang lieben.

Küchen-Einbaugeräte

Stand: April 2026

Miele. Immer Besser.



since 1899

Unser Anspruch

Immer Besser

Willkommen bei Miele

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

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

Seit mehr als 125 Jahren gilt Miele als Inbegriff **erstklassiger Qualität und Ingenieurskunst**.

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

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



Ihr

Markus Miele

und Ihr

Reinhard Zinkann

Dr. Markus Miele & Dr. Reinhard Zinkann

Eine Liebe, die ein Leben lang hält.

Einmal Miele, immer Miele.

Ihre Einbaugeräte sollen nicht nur funktionieren, sondern so ansprechend aussehen, dass sie keine Wünsche offen lassen, und zwar ein Leben lang. Einbaugeräte von Miele sind auf Langlebigkeit ausgelegt und verbinden mühelos Form und Funktion. Sie sind so designt, dass Sie sich unweigerlich in sie verlieben – immer wieder.



Eine Küche, die Sie ein Leben lang lieben.

Die Miele Küchen-Einbaugeräte



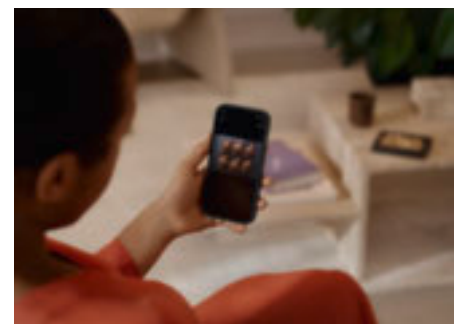
Design, in das Sie sich verlieben und Langlebigkeit, die die wahre Nachhaltigkeit ist. Mit dem eleganten Erscheinungsbild der Miele Einbaugeräte erreichen Sie höchste Vielseitigkeit.



Entdecken Sie die Vielfalt beim Backen und Braten völlig neu und erfüllen Sie jeden kulinarischen Wunsch, vom knusprigen Brot über zart gebratenes Hähnchen bis zum himmlischen Dessert.



So vermeiden Sie unangenehme Gerüche, egal was Sie zubereiten. Miele Kochfelder mit integriertem Dunstabzug beseitigen effektiv Gerüche und Fett und ergänzen durch ihr elegantes Premium-Design jede Küche.



Zaubern Sie ein komplettes Menü, ohne sich über unterschiedliche Garzeiten und -temperaturen für das einzelne Gericht Gedanken zu machen. Mix & Match passt die Einstellung automatisch an und sorgt dafür, dass alles gleichzeitig fertig wird. Genießen Sie Ihre Mahlzeiten und sparen Sie Energie und Zeit.



Immer Besser

Immer von Miele

02	Willkommen bei Miele
04	Eine Küche, die Sie ein Leben lang lieben.
08	Guter Geschmack beginnt beim Design
10	Bediensystem – Berührend einfach

Hausgerätevernetzung – Miele@home	12
Herde und Backöfen	14
Dampfgarer	36
Mikrowellengeräte	60
Gourmet-Wärmeschubladen	66
Vakuumierschubladen	74
Induktions- und Elektrokochfelder	82
TwoInOne-Kochfelder	102
Geschirrspüler	114

Zubehör und Pflegeprodukte siehe separaten Zubehör-Katalog oder www.miele.de

Die Preise in dieser Unterlage sind unverbindliche Preisempfehlungen (UVP des Herstellers). Diese beinhalten die MwSt., die Lieferung frei Verwendungsstelle sowie die Altgerätemitnahme und die Altgeräteentsorgung kostenlos.

Guter Geschmack

Beginnt beim Design

Wir halten es mit Oscar Wilde, der feststellte, dass
guter Geschmack ganz einfach ist:

Man gibt sich nur mit dem Besten zufrieden. Mit
genau diesem Anspruch haben wir unsere aktuelle
Serie an Küchen-Einbaugeräte entwickelt: Beein-
druckend klares Äußeres, bei dem nichts ablenkt
— schon gar keine komplizierte Bedienung. Lassen
Sie sich inspirieren und finden Sie das perfekte
Gerätedesign für Ihre Küche.





Designlinie PureLine

Horizontal akzentuiert | hoher Glasanteil | markanter Griff



Designlinie VitroLine

Konsequent in Glas | zeitlos | modern

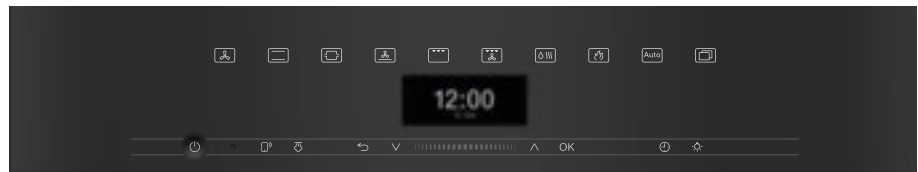


Bediensysteme Berührend einfach

Intuitives Bedienen per Fingertipp genießen Sie jetzt bereits in drei unserer fünf verschiedenen Varianten: M Touch S als Voll-Touch-Display, DirectSensor und DirectSensor S die Steuerung über Sensortasten und ein Klartextdisplay. Je nachdem, wer kocht, lässt sich die Sprache dabei frei wählen.

Unsere Varianten EasyControl und EasyControl Plus werden 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.

Ein Hauch von Genialität.



DirectSensor – Direktwahl plus vierzeiliges Klartextdisplay

Über die Sensortasten kann unter anderem die gewünschte Betriebsart direkt gewählt werden. Weitere Funktionen und Einstellungen werden über das vierzeilige Klartextdisplay angezeigt.



DirectSensor S – Direktwahl plus einzeliges Klartextdisplay

Über die Sensortasten kann unter anderem die gewünschte Betriebsart direkt gewählt werden. Weitere Funktionen und Einstellungen werden über das einzelige Klartextdisplay angezeigt.

Hausgerätevernetzung mit Miele@home*

Die Produkt-Highlights von Miele@home

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



Miele App*

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



Smartspeaker**

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

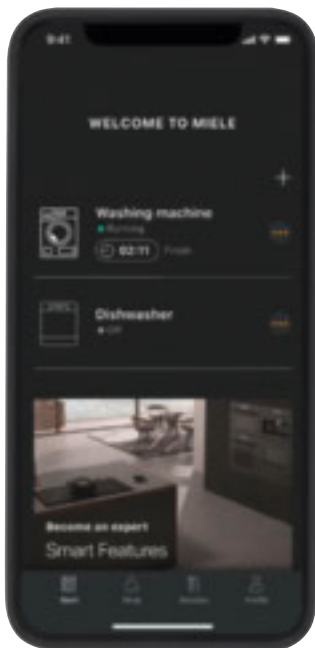


Smart Home Integration

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

Hausgerätevernetzung mit Miele@home*

Die Produkt-Highlights der Miele App*



Dashboard

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

MobileControl

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

RemoteUpdate

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

In-App Shop

Reinigungsprodukte und Zubehör schnell und bequem über die App nachbestellen.

Consumption Dashboard

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



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



Laden Sie die Miele App jetzt herunter!

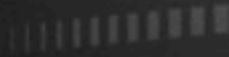


* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist Ihr Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

** Die Sprachsteuerung nutzt Dienste von Google LLC und Amazon Alexa und basiert auf deren Verfügbarkeit. Der Funktionsumfang kann je nach Land variieren. Google, Google Home und Google Nest Mini sind Marken von Google LLC. Für Google Nest Mini sind WLAN, eine Internetverbindung, eine Steckdose in der Nähe, ein Google-Konto und ein kompatibles Mobilgerät erforderlich. Die Mindestanforderungen an das Betriebssystem findest du unter g.co/home/req. Kompatibel mit Alexa. Amazon, Alexa sowie alle zugehörigen Marken sind Marken der Amazon.com, Inc. oder deren verbundenen Unternehmen.



Heißluft plus
Schnellab
Vorgang abg





Backöfen und Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle



Bauformen

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.

Backofen mit Mikrowelle

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

In Augenhöhe oder unter dem Kochfeld

Größenvielfalt und Reinigungssysteme der Miele Herde und Backöfen*

Größenvielfalt



Der Geräumige

60 cm breit, 60 cm hoch



Der Kompakte

60 cm breit, 45 cm hoch



76 Liter, 5 Einschubebenen



43 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.



Exklusiv bei Miele PerfectClean

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



Pyrolyse-Ausstattung und PyroFit-Zubehör*

Komfortabler geht's nicht: Bei hohen Temperaturen sorgt Pyrolyse dafür, dass sich sämtliche Speiserückstände von den Oberflächen im Garraum lösen und zu Asche zerfallen – Ihr Ofen reinigt sich von selbst! Dank PyroFit lassen sich Back- und Bratros- te, Aufnahmegitter und FlexiClip-Vollauszüge bei diesem Vorgang ebenso reinigen. Anschließend kann die entstandene Asche leicht mit einem Tuch vom Garraumboden entfernt werden.

* modellabhängig



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Herde und Backöfen

Klimagaren¹⁾

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



Automatikprogramme

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



Exklusiv bei Miele TasteControl²⁾

Die automatische Schnellabkühlung verhindert ungewolltes Nachgaren und kann auf Wunsch die Speisen warmhalten.



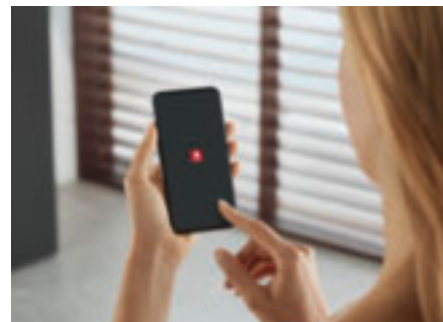
Kabelgebundenes Speisethermometer

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



Exklusiv bei Miele PerfectClean

Schnell wieder sauber: Da keinerlei Speisen anhaften und verkrusten können, ist die Reinigung superleicht.



Miele@home³⁾

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

* modellabhängig

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

²⁾ Patent: EP 1 714 083 B1

³⁾ Miele@home ist ein separates 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.

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Back- und Bratprogramme* der Miele Backöfen



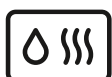
Heißluft plus

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



Ober- und Unterhitze

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



Klimagaren

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



Intensivbacken

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



Bratautomatic

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



Umluftgrill

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



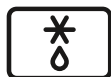
Grill groß

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



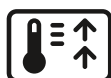
Unterhitze

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



Auftauen

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



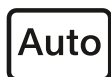
Booster

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



Eco-Heißluft

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



Automatikprogramme

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



Spezialanwendungen

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



Eigene Programme

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Einbau-Backöfen auf einen Blick



Steuerung

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



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



MultiLingua

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



Pflegekomfort

Oberflächenveredelung mit Antihalt-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort



Garraum-Selbstreinigung



Energieeffizienzklassen

Es wird die Energieeffizienz angezeigt.



Klimagaren

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



FlexiClip-Vollauszüge

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



TasteControl

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



Speisethermometer

Gradgenaues Garen

Welche Geräteklasse passt zu Ihnen?

Alle Miele-Geräte teilen die gleiche DNA: Qualität, begeisternde Klarheit, Nachhaltigkeit und durchdachte Innovation. Was auch immer Sie und Ihr Zuhause benötigen, wir setzen uns dafür ein, Ihnen die beste Lösung zu bieten.

Class

Diamond

Wegweisende Innovationen kombiniert mit den besten Materialien. Für alle, die für ihr Zuhause das Beste vom Besten erwarten.

**Display**

M Touch

Kamera im Garraum**Reinigung**

Pyrolytische Selbstreinigung mit PyroFit

TasteControl**Klimagaren****Speisethermometer**

Kabellos

Vernetzung mit Miele@home

Class

Platinum

Höchste Qualität vereint mit elegantem Design und durchdachten Innovationen für ein besseres Leben zu Hause.

**Display**

M Touch S

Kamera im Garraum**Reinigung**

Pyrolytische Selbstreinigung mit PyroFit

TasteControl**Klimagaren****Speisethermometer**

Kabelgebunden

Vernetzung mit Miele@home

Class

Gold

Fortschrittliche Geräte, bei denen Komfort und Vielseitigkeit im Mittelpunkt stehen um Ihnen mehr Möglichkeiten für Ihr Leben zu Hause bieten.



Display

DirectSensor / DirectSensor S¹

Kamera im Garraum

–

Reinigung

Pyrolytische Selbstreinigung mit PyroFit / PerfectClean¹

TasteControl

◆¹

Klimagaren

◆¹

Speisethermometer

Kabelgebunden¹

Vernetzung mit Miele@home

◆¹

Class

Silver

Echte Miele-Qualität und fortschrittliche Funktionalität vereint, um Ihnen alles zu bieten, was Ihr Leben zu Hause leichter macht.



Display

EasyControl Plus / EasyControl¹

Kamera im Garraum

–

Reinigung

Pyrolytische Selbstreinigung / PerfectClean¹

TasteControl

–

Klimagaren

–

Speisethermometer

–

Vernetzung mit Miele@home

◆¹

¹ Ausstattung modellabhängig

Einbau-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 60er Nische

**Inklusive
Gutschein**
für einen
Miele Gourmet-Bräter
HUB 5001-M
**im Wert von 279 €*



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7260 B	H 7260 BP
Gerätekategorie	Gold	Gold
Bauform und Design		
Einbau-Backofen	♦	♦
Betriebsarten		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	♦/♦/-	♦/♦/-
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	♦/-/♦	♦/-/♦
Klimagaren	-	-
Automatikprogramme	über 20	über 20
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	♦/-	♦/-
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@Home	-	-
Display	DirectSensor S	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	♦/♦	♦/♦
MultiLingua	♦	♦
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	♦/-/♦	♦/-/♦
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	-/♦	-/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A+	A+
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	♦	♦
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	♦	-
Pyrolytische Selbstreinigung	-	♦
CleanGlass-Tür	♦	♦
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	♦	♦
Sicherheitsschaltung/Inbetriebnahmesperre	♦/♦	♦/♦
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (BxHxT)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,6/230/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech mit PerfectClean	1	1
Universallech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1/-	-/-/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-	-/-/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1 Paar/-	-/-/1 Paar
Kochbuch	♦	♦
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Obsidianschwarz	1.569,-	1.919,-
Edelstahl CleanSteel	1.569,-	1.919,-



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7264 B	H 7264 BP
Gerätekategorie	Gold	Gold
Bauform und Design		
Einbau-Backofen	♦	♦
Genussvorteile		
TasteControl	–	–
Speisethermometer	–	–
Vorheizen/Crisp function	–/–	–/–
Betriebsarten		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	♦/♦/–	♦/♦/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	♦/–/♦	♦/–/♦
Klimagaren	♦	♦
Automatikprogramme	über 25	über 25
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	♦/–	♦/–
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@Home	♦	♦
Display	DirectSensor S	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	♦/♦	♦/♦
MultiLingua	♦	♦
Zeitlich programmierbare Dampfstöße	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	♦/–/♦	♦/–/♦
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/♦	–/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	♦	♦
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	♦	–
Pyrolytische Selbstreinigung	–	♦
CleanGlass-Tür	♦	♦
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	♦	♦
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	♦/♦	♦/♦
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,6/230/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech mit PerfectClean	1	1
Universalblech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Kochbuch	♦	♦
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Edelstahl CleanSteel	1.919,–	2.269,–
Obsidianschwarz	1.919,–	2.269,–

Einbau-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 60er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7460 B	H 7460 BP	H 7464 BP
Gerätekategorie	Gold	Gold	Gold
Bauform und Design			
Einbau-Backofen	♦	♦	♦
Genussvorteile			
TasteControl	♦	♦	♦
Speisethermometer	–	–	♦
Vorheizen/Crisp function	♦/♦	♦/♦	♦/♦
Betriebsarten			
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	♦/♦/♦/♦	♦/♦/♦/♦	♦/♦/♦/♦
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	♦/♦/–	♦/♦/–	♦/♦/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	♦/–/♦	♦/–/♦	♦/–/♦
Klimagaren	♦	♦	♦
Automatikprogramme	über 40	über 40	über 35
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	♦/–	♦/–	♦/–
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@Home	♦	♦	♦
Display	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	♦/♦	♦/♦	♦/♦
MultiLingua	♦	♦	♦
Zeitlich programmierbare Dampfstöße	♦	♦	♦
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	♦/♦/♦	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	♦/♦/♦	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	♦/♦/♦	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	20/♦	20/♦	20/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	♦	♦	♦
Pflegekomfort			
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	♦	♦	♦
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	♦	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	–	♦	♦
CleanGlass-Tür	♦	♦	♦
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front	♦	♦	♦
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	♦/♦	♦/♦	♦/♦
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,6/230/16	3,6/230/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech mit PerfectClean	1	1	1
Universallblech mit PerfectClean	1	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1	–/–/1
FlexiClip-Vollausg ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar	–/–/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar	–/–/1 Paar
Kochbuch	♦	♦	♦
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.			
Edelstahl CleanSteel	2.289,–	2.639,–	2.829,–
Obsidianschwarz	2.289,–	2.639,–	2.829,–

Kompakt-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7244 B	H 7244 BP
Gerätekategorie	Gold	Gold
Bauform und Design		
Einbau-Backofen	♦	♦
Genussvorteile		
TasteControl	–	–
Vorheizen/Crisp function	–/–	–/–
Betriebsarten		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	♦/♦/–	♦/♦/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	♦/–/♦	♦/–/♦
Klimagaren	♦	♦
Automatikprogramme	über 25	über 25
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	♦/–	♦/–
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@Home	♦	♦
Display	DirectSensor S	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	♦/♦	♦/♦
MultiLingua	♦	♦
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	♦/–/♦	♦/–/♦
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/♦	–/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+
Restwärmenutzung	–	–
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	♦	♦
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	♦	–
Pyrolytische Selbstreinigung	–	♦
CleanGlass-Tür	♦	♦
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	♦	♦
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	♦/♦	♦/♦
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/230/16	3,5/230/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech mit PerfectClean	1	1
Universalblech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Kochbuch	♦	♦
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Edelstahl CleanSteel	1.919,–	2.269,–
Obsidianschwarz	1.919,–	2.269,–

Kompakt-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7440 B
Gerätekategorie	Gold
Bauform und Design	
Einbau-Backofen	♦
Genussvorteile	
TasteControl	♦
Vorheizen/Crisp function	♦/♦
Betriebsarten	
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	♦/♦/♦/♦
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	♦/♦/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	♦/–/♦
Klimagaren	♦
Automatikprogramme	über 40
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	♦/–
Bedienkomfort	
Vernetzung mit Miele@Home	♦
Display	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	♦/♦
MultiLingua	♦
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	♦
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	♦/♦/♦
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	♦/♦/♦
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	♦/♦/♦
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	20/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A++
Restwärmenutzung	♦
Pflegekomfort	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	♦
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	♦
Pyrolytische Selbstreinigung	–
CleanGlass-Tür	♦
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	♦
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	♦/♦
Technische Daten	
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3
Beleuchtung	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Backblech mit PerfectClean	1
Universalblech mit PerfectClean	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–
Kochbuch	♦
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Edelstahl CleanSteel	2.289,–
Obsidianschwarz	2.289,–





Auto



Fertig



i/W

OK



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

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

Quick & Gentle

Perfekte Ergebnisse in kürzester Zeit: Dank Inverter-Technologie wird die Mikrowellenleistung stufenlos reguliert. Kombinieren Sie konventionelle Hitze mit Mikrowellen für mehr Flexibilität beim Kochen im Alltag.



3 in 1

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



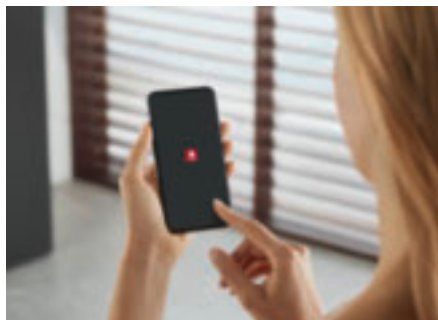
Edelstahl-Garraum mit patentierter Leinenstruktur¹⁾

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



Automatikprogramme

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



Miele@home**

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



Quick-Mikrowelle

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

* modellabhängig

** Miele@home ist ein separates 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.

¹⁾ Patent EP 1345 474 B1

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten* der Miele Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle



Heißluft plus

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



Bratautomatik

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



Umluftgrill

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



Grill

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



Eco-Heißluft

Besonders energiesparend: Saftige Braten oder exzellente Aufläufe gelingen optimal.



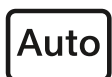
Auftauen

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



Booster

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



Automatikprogramme

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



Spezialanwendungen

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



Eigene Programme

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



Mikrowelle

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



Mikrowelle plus Heißluft plus

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



Mikrowelle plus Grill

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



Mikrowelle plus Umluftgrill

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



Mikrowelle plus Bratautomatik

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle auf einen Blick



Steuerung

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



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



MultiLingua

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



Pflegekomfort

Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort



Quick&Gentle

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



Mikrowellenleistung

Mikrowellenleistung: 1000 Watt



Kombibetrieb

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

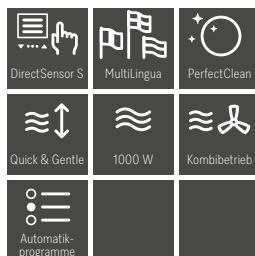
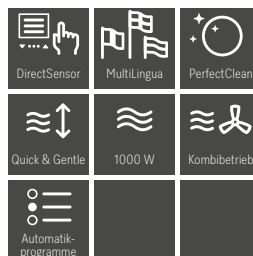


Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten

Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle H 7000

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7240 BM	H 7440 BM
Gerätekategorie	Gold	Gold
Bauform und Design		
Einbau-Backofen mit Mikrowelle	♦	♦
Genussvorteile		
Quick & Gentle	♦	♦
Warmhalten	–	♦
Betriebsarten		
Heißluft plus/Eco-Heißluft/Intensivbacken/Auftauen	♦/♦/–/♦	♦/♦/–/♦
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	–/–	–/–
Grill/Umluftgrillen	♦/♦	♦/♦
Automatikprogramme	über 15	über 40
Länderspezifische Automatikprogramme	–	♦
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	♦/–	♦/–
Mikrowelle	♦	♦
Mikrowelle mit Heißluft plus/–Bratautomatik/–Grill/–Umluftgrillen	♦/♦/♦/♦	♦/♦/♦/♦
Spezialanwendungen	–	♦
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@Home	♦	♦
Display	DirectSensor S	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	♦/♦	♦/♦
MultiLingua	♦	♦
Popcorn-Funktion	♦	♦
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	♦/–/♦	♦/♦/♦
Programmierung Garzeitanfang/–ende/–dauer	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Vorschlag Mikrowellenleistung/Quick-Mikrowelle	♦/♦	♦/♦
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/♦	20/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmenutzung	–	♦
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	♦	♦
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	♦	♦
CleanGlass-Tür	♦	♦
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	♦	♦
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	♦/♦	♦/♦
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250	30 – 250
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	♦	♦
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 448 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW / Spannung in V / Absicherung in A	2,2/230/16	2,2/230/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Back- und Bratrost mit PerfectClean/Glasschale	♦/1	♦/1
Kochbuch	♦	♦
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Edelstahl CleanSteel	2.059,–	2.519,–
Obsidianschwarz	2.059,–	2.519,–







Dampfgarer, Dampfbacköfen, Dampfgarer mit Mikrowelle



Bauformen

Dampfgarer

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

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

Größenvielfalt, Bauarten und Dampftechnologien der Miele Dampfgarer

Größenvielfalt

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



Der Kompakte

60 cm breit, 45 cm hoch



Der Geräumige

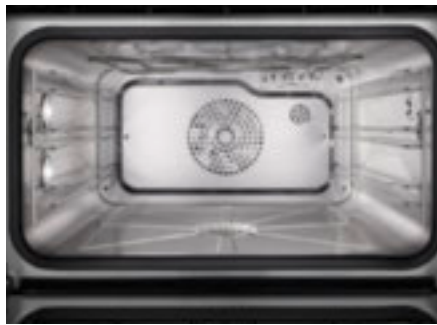
60cm breit, 60cm hoch

Bauarten



Dampfgarer

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



Dampfbackofen

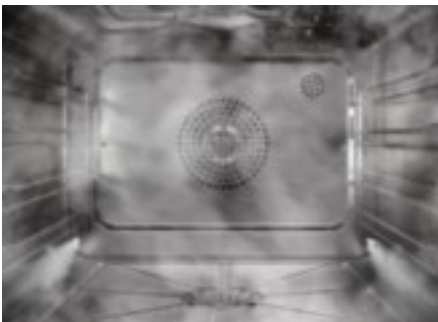
Der Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion bietet Ihnen sowohl alle Funktionen eines Dampfgarers als auch die eines vollwertigen Backofens. Zusätzliche Kombinationsmöglichkeiten mit Feuchte sowie ein sehr großer Garraum machen den Dampfbackofen zum Allround-Talent.



Dampfgarer mit Mikrowelle

Der Dampfgarer mit Mikrowelle vereint platzssparend die Vorzüge von zwei Geräten in einem und ist damit die ideale Ergänzung zu Backofen und Kochfeld. Ob Sie einzelne Beilagen oder ein komplettes Menü in einem Garprozess zubereiten möchten – Ihren Anforderungen an das Dämpfen sind keine Grenzen gesetzt.

Dampftechnologien



Exklusiv bei Miele DualSteam

Starker externer Dampferzeuger mit 3,3 kW Leistung und zwei Dampfdüsen für extra schnelle Aufheizzeiten.

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



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Dampfgarer

Exklusiv bei Miele DualSteam

Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack: Als ideale Ergänzung zu Backofen und Kochfeld sorgt der Miele Dampfgarer mit DualSteam-Technologie für beste Garergebnisse. Schnelle Aufheizzeiten sowie eine gleichmäßige Dampfverteilung und eine optimale Temperaturgenauigkeit ermöglichen die bequeme Zubereitung von genussvollen und auf den Punkt gegarten Speisen. Dies gelingt durch den leistungsstarken externen Dampferzeuger (3,3 kW) und die spezielle Anordnung und Ausrichtung der beiden DualSteam Dampfdüsen.



Edelstahlgarraum mit Leinenstruktur

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



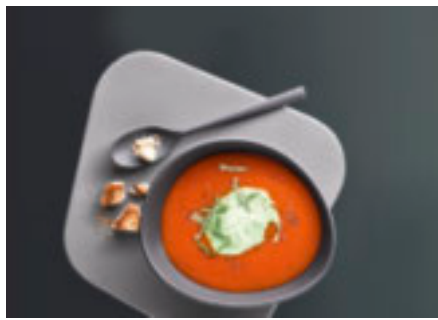
Automatisches Menügaren

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



Automatikprogramme

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



Exklusiv bei Miele Warmhalteautomatik

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



Sous-vide-Garen

Für intensiven Geschmack: Bei niedrigen Temperaturen werden vakuumierte Speisen besonders schonend gegart.

* modellabhängig

Welche Geräteklasse passt zu Ihnen?

Alle Miele-Geräte teilen die gleiche DNA: Qualität, begeisternde Klarheit, Nachhaltigkeit und durchdachte Innovation. Was auch immer Sie und Ihr Zuhause benötigen, wir setzen uns dafür ein, Ihnen die beste Lösung zu bieten.

Class

Gold

Fortschrittliche Geräte, bei denen Komfort und Vielseitigkeit im Mittelpunkt stehen um Ihnen mehr Möglichkeiten für Ihr Leben zu Hause bieten.



Display

DirectSensor S / DirectSensor¹

DualSteam

◆

Automatisches Menügaren

◆

Sous-vide

◆¹

Warmhalten

◆

Edelstahlgarraum mit Leinenstruktur

◆

Vernetzung mit Miele@home

◆

Class

Silver

Echte Miele-Qualität und fortschrittliche Funktionalität vereint, um Ihnen alles zu bieten, was Ihr Leben zu Hause leichter macht.



Display

EasySensor

DualSteam

◆

Automatisches Menügaren

—

Sous-vide

—

Warmhalten

—

Edelstahlgarraum mit Leinenstruktur

◆

Vernetzung mit Miele@home

—

Die vollständige Ausstattungsübersicht für jedes Modell finden Sie in den Produkttabellen ab Seite 52.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgeräte auf einen Blick



Steuerung

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



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



Garraumvolumen

Viele Dampfgeräte 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

Müheless Gerichte vollautomatisch zubereiten



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.

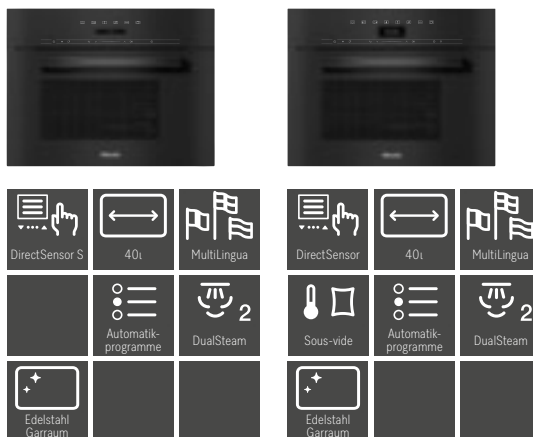


Edelstahl-Garraum

Pflegeleichter und rostfreier Edelstahl-Garraum mit Leinwandstruktur.

Einbau-Dampfgarer

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/verkaufsbezeichnung	DG 7240	DG 7440
Gerätekategorie	Gold	Gold
Bauform und Design		
Einbau-Dampfgarer	♦	♦
Genussvorteile		
Menügarer ohne Geschmacksübertragung	♦	♦
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Gargebisses	♦	♦
Warmhalten	♦	♦
Betriebsarten		
Dampfgaren/Sous-vide	♦/–	♦/♦
Automatikprogramme	über 15	über 100
Auftauen/Erhitzen	♦/♦	♦/♦
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@Home	♦	♦
Display	DirectSensor S	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	♦/♦	♦/♦
MultiLingua	♦	♦
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	♦	♦
Automatisches Menügarer mit Dampf/Menügarer mit Dampf	–/♦	♦/–
Dampfreduktion vor Garzeitende	♦	♦
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	♦/–/♦	♦/♦/♦
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/♦	20/♦
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	♦	♦
Externer Dampferzeuger	♦	♦
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	♦	♦
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	♦	♦
Automatisches Entkalken	♦	♦
CleanGlass-Tür	♦	♦
Dampftechnologie und Wasserversorgung		
DualSteam	♦	♦
Frischwassertank Volumen in l	1,5	1,5
Entnehmbarer Frischwassertank mit Push2release Mechanismus	♦	♦
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	♦	♦
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	♦/♦	♦/♦
Technische Daten		
L-Garraum	♦	♦
Garraumvolumen in l	40	40
Anzahl der Einschubebenen	4	4
Garraumbeleuchtung	–	2 LED-Spots
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,3/230/16	3,3/230/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1
Stellrost/Auffangschale	1/1	1/1
Kochbuch	♦	♦
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Edelstahl CleanSteel	1.799,–	2.339,–
Obsidianschwarz	1.799,–	2.339,–



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele DGC Pro Dampfbacköfen

Exklusiv bei Miele DualSteam

Kochen in Perfektion: Dank DualSteam verteilt sich der Dampf gleichmäßig und sorgt für beste Garergebnisse. Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack: Der Miele DGC Pro Dampfbackofen sorgt immer für beste Garergebnisse. Schnelle Aufheiz- und Garzeiten sowie eine gleichmäßige Dampfverteilung erleichtern Ihnen die Zubereitung der Speisen – dank des externen 3,3 kW Dampferzeugers und der speziellen Anordnung und Ausrichtung der beiden DualSteam Dampfdüsen. Dies sorgt auch für eine besonders vitaminschonende Zubereitung Ihrer Lebensmittel.



Exklusiv bei Miele Combigaren

Genuss pur: Perfekte Ergebnisse durch die %-genaue Kombination von trockener und feuchter Hitze über mehrere Garschritte.



Exklusiv bei Miele Mix & Match

Schnell & gesund: Verschiedene Lebensmittel gleichzeitig auf einem Teller combigaren oder erhitzen.



Exklusiv bei Miele HydroClean

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



Exklusiv bei Miele Automatisches Menügaren

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



Exklusiv bei Miele Motorisch öffnende Liftblende mit SoftClose¹⁾

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

* modellabhängig
1) Patent: EP 2 197 326

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten der Miele DGC Pro Dampfbacköfen



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.



Dampfbacken

Schonende und gesunde Zubereitung: Beim Garen mit Wasserdampf bleiben besonders viele Nährstoffe erhalten, sowie Farbe und Geschmack der Lebensmittel.



Combigaren + Heißluft plus

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



Combigaren + Ober-/Unterhitze

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



Combigaren + Grill

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



Sous-vide-Garen

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



Intensivbacken

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



Umluftgrill

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



Grill groß

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



Grill klein

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



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.



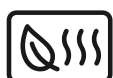
Kuchen Spezial

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



Eco-Heißluft

Besonders nachhaltig: Lebensmittel können energiesparend zubereitet werden.



Eco-Dampfbacken

Ökologisch und nachhaltig: Sparen Sie Energie beim Dampfbacken Ihrer Lebensmittel.



Sabbat-Programm

Das Sabbath-Programm ermöglicht die Gerätenutzung auch während jüdischer Bräuche.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfbacköfen auf einen Blick



Steuerung

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



Garraumvolumen

Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion haben unterschiedliche Fassungsvermögen: 67 und 47 Liter.



MultiLingua

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



Sous-vide-Garen

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



Automatikprogramme

Müheless Gerichte vollautomatisch zubereiten



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Mix & Match

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



Liftblende

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



HydroClean

Automatische und einfache Selbstreinigungsfunktion.

Welche Geräteklasse passt zu Ihnen?

Alle Miele-Geräte teilen die gleiche DNA: Qualität, begeisternde Klarheit, Nachhaltigkeit und durchdachte Innovation. Was auch immer Sie und Ihr Zuhause benötigen, wir setzen uns dafür ein, Ihnen die beste Lösung zu bieten.

Class

Diamond

Wegweisende Innovationen kombiniert mit den besten Materialien. Für alle, die für ihr Zuhause das Beste vom Besten erwarten.

**Display**

M Touch

Reinigung

HydroClean

Garraum

Edelstahl

Dampftechnologie

DualSteam

Kombibetrieb

Combigaren

Automatisches Menügaren**Motorische Liftblende**

Class

Platinum

Höchste Qualität vereint mit elegantem Design und durchdachten Innovationen für ein besseres Leben zu Hause.

**Display**

M Touch S

Reinigung

HydroClean

Garraum

Edelstahl

Dampftechnologie

DualSteam

Kombibetrieb

Combigaren

Automatisches Menügaren**Motorische Liftblende**

Class

Gold

Fortschrittliche Geräte, bei denen Komfort und Vielseitigkeit im Mittelpunkt stehen um Ihnen mehr Möglichkeiten für Ihr Leben zu Hause bieten.



Display

DirectSensor S / DirectSensor¹

Reinigung

HydroClean / PerfectClean¹

Garraum

Edelstahl / Emaille¹

Dampftechnologie

DualSteam / MonoSteam¹

Kombibetrieb

Combigaren / Klimagaren¹

Automatisches Menügaren

◆¹

Motorische Liftblende

◆¹

¹ Ausstattung modellabhängig

Einbau-Dampfbacköfen mit Edelstahlgarraum

Produktübersicht - 60er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7460 HC Pro
Gerätekategorie	Gold
Bauform und Design	
Dampfbackofen	♦
Grifflos	–
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügarer ohne Geschmacksübertragung	♦/♦
Tellergerichte zubereiten mit "Mix & Match"/Crisp function	♦/♦
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	–/–
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	♦
Betriebsarten	
Dampfbacken/Sous-vide/Combigaren	♦/♦/♦
Heißluft plus/Eco Heißluft/Automatikprogramme	♦/♦/über 200
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	♦/♦/♦
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	♦/♦/♦/♦
Bedienkomfort	
Vernetzung mit Miele@Home	♦
Display	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	♦
SoftOpen/SoftClose	♦/♦
MultiLingua	♦
Touch2Open/Motorisch öffnende und schließende Liftblende	–/♦
Automatisches Menügarer mit Dampf	♦
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	♦/♦/♦
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	♦/♦/♦
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	♦/♦/♦
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+
Pflegekomfort	
HydroClean	♦
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	♦
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	♦
Externer Dampferzeuger	♦
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	♦/♦/♦
CleanGlass-Tür	♦
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam/Frischwassertank Volumen in l	♦/1,4
Entnehmbarer Frischwassertank hinter Liftblende	♦
Entnehmbarer Kondensatbehälter hinter Liftblende	♦
DirectWater Plus	–
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	♦
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	♦/♦
Technische Daten	
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	♦/–/67
Garraumbeleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 230
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 - 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,45/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	–
Universalblech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1
Kochbuch/HydroClean Reiniger/Entkalkungstabletten	♦/1/2
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Obsidianschwarz	3.879,–
Edelstahl CleanSteel	3.879,–

Dampfbacköfen mit Edelstahlgarraum

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7440 HC Pro
Gerätekategorie	Gold
Bauform und Design	
Kompakt-Dampfbackofen	♦
Grifflos	–
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügarer ohne Geschmacksübertragung	♦/♦
Tellergerichte zubereiten mit "Mix & Match"/Crisp function	♦/♦
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	–/–
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	♦
Betriebsarten	
Dampfbacken/Sous-vide/Combigaren	♦/♦/♦
Heißluft plus/Eco Heißluft/Automatikprogramme	♦/♦/über 200
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	♦/♦/♦
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	♦/♦/♦/♦
Bedienkomfort	
Vernetzung mit Miele@Home	♦
Display	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	–
SoftOpen/SoftClose	♦/♦
MultiLingua	♦
Touch2Open/Motorisch öffnende und schließende Liftblende	–/♦
Automatisches Menübacken mit Dampf	♦
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	♦/♦/♦
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	♦/♦/♦
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	♦/♦/♦
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+
Pflegekomfort	
HydroClean	♦
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	♦
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	♦
Externer Dampferzeuger	♦
Pflegeprogramme Einweichen/Spülen/Trocknen	♦/♦/♦
CleanGlass-Tür	♦
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam/Frischwassertank Volumen in l	♦/1,4
Entnehmbarer Frischwassertank hinter Liftblende	♦
Entnehmbarer Kondensatbehälter hinter Liftblende	♦
DirectWater Plus	–
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	♦
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	♦/♦
Technische Daten	
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	–/♦/47
Garraumbeleuchtung	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 230
Temperaturregelung Dampfbackbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,45/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	–
Universallech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1
Kochbuch/HydroClean Reiniger/Entkalkungstabletten	♦/1/2
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Obsidianschwarz	3.259,–
Edelstahl CleanSteel	3.259,–



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Dampfgarer mit Mikrowelle

**Exklusiv
bei Miele**

DualSteam

Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack: Als ideale Ergänzung zu Backofen und Kochfeld sorgt der Miele Dampfgarer mit DualSteam-Technologie für beste Garergebnisse. Schnelle Aufheizzeiten sowie eine gleichmäßige Dampfverteilung und eine optimale Temperaturgenauigkeit ermöglichen die bequeme Zubereitung von genussvollen und auf den Punkt gegarten Speisen. Dies gelingt durch den leistungsstarken externen Dampferzeuger mit 3,3 kW und die spezielle Anordnung und Ausrichtung der beiden DualSteam Dampfdüsen.



3 in 1

Platzsparend kombiniert: Mikrowellenfunktion, Dampf- und Schnellgaren für größtmögliche Flexibilität.



Schnellgaren

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



**Exklusiv
bei Miele**

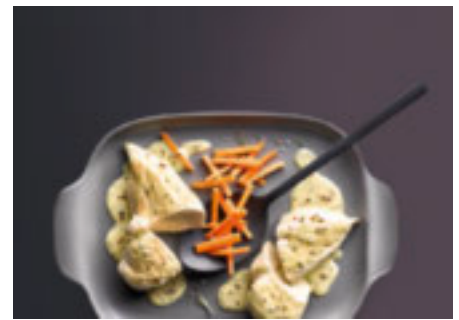
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur

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



Automatikprogramme

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



Quick & Gentle

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

* modellabhängig
1) Patent: EP 2 469 191 B2

Welche Geräteklasse passt zu Ihnen?

Alle Miele-Geräte teilen die gleiche DNA: Qualität, begeisternde Klarheit, Nachhaltigkeit und durchdachte Innovation. Was auch immer Sie und Ihr Zuhause benötigen, wir setzen uns dafür ein, Ihnen die beste Lösung zu bieten.

Class

Diamond

Wegweisende Innovationen kombiniert mit den besten Materialien. Für alle, die für ihr Zuhause das Beste vom Besten erwarten.



Display

M Touch

Quick & Gentle



3-in-1



PerfectClean



CrispFunction



Speisethermometer

Kabelgebunden

Vernetzung mit Miele@home



Class

Platinum

Höchste Qualität vereint mit elegantem Design und durchdachten Innovationen für ein besseres Leben zu Hause.



Display

M Touch S

Quick & Gentle



3-in-1



PerfectClean



CrispFunction



Speisethermometer

Kabelgebunden

Vernetzung mit Miele@home



Class

Gold

Fortschrittliche Geräte, bei denen Komfort und Vielseitigkeit im Mittelpunkt stehen um Ihnen mehr Möglichkeiten für Ihr Leben zu Hause bieten.



Display

DirectSensor / Direct Sensor S¹

Quick & Gentle



3-in-1



PerfectClean



CrispFunction



Speisethermometer



Vernetzung mit Miele@home



¹ Ausstattung modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer mit Mikrowelle auf einen Blick



Steuerung

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



Garraumvolumen

Garraumvolumen: 40 Liter



MultiLingua

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



Sous-vide-Garen

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



Mikrowellenleistung

Mikrowellenleistung bis zu 1000 Watt.



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten

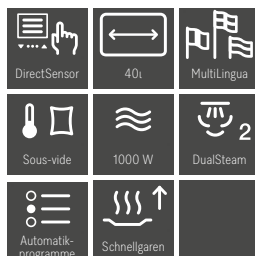


Schnellgaren

Verkürzte Garzeiten durch Kombination von Dampf mit Mikrowelle

Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGM 7440
Gerätekategorie	Gold
Bauform und Design	
Dampfgarer mit Mikrowelle	♦
Genussvorteile	
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	♦
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	♦
Warmhalten/Popcorn-Funktion	♦/♦
Betriebsarten	
Dampfgaren/Sous-vide	♦/♦
Schnellgaren (Dampfgaren mit Mikrowelle)/Mikrowelle	♦/♦
Auftauen/Erhitzen/Automatikprogramme	♦/♦/über 150
Bedienkomfort	
Vernetzung mit Miele@Home	♦
Display	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	♦/–
MultiLingua	♦
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	♦
Automatisches Menügaren mit Dampf	♦
Dampfreduktion vor Garzeitende	♦
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	♦/♦/♦
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	♦/♦/♦
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	♦/♦/♦
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/♦
Pflegekomfort	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	♦
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	♦
Externer Dampferzeuger und CleanGlass-Tür	♦
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	♦
Automatisches Entkalken	♦
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
DualSteam	♦
Frischwassertank Volumen in l	1,5
Entnehmbarer Frischwassertank mit Push2release Mechanismus	♦
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	♦
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	♦/♦
Technische Daten	
L-Garraum/Garraumvolumen in l	♦/40
Garraumbeleuchtung	2 LED-Spots
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	♦
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,3/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Herausnehmbare Aufnahmegitter	1 Paar
Gelochte Edelstahl-Garbehälter	2
Ungelochte Edelstahl-Garbehälter, Höhe 40 mm/-Höhe 80 mm	1/–
Stellrost/Glasschale	1/1
Kochbuch	♦
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Edelstahl CleanSteel	2.749,–
Obsidianschwarz	2.749,–





Mikrowellengeräte



Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Mikrowellengeräte

**Exklusiv
bei Miele**

XL-Garraum

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



Automatikprogramme

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



Quick-Mikrowelle

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



Edelstahl-Garraum

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



Kombinationsbetrieb

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



PopcornFunction

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Mikrowellengeräte auf einen Blick



Bedienphilosophie

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



Garraumvolumen

Garraumvolumen: 46 Liter



MultiLingua

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



Leistung

Mikrowellenleistung bis zu 900 Watt



LED-Beleuchtung

Für optimale Ausleuchtung des gesamten Garraums



Quarzgrill

Zum zusätzlichen Überbacken der Speisen nach dem Garen



Popcorn

Für schnelle und einfache Zubereitung von frischem Popcorn



Automatikprogramme

Müheloses Auftauen, Garen und Zubereiten frischer Lebensmittel



40 cm Drehteller

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

Einbau-Mikrowellengeräte M 7000

Produktübersicht - 45er Nische



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





Gourmet- Wärmeschubladen



Optimal auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Größenvielfalt der Miele Gourmet-Wärmeschubladen

Unsere Miele Gourmet-Wärmeschubladen sind in zwei Größen-Varianten erhältlich – für verschiedene Einbausituationen und Abmessungen. Damit sorgen Sie in jeder Situation für 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.



Die Extragroße – 29 cm hoch, 60 cm breit

Besonders viel Platz bietet unsere 29 cm hohe Miele Gourmet-Wärmeschublade. Zusammen mit einem klassischen 60 cm hohen Backofen erhalten Sie die perfekte Kombination für eine 88 cm hohe Nische und nutzen so den verfügbaren Raum optimal. Die Schubladen sind mit einer Volledelstahl-Front ausgestattet.



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Gourmet-Wärmeschubladen

**Exklusiv
bei Miele**

Niedertemperaturgaren

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



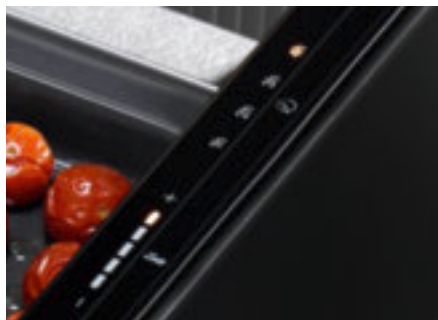
SensorTouch-Bedienung

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



Push2Open

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



Timerfunktion

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



Anwendungsvielfalt

Mit der Gourmet-Wärmeschublade können Sie auch Dörren, Kräuter trocknen, Hefeteig gehen lassen, Schokolade schmelzen und vieles mehr..

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Schubladen der Generation 7000 auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



Gerätehöhe

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen



Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 Personen



Niedertemperaturgaren

Mit niedrigen Temperaturen werden Fleischrezepte automatisch zur Spezialität.



Push2open

Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade.



Vollauszug

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



Timer

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



Stellrost

Zur Platzierung von Speisen und Geschirr auf 2 Etagen.

Gourmet-Wärmeschubladen

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	ESW 7010	ESW 7020
Bauform und Design		
Gourmet-Wärmeschublade	♦	♦
Grifflos	♦	♦
Genussvorteile		
Vorwärmen von Geschirr	♦	♦
Warmhalten von Speisen	♦	♦
Perfekte Garergebnisse mit Niedertemperatur	♦	♦
Betriebsarten		
Tassen wärmen	♦	♦
Teller wärmen	♦	♦
Speisen warmhalten	♦	♦
Niedertemperaturgaren	♦	♦
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@Home	♦	♦
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 6 Personen	Menügeschirr für 12 Personen
Push2open Mechanismus	♦	♦
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	♦	♦
Glasblende mit Sensortasten	♦	♦
Bedienleiste mit Klartextbeschriftung/Symbolen	–/♦	–/♦
Stopp-Programmierung / Timerfunktion	♦/♦	♦/♦
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	–	♦
Flächenbündige Bedienleiste	♦	♦
Sicherheit		
Kühle Front	♦	♦
Antirutschauflage	♦	♦
Sicherheitsausschaltung	♦	♦
Technische Daten		
Genaue elektronische Temperaturregelung in °C	40 – 85	40 – 85
Gerätemaße in mm (BxHxT)	595 x 141 x 570	595 x 289 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80	230
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,7/220 – 240/10	0,7/220 – 240/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	2	2
Mitgeliefertes Zubehör		
Antirutschauflage	1	1
Kochbuch Garen mit Niedertemperatur	♦	♦
Stellrost zur Erhöhung der Stellfläche	–	♦
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Edelstahl CleanSteel	–	1.299,–
Obsidianschwarz	1.169,–	1.299,–

Vakuumierschubladen





Guten Geschmack bewahren

Die vielseitige Miele Vakuumierschublade

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



Für intensive Geschmackserlebnisse

Beim Sous-vide Garen bereiten Sie Ihre Speisen in einem Vakuumierbeutel bei konstant niedrigen Temperaturen im Dampfgarer zu. Besonders empfehlenswert für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst, denn Aromen entfalten sich bei diesem Verfahren besonders intensiv. Gewürze sowie Marinaden verbinden sich optimal mit den Speisen und erzeugen einen exzellenten Geschmack.



Praktischer Helfer im Küchenalltag

Lebensmittel schmecken am besten, wenn sie frisch sind. Doch schaffen Sie es, die Zutaten fürs Kochen jeden Tag frisch einzukaufen? Und was ist, wenn doch mal etwas übrigbleibt? Mit der Miele Vakuumierschublade können Sie Lebensmittel deutlich länger haltbar machen. Durch den Entzug von Luft und somit Sauerstoff bleibt die Frische viel länger erhalten als bei der herkömmlichen Lagerung im Gefrierfach oder im Kühlschrank – egal ob Fleisch, Gemüse oder Obst.

Wenn Sie gerne größere Portionen zubereiten, um sie erst zu einem späteren Zeitpunkt – z. B. auch ein paar Tage später - aufgewärmt zu verzehren, sichert Ihnen die Vakuumierschublade das volle Geschmackserlebnis wie am ersten Tag der Zubereitung. Kochen Sie so z.B. am Wochenende mit Ruhe und Genuss und vakuumieren Sie einzelne Portionen und lagern Sie diese dann im Kühlschrank. So können Sie auch ganz spontan nach einem langen Arbeitstag mitten in der Woche eine köstliche Speise genießen.





Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights der Miele Vakuumierschublade

Vakuumieren

Durch das Entziehen von Luft und Sauerstoff werden Ihre Lebensmittel optimal auf das Sous-vide-Garen im Dampfgarer vorbereitet. Darüber hinaus 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 diese einfrieren – Vitamine und Geschmack bleiben bestens erhalten und es entsteht kein Gefrierbrand. Zudem sparen Sie Platz im Gefrierschrank.



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 jedes Lebensmittel.



Push2Open

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



Lebensmittelgeeignete Vakuumierbeutel

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



Wiederverwendbare Vakuumierbehälter

Die nachhaltige Alternative: Vakuumierbehälter können Sie im Gegensatz zu Vakuumierbeuteln immer wieder nutzen.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für die Vakuumierschublade auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



Fassungsvermögen

Menügeschirr für 6 Personen



Vakuumieren

Entzieht dem Vakuumbeutel die Luft.



Push2open

Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade



Vollauszug

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



Beutelabstützung

Erleichtert die Handhabung für kleine Vakuumierbeutel.

Einbau-Vakuumierschublade

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	EVS 7010
Bauform und Design	
Einbau-Vakuumierschublade	♦
Grifflos	♦
Genussvorteile	
Vorbereiten für das Sous-vide-Garen	♦
Längere Haltbarkeit von Lebensmitteln	♦
Marinieren von Lebensmitteln	♦
Anwendungsvielfalt	
Lebensmittel vakuumieren	♦
Lebensmittel marinieren	♦
Lebensmittel portionieren	♦
Behälter vakuumieren	♦
Originalverpackung wieder verschließen	♦
Verschließen von Gläsern	♦
Vakuumieren von Flüssigkeiten	♦
Bedienkomfort	
Fassungsvermögen Vakuumierkammer in l	8
Maximale Beutelgröße in mm	250 – 350
Push2open Mechanismus	♦
Volllauszug für einfaches Be- und Entladen	♦
Bedienleiste mit Sensortasten	♦
Bedienleiste mit Klartextbeschriftung/Symbolen	–/♦
Vakuumierstärke in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke über LED	♦
Vakuumierstärke für externe Behälter in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke für externe Behälter über LED	♦
Schweißdauer in Stufen	1 – 3
Anzeige Schweißdauer über LED	♦
Stopp-Funktion	♦
Valuumiertechnik	
Edelstahl-Vakuumierkammer	♦
Saugleistung Pumpe in m³/h	4
Pflegekomfort	
Flächenbündige Bedienleiste	♦
Hinweis Entfeuchtung Unterdruckpumpe	♦
Auswechselbare Schweißbalken	♦
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung	♦
Technische Daten	
Gerätemaße in mm (BxHxT)	595 x 141 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,3/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,8
Mitgeliefertes Zubehör	
Adapter für Behälter vakuumieren	1
Auflagefläche für kleine Beutel	1
Anforderungskarte Kochbuch Sous-vide-Garen	♦
Vakuumierbeutel 180 x 280 mm	50
Vakuumierbeutel 240 x 350 mm	50
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Obsidianschwarz	2.889,–



Induktions- und Elektrokochfelder



Willkommen in einer neuen Ära des intelligenten Kochens

KM 8000 Induktions-Kochfelder und M Sense Kochgeschirr.

Nichts brennt an. Nichts kocht über.¹⁾

Entdecken Sie eine völlig neue Art des Kochens. Unsere neuesten Induktionskochfelder KM 8000 und das M Sense Kochgeschirr arbeiten perfekt zusammen und eröffnen Ihnen ein Küchenerlebnis, das einfacher, präziser und angenehmer ist als je zuvor. Dank der integrierten intelligenten Unterstützung können Sie sich ganz auf das Wesentliche konzentrieren: den Rhythmus, die Kreativität und die Zufriedenheit, jedes Mal etwas Perfektes auf den Tisch zu bringen.





Präzision, die für Sie arbeitet

Die intelligente Symbiose aus Kochfeld und Kochgeschirr.



**Automatische Leistungseinstellung**

Je nach eingestelltem Kochprogramm justiert M Sense die erforderliche Leistung völlig automatisch. Die Anwahl einer Leistungsstufe ist nicht erforderlich.

**DirectTouch**

Einfach das gewünschte Kochprogramm direkt am Kochgeschirr auswählen. Alles weitere übernimmt die Elektronik.

**Keine Nachjustierung**

Bis zu 3 Sensoren messen im Sekundentakt die Temperatur direkt im Kochgeschirr. Damit sorgt M Sense für konstant gleichbleibende Temperaturen beim Kochen.

**Energieeinsparung**

Durch das Kochen mit geschlossenem Deckel können bis zu 30 % Energie eingespart werden. Ideal für die Zubereitung von Pasta*.

* Vergleich eines 25-minütigen Kochvorgangs von zwei Litern Wasser mit und ohne Deckel.

Kochfeld solo – oder mit Backofen

Die Bauarten der Miele Kochfelder

Der Mittelpunkt Ihrer Küche: das Kochfeld. Mit oder ohne Backofen? Entscheiden Sie nach Ihren Anforderungen.



Unabhängig von einem Herd

Die meisten unserer Kochfelder können unabhängig von einem Backofen installiert werden. Den Raum unterhalb des Kochfeldes können Sie für Schubladen- oder Schrankelemente nutzen. So sind Sie bei Ihrer Küchenplanung ganz flexibel.



Kombiniert mit einem Herd

Kochfelder ohne eigene Bedienung werden immer mit einem Herd kombiniert. Die Bedienung für das Kochfeld befindet sich im oberen Bereich des Herdes. Kochfelder, die mit einem Herd kombiniert werden können, gibt es als Elektrokochfelder und Induktionskochfelder.

Für individuelle Kochvorlieben

Die Bauformen der Miele Kochfelder



Induktion

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze direkt im Topfboden. Außerdem wird die Größe des Topfes automatisch erkannt. Dadurch gibt es praktisch keine Energieverluste. Zudem ist das Kochen besonders sicher, da die Bereiche neben der Kochzone relativ kühl bleiben.

Aufgrund dieses Merkmals lässt sich die Glaskeramik außerdem sehr leicht reinigen. Durch die glatte Oberfläche sind Spritzer und andere Verschmutzungen schnell und einfach zu entfernen.

Induktion macht vieles möglich: Mit zusätzlichen Ausstattungsmerkmalen bietet Miele besonderen Komfort.



Elektro

Die Traditionellen. Die Erwärmung der Kochzone erfolgt durch Heizkörper unter der Glaskeramik. Dies wird sichtbar durch das rote Aufglühen der Kochzone.

Passend für jede Küchensituation

Die Größenvielfalt der Miele Kochfelder

Ob platzsparend oder großzügig mit bis zu 6 Kochzonen – entdecken Sie die Größenvielfalt unserer Kochfelder.



Der Klassiker

Platzsparende Geräte um die 60 cm Breite für bis zu 4 Kochgeschirre



Für mehr Komfort

Geräte um die 80 cm Breite für 4 bis 6 Kochgeschirre



Maximal großzügig

Geräte um die 90 cm Breite für 5 bis 6 Kochgeschirre



Der richtige Rahmen für Ihre Kochleidenschaft

Das Rahmendesign der Miele Kochfelder

Pur ohne Rahmen, eingefasst mit Edelstahl oder geschützt durch elegante Seitenleisten: Unsere Designvarianten erfüllen unterschiedliche Leidenschaften.



Flächenbündiger Einbau

Die rahmenlose Kochfeld-Variante können Sie flächenbündig in die Arbeitsplatte integrieren.



Rahmenlose Glaskeramik

Edles Design in großzügiger Glas-Optik je nach Modell aufliegend eingebaut.



Gefasst und sicher

Glaskeramiken mit umlaufendem Edelstahlrahmen sind an allen Seiten durch den hochwertigen Rahmen geschützt.



Stilvoll und sicher

Die eleganten Seitenleisten schützen Ihr Glaskeramik-Kochfeld und überzeugen mit ihrer schlanken Form.

MattFinish – Stilvoller Blickfang

Robuste Oberfläche in edlem Mattschwarz

Unsere Glaskeramik-Kochfelder in modernem Mattschwarz setzen eindrucksvolle Akzente und überzeugen mit zahlreichen Vorteilen, die Ihren Kochalltag bereichern.



Edles Design

Mit ihrem ästhetischen Design fügt sich die elegante Glaskeramik Oberfläche MattFinish stilvoll in zeitgemäße Küchen ein. Dabei reflektiert sie deutlich weniger Licht als herkömmliche Glaskeramiken – für eine besonders weiche und samtige Optik.



Hohe Kratzresistenz

Die speziell entwickelte Oberfläche ist äußerst robust und besonders widerstandsfähig. Dadurch entstehen im Vergleich zu herkömmlichen Glaskeramiken deutlich weniger Kratzer.



Einfache und mühelose Reinigung

Unsere MattFinish Glaskeramik lässt sich wesentlich einfacher und schneller reinigen als herkömmliche Glaskeramiken. Das erspart Ihnen wertvolle Zeit und Mühe.



Reduziert Fingerabdrücke

Dank der matten Struktur bleibt Ihr Kochfeld beinahe frei von Fingerabdrücken – selbst bei häufigem Berühren. So genießen Sie eine stets makellose Kochfläche.

Intuitive Bedienung macht das Kochen einfach

Die intuitive Bedienung bei Miele Induktionskochfeldern

Unsere Bedienungen folgen genau einer Philosophie: Sie sind so gestaltet, dass aus dem Kochen Genuss wird.



Touch-Display

Kochfelder mit Touch-Display sind brilliant in Optik und Funktion. Auf dem mehrfarbigen 7-Zoll-Touch-Display sorgen Hinweise in Klartext für einfachstes Bedienen von z. B. speziellen Assistenzprogrammen. Und dank der Funktion PowerFlex Plus können Bräter sogar quer im hinteren Kochbereich positioniert und bequem gesteuert werden. Das multilinguale Display macht die Nutzung in verschiedenen Sprachen möglich.



MultiSlide

Noch einfacher wird das Zubereiten Ihres Essens mit unserer intuitiven MultiSlide-Steuerung. Mit MultiSlide haben Sie alle Leistungsstufen und Timereinstellungen für jeden Topf oder jede Pfanne direkt im Blick. Dabei wird jedes Kochgeschirr über einen eigenen Slider gesteuert, mit dem Einstellungen schnell, präzise und komfortabel vorgenommen werden können. Wählen Sie zwischen Kochfeldern mit gelben oder weißen Anzeigen, ganz so, wie es zu Ihrem Stil passt.



SingleSlide

Mit unserer SingleSlide-Steuerung haben Sie eine zentrale Anlaufstelle beim Kochen oder Braten. Mit dem zentralen Slider steuern Sie alle Leistungsstufen und Kochzonen ganz präzise. Weiterhin werden zudem alle Timer und Leistungsstufen für jeden Topf und jede Pfanne separat angezeigt. So behalten Sie selbst bei aufwendigen Gerichten, für die Sie viel Kochgeschirr nutzen, immer den perfekten Überblick.



ComfortSelect

Über die zentrale Zahlenreihe steuern Sie alle Kochzonen und Leistungsstufen. Komfortabel nutzbar sind auch die Zusatzfunktionen, da sie direkt oberhalb des Zahlenstrangs angeordnet sind. Hier stellen Sie auch besonders einfach und schnell die Timerzeiten ein.



Knebelbedienung

Mit der Knebelbedienung stellen Sie Leistungsstufen und Zeiten schnell und intuitiv ein. Für jede Kochzone gibt es einen separaten Knebel, über den direkt die Anwahl eingestellt werden kann.

Flexibilität in jeder Kochsituation

Kochfläche individuell nutzen: Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr ganz nach Belieben.

Vollfläche

Genießen Sie ultimative Freiheit: Sie können die gesamte Kochfläche vollflächig zum Kochen nutzen – ohne vordefinierte Kochzonen und sind damit besonders flexibel. Bis zu sechs induktionsfähige Töpfe, Pfannen und Bräter können individuell platziert werden. Unsere Kochfelder mit Vollflächeninduktion gibt es in verschiedenen Gerätebreiten.



**Exklusiv
bei Miele**

Intelligente Topferkennung

Flexibles Kochfeld, flexible Bedienung: Die Bedienelemente erscheinen mit der intelligenten Topferkennung passend zum aufgestellten Kochgeschirr – egal wo das Kochgeschirr platziert wird. Und das ganz elegant, denn sichtbar ist die Bedienung nur, wenn Topf oder Pfanne platziert sind. Der Bedienstrang ist immer eindeutig zugeordnet – und folgt dem Geschirr, auch wenn es verschoben wird. Alle unsere Kochfelder mit Vollfläche verfügen über die intelligente Topferkennung.



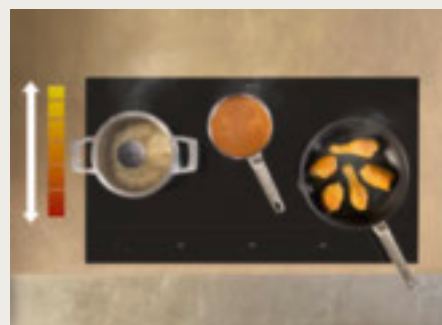
DiamondFinish

Die besondere Glaskeramik-Beschichtung ist im Vergleich zu herkömmlichen Glaskeramiken mehr als doppelt so hart. Kratzer, die durch häufiges Verschieben des Kochgeschirrs entstehen, werden somit deutlich reduziert. Dank unserer kratzresistenten Oberflächen entstehen deutlich weniger Kratzer durch Sand. Der Vorteil: Ihr Kochfeld hält den täglichen Belastungen mühelos stand und bleibt länger wie neu. Für langanhaltende Freude beim Kochen. Zudem besitzt die DiamondFinish Oberfläche einen hochwertigen Glanzgrad. Dieser verleiht Ihrem Kochfeld ein elegantes Aussehen – für eine ästhetische und qualitative Küchengestaltung.



Lichtlinie

Mit unserer Lichtlinie verleihen Sie Ihrem Kochfeld ein neues Level an Eleganz. Eingeschaltet ist die Lichtlinie ein beeindruckendes Designelement, welches in Kombination mit einer stilvollen Willkommensanimation direkt Lust auf das entspannte Zubereiten von Gerichten macht. Ausgeschaltet sorgt das minimalistische Design des Kochfelds dafür, dass es sich perfekt in Ihre Küche integriert.



Profimodus

Mit dem Profimodus unterteilen Sie Ihr Kochfeld nach Wunsch in drei Bereiche mit verschiedenen Leistungsstufen. Nutzen Sie eine hohe Leistung zum Braten in der Pfanne vorne, während Sie mit niedriger Leistung hinten die Beilagen warm halten. Verschieben Sie die Pfanne oder den Topf, passt sich die Leistungsstufe automatisch an. So wird jeder im Handumdrehen zum Profi in der Küche.



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights¹⁾ der Miele Induktionskochfelder

M Sense ready

Kochen Sie so einfach wie noch nie mit unserem M Sense Kochgeschirr in Kombination mit M Sense-fähigen Kochfeldern.



Vollfläche

Kochfläche individuell nutzen: Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr ganz nach Belieben.



Lichtlinie

Die Lichtlinie verleiht Ihrem Kochfeld einen stilvollen Look und fügt sich im ausgeschalteten Zustand nahtlos ein.



MattFinish

Die matte Oberfläche reduziert Kratzer und Fingerabdrücke für einen cleanen und edlen Look.



DiamondFinish

Die hochwertige DiamondFinish-Beschichtung ist besonders widerstandsfähig und reduziert Kratzer.



Con@ctivity

Der Dunstabzug reagiert automatisch auf das Kochfeld.

Welche Geräteklasse passt zu Ihnen?

Alle Miele-Geräte teilen die gleiche DNA: Qualität, begeisternde Klarheit, Nachhaltigkeit und durchdachte Innovation. Was auch immer Sie und Ihr Zuhause benötigen, wir setzen uns dafür ein, Ihnen die beste Lösung zu bieten.

Class

Diamond

Wegweisende Innovationen kombiniert mit den besten Materialien. Für alle, die für ihr Zuhause das Beste vom Besten erwarten.



Display

Touch Display / MultiSlide

Kochzonenausstattung

Vollfläche¹

M Sense

M Sense Starter Kit / M Sense ready¹

DiamondFinish

◆¹

MattFinish

–

Con@ctivity

◆

Intelligente Topferkennung

◆¹

Class

Platinum

Höchste Qualität vereint mit elegantem Design und durchdachten Innovationen für ein besseres Leben zu Hause.



Display

SingleSlide / MultiSlide

Kochzonenausstattung

Vollfläche

M Sense

M Sense ready

DiamondFinish

–

MattFinish

◆¹

Con@ctivity

◆

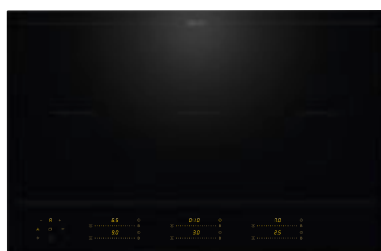
Intelligente Topferkennung

◆

Class

Gold

Fortschrittliche Geräte, bei denen Komfort und Vielseitigkeit im Mittelpunkt stehen um Ihnen mehr Möglichkeiten für Ihr Leben zu Hause bieten.



Display

SingleSlide / MultiSlide / Knebel

Kochzonenausstattung

PowerFlex XL-Kochzone /
PowerFlex-Kochzone¹

M Sense

M Sense ready¹

DiamondFinish

–

MattFinish

◆¹

Con@ctivity

◆

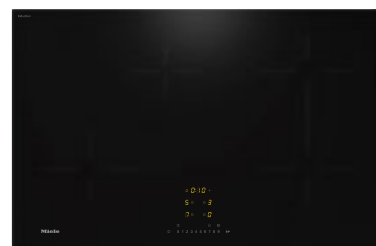
Intelligente Topferkennung

◆¹

Class

Silver

Echte Miele-Qualität und fortschrittliche Funktionalität vereint, um Ihnen alles zu bieten, was Ihr Leben zu Hause leichter macht.



Display

ComfortSelect

Kochzonenausstattung

Flex-Kochzone / Vario-Kochzone¹

M Sense

–

DiamondFinish

–

MattFinish

–

Con@ctivity

◆

Intelligente Topferkennung

–

¹ Ausstattung modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Induktionskochfelder auf einen Blick



M Sense

Koch- und Bratassistent mit M Sense Kochgeschirr - Voucher für Starter Set enthalten.



Kompatibel mit M Sense Kochgeschirr für Koch- und Bratassistent.



Steuerung

Mehrfarbiges 7-Zoll-Touch-Display für intuitive Bedienung.



Präzise Einstellung und perfekter Überblick dank einzelner Slider.



Präzise Einstellung über zentralen Slider.



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



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



Einfache und komfortable Einstellung für alle Kochzonen.



Schnelle und einfache Anwahl durch einen separaten Knebel.



Con@ctivity

WLAN-basierte Automatikfunktion für ein optimales Raumklima im Zusammenspiel mit einer Dunstabzugshaube.



Flexibilität

Flexible Nutzung der Kochfläche ohne vordefinierte Kochzonen.



Extra große Kochzone mit besonders hoher Leistung für die Positionierung großer Töpfe hintereinander oder für Bräter.



Große Kochzone mit besonders hoher Leistung für die Positionierung von Töpfen, Pfannen oder für Bräter.



Große Kochzone für die Positionierung von Töpfen, Pfannen oder für Bräter.



Oberfläche

Einzigartiges und elegantes Design: Mattschwarze Optik zur Reduktion von Kratzern und Fingerabdrücken.



Robust und edel: hochwertige Beschichtung zur Reduktion von Kratzern.



Lichtlinie

Einzigartiger Blickfang als Highlight in Ihrem Kochfeld.



TwinBooster

Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten



Warmhalten

Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur

Autarke Kochfelder mit Vollflächeninduktion

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8685 FL MattFinish	KM 8695 FL MattFinish
Gerätekategorie	Platinum	Platinum
Beheizungsart	Induktion	Induktion
Bauform	Kombiniert/Unabhängig vom Herd	Kombiniert/Unabhängig vom Herd
Design		
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	mattschwarz/-	mattschwarz/-
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	-/-	-/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	•/•	•/•
kratzresistente Oberfläche/Lichtlinie	MattFinish/-	MattFinish/-
Kochzonenausstattung		
Maximaler Topfbodendurchmesser	350 mm	350 mm
Maximaler Topfbodendurchmesser bei ovalen und rechteckigen Brättern	380 x 300 mm	380 x 300 mm
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	-/1	-/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	6	6
Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Größe in mm	frei wählbar/Vollfläche/ 740 x 380	frei wählbar/Vollfläche/ 870 x 380
Max. Leistung/max. Booster in W pro Kochgeschirr	2.600/3.650	2.600/3.650
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@Home	•	•
Automatikfunktion Con@ctivity/Haubensteuerung	•/•	•/•
Bedienung über Sensortasten/Anzeigefarbe	MultiSlide/weiß	MultiSlide/weiß
M Sense ready	•	•
Profimodus	•	•
Permanente/Intelligente Topferkennung	-/•	-/•
Recall-Funktion/Topf- und Topfgrößenerkennung	•/•	•/•
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	•/•	•/•
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	•/•	•/•
Warmhalten/Warmhalten Plus	•/-	•/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	•	•
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	•/•	•/•
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	•/•/•	•/•/•
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	•/•	•/•
Restwärmanzeige	•	•
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	800 x 51 x 520	936 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51
Ausschnittmaße aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	916 x 500
Ausschnittmaße flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	916 x 500
Ausschnittmaße flächenbündig außen in mm (B x T)	804 x 524	940 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	11,0/230/3 x 16	11,0/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör		
Anschlusskabel/Gutschein für M Sense Starter-Set	•/-	•/-
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	3.249,-	3.499,-

voraussichtlich lieferbar ab 04/2026

Autarke Induktionskochfelder mit DiamondFinish

Produktübersicht



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8765 FL Diamond	KM 8885 FL Diamond	KM 8895 FL Diamond
Gerätekategorie	Diamond	Diamond	Diamond
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform	Kombiniert/Unabhängig vom Herd	Kombiniert/Unabhängig vom Herd	Kombiniert/Unabhängig vom Herd
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/–	graphitschwarz/–	graphitschwarz/–
DiamondFinish	♦	♦	♦
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	♦/♦	♦/♦	♦/♦
kratzresistente Oberfläche/Lichtlinie	DiamondFinish/♦	DiamondFinish/♦	DiamondFinish/♦
Kochzonenausstattung			
Maximaler Topfbodendurchmesser	350 mm	350 mm	350 mm
Maximaler Topfbodendurchmesser bei ovalen und rechteckigen Brättern	380 x 300 mm	380 x 300 mm	380 x 300 mm
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/1	–/1	–/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	6	6
Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Größe in mm	frei wählbar/Vollfläche/ 570 x 390	frei wählbar/Vollfläche 740 x 380	frei wählbar/Vollfläche 870 x 380
Max. Leistung/max. Booster in W pro Kochgeschirr	2.600/3.650	2.600/3.650	2.600/3.650
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@Home	♦	♦	♦
Automatikfunktion Con@ctivity/Haubensteuerung	♦/♦	♦/♦	♦/♦
Bedienung über Sensortasten/Anzeigefarbe	MultiSlide/weiß	MultiSlide/weiß	MultiSlide/weiß
M Sense ready	♦	♦	♦
Profimodus	♦	♦	♦
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/♦	–/♦	–/♦
Recall-Funktion/Topf- und Topfgrößenerkennung	♦/♦	♦/♦	♦/♦
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	♦/♦	♦/♦	♦/♦
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	♦/♦	♦/♦	♦/♦
Warmhalten/Warmhalten Plus	♦/–	♦/–	♦/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	♦	♦	♦
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik /Wischschutz	♦/♦	♦/♦	♦/♦
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	♦/♦/♦	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	♦/♦	♦/♦	♦/♦
Restwärmanzeige	♦	♦	♦
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	620 x 66 x 520	800 x 66 x 520	936 x 66 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	66	66	66
Ausschnittmaße aufliegend in mm (B x T)	600 x 500	780 x 500	916 x 500
Ausschnittmaße flächenbündig innen in mm (B x T)	600 x 500	780 x 500	916 x 500
Ausschnittmaße flächenbündig außen in mm (B x T)	624 x 524	804 x 524	940 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	7,3/230/3 x 16	11,0/230/3 x 16	11,0/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel/Gutschein für M Sense Starter-Set	♦/–	♦/♦	♦/♦
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	2.599,–	3.949,–	4.199,–

vorussichtlich lieferbar ab 04/2026



TwoInOne – Kochfelder





Der Mittelpunkt in Ihrer Küche

Das Design der Tischlüfter



Das starke Doppel – Wenn Dunstabzug und Kochfeld eins werden

Bewährte Miele Induktionstechnologie kombiniert mit einem effektiven Dunstabzug sorgen für ein echtes Highlight in Ihrer Küche. Planungsfreiheit ist garantiert – Dank des neuen Silence Motors werden störende Geräusche in der Küche kaum wahrnehmbar.



Flächenbündiger Dunstabzug

Der Miele Dunstabzug fügt sich vollkommen flächenbündig in das Kochfeld ein. Dank des edlen und dezenten Designs lässt sich Ihr Dunstabzug perfekt in jeden Einrichtungsstil integrieren und setzt neue Maßstäbe in Sachen Ästhetik. Das Sortiment beinhaltet sowohl Modelle mit Edelstahlrahmen als auch ohne Rahmen. So genießen Sie maximale Flexibilität bei der Küchengestaltung – für höchste Designansprüche.

Maximale Planungsfreiheit

Für jede Einbausituation das passende Gerät

Das „TwoInOne“ ist ein absolutes Highlight unter den Kochfeldern mit integriertem Dunstabzug. 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

Welche Betriebsart für Sie die richtige Wahl ist hängt von verschiedenen Faktoren ab.

Abluft: Im Abluftbetrieb saugt der Tischlüfter den Wrasen an und filtert mithilfe des Fettfilters die Fettpartikel heraus. Die gefilterte Luft wird über ein Kanalsystem aus dem Küchenraum ins freie transportiert. Mit der gefilterten Abluft werden auch Gerüche und die überschüssige Luftfeuchtigkeit aus der Küche entfernt.

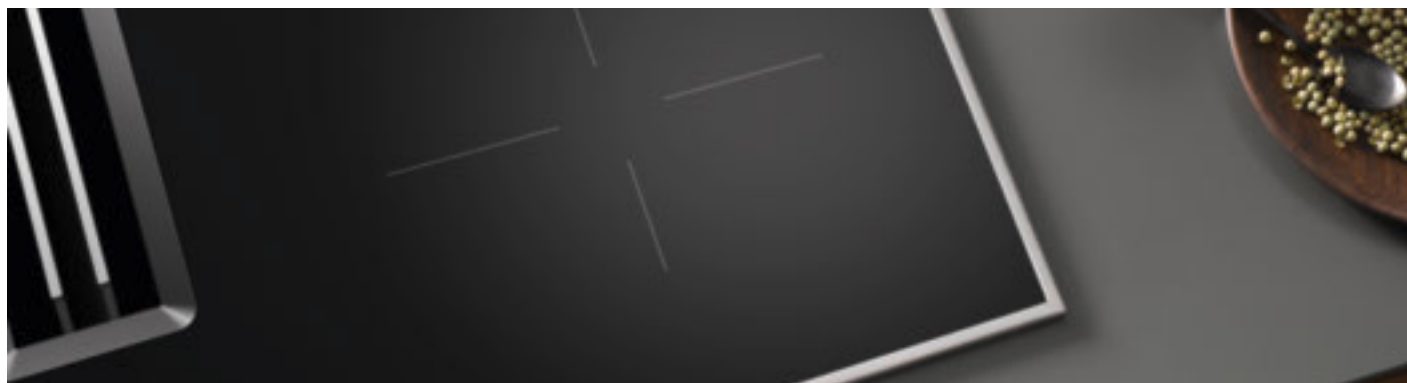
Geführte Umluft: Der Umluftbetrieb ist energetisch vorteilhaft. Im Umluftbetrieb werden neben den Fettpartikeln auch die Geruchspartikel gefiltert und die gereinigte Luft über ein Kanalsystem im Unterschrank in den Raum zurückgeführt.

Plug&Play: Einfachste Planung und Montage – Bei der Plug&Play Installation wird die gefilterte Luft ohne zusätzliches Kanalsystem über eine dezente Öffnung im Sockel an den Raum zurückgegeben. Der Aufwand für Planung und Montage ist in diesem Fall deutlich geringer.



Optimale Rahmenbedingungen

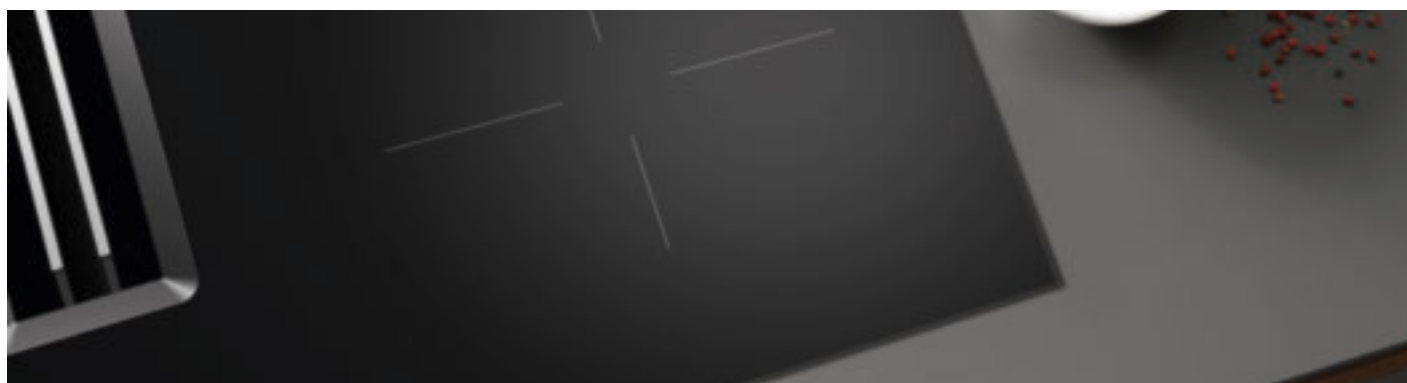
Für jede Einbausituation das passende Gerät



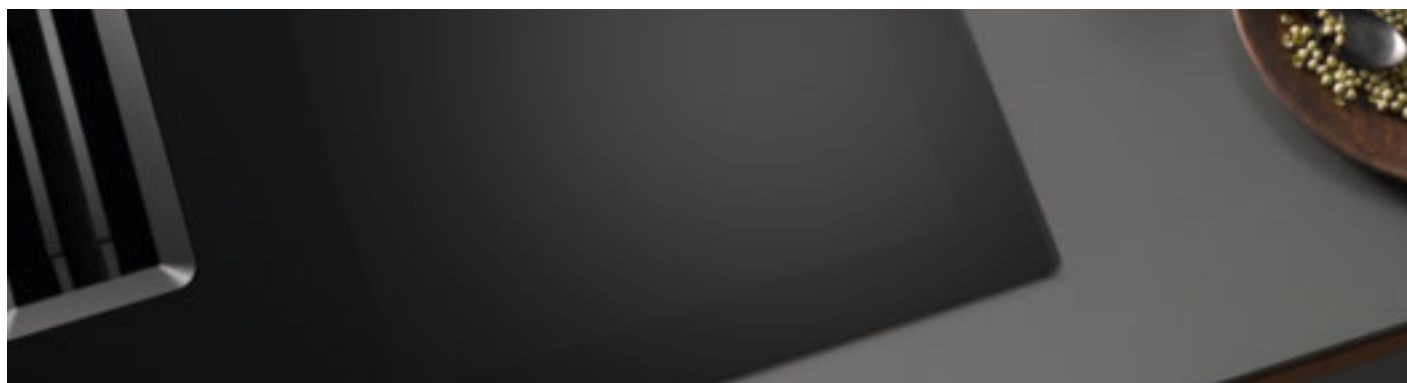
Umlaufender Edelstahlrahmen



Flächenbündiger Einbau



Rahmenlose Glaskeramik



Elegante Seitenleisten

Induktionskochfelder mit MattFinish **Elegant, komfortabel und leistungsstark.**

Die moderne mattschwarze Oberfläche im edlen Design integriert sich harmonisch in Ihrer Küche. Die edle Oberfläche MattFinish mit Antifingerprint-Effekt ist einzigartig in ihrem Design und sorgt für ein überzeugendes Erscheinungsbild und dauerhaft sauberen Look. Fingerabdrücke, die beim Bedienen entstehen, gehören damit der Vergangenheit an. Die besondere Struktur unterstreicht das puristische Design der Induktionskochfelder und Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug und macht das Kochfeld besonders kratzresistent.

Damit Sie länger Freude daran haben!



Leichte und schnelle
Reinigung
Antifingerprint-Effekt



Hohe Kratzfestigkeit
Weniger Lichtreflexion

Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produktvorteile* der Miele „TwoInOne“ Kochfelder



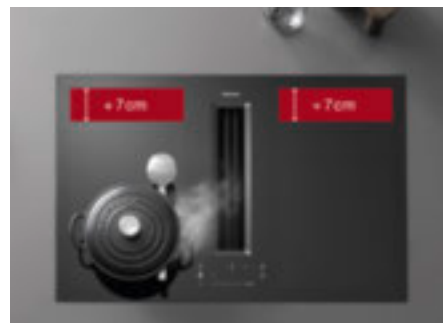
Con@ctivity

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



Silence Motor

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



Exklusiv bei Miele PowerFlex XL

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



Exklusiv bei Miele TwinBooster

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



Exklusiv bei Miele ComfortSelect Plus

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



Edelstahl-Metallfettfilter

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der Miele „TwoInOne“ Kochfelder auf einen Blick



Steuerung

Kochzonen und Lüfter werden über eine zentrale Zahlenreihe gesteuert.



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



Con@ctivity

Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort.



Con@ctivity

Automatikfunktion für ein optimales Raumklima und höchsten Bedienkomfort



Flexibilität

Perfekt für die Positionierung großer Töpfe hintereinander oder für Bräter.



Perfekt für einzelne Kochgeschirre oder Bräter.



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



TwinBooster

Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten



Warmhalten

Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur



Stop & Go

Einfache Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp



10 x Filter

10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler



Silence Motor

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



ECO-Motor

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

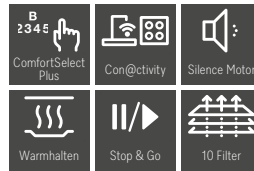
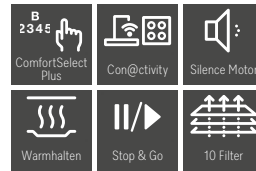


MattFinish

Die edle mattschwarze Oberfläche MattFinish mit Antifingerprint-Effekt sorgt für ein überzeugendes Erscheinungsbild und bietet eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer.

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht



* technisch verbessert gegenüber Vorgängermodell

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7272-1 FL* Silence	KMDA 7272-1 FR* Silence
Gerätekategorie	Silver	Silver
Beheizungsart und Bauform		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	•	•
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	–/•/•	•/–/–
flächenbündige Ansaugöffnung	•	•
Betriebsarten		
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	•/•/•	•/•/•
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne links/Vario-Kochzone/110-220	vorne links/Vario-Kochzone/110-220
Leistung/Booster	2.300/3.000	2.300/3.000
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten links/Vario-Kochzone/100-190	hinten links/Vario-Kochzone/100-190
Leistung/Booster	1.400/2.100	1.400/2.100
3. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220
Leistung/Booster	2.300/3.000	2.300/3.000
4. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190
Leistung/Booster	1.400/2.100	1.400/2.100
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten	•/•	•/•
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	•/•	•/•
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	•/•/•	•/•/•
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	•	•
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	•/•	•/•
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	–/–/•	–/–/•
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A++-E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,3/•	31,3/•
Pflegekomfort		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	•/–	•/–
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	•/•	•/•
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	•	•
Luftleistung für Umluftbetrieb/Abluftbetrieb		
Minimum und Maximum (m³/h) nach EN 61591	160-475 (Umluft) / 205-533 (Abluft)	160-475 (Umluft) / 205-533 (Abluft)
Schallleistung Minimum (dB(A) re1pW)/Schalldruck Minimum (dB(A) re20µPa)	46/33 (Umluft) / 41/28 (Abluft)	46/33 (Umluft) / 41/28 (Abluft)
Schallleistung Stufe max. (dB(A) re1pW)/Schalldruck Maximum (dB(A) re20µPa)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)
Boosterstufe (m³/h) nach EN 61591	510 (Umluft) / 606 (Abluft)	510 (Umluft) / 606 (Abluft)
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57 (Umluft) / 68/54 (Abluft)	70/57 (Umluft) / 68/54 (Abluft)
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmeperrre	•/•/•	•/•/•
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	•/•/•	•/•/•
Restwärmeanzeige/Anschluss für Fensterkontaktschalter	•/•	•/•
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T)	800 x 520	806 x 526
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	200	194
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524	–
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör		
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	•	•
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	•	•
Nachkaufbares Zubehör		
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500	DUU 1500
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150	DVS 150
Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung	DKF 35-S	DKF 35-S
	DFKS-UR (Umluft) DFKS-AR (Abluft)/DAAG 200	DFKS-UR (Umluft) DFKS-AR (Abluft)/DAAG 200
Flachkanalset/Abdeckgitter mit EDST-Streben		
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	2.699,–	2.699,–

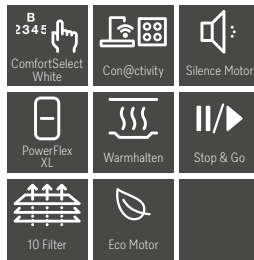
Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht



* technisch verbessert gegenüber Vorgängermodell

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7473-1 FL* Silence	KMDA 7473-1 FR* Silence
Gerätekategorie	Gold	Gold
Beheizungsart und Bauform		
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	♦	♦
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	–/♦/♦	♦/–/–
flächenbündige Ansaugöffnung	♦	♦
Betriebsarten		
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
Flex-Kochzone		
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	4/Flexzone einzeln/110-210	4/Flexzone einzeln/110-210
Leistung in W/Booster in W	2.100/3.000	2.100/3.000
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster	3.000/3.700	3.000/3.700
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Größe in mm	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster	3.000/3.700	3.000/3.700
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
Topf- und Topfgrößenerkennung/Warmhalten	♦/♦	♦/♦
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	♦/♦	♦/♦
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	♦	♦
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	♦/♦	♦/♦
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A++-E)/Klasse für Fettabscheidungsgrad	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,3/♦	31,3/♦
Pflegekomfort		
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	♦/♦	♦/♦
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	♦/♦	♦/♦
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	♦	♦
Luftleistung für Umluftbetrieb/Abluftbetrieb		
Minimum und Maximum (m³/h) nach EN 61591	160-475 (Umluft) / 205-533 (Abluft)	160-475 (Umluft) / 205-533 (Abluft)
Schalleistung Minimum (dB(A) re1pW)/Schalldruck Minimum (dB(A) re20µPa)	46/33 (Umluft) / 41/28 (Abluft)	46/33 (Umluft) / 41/28 (Abluft)
Schalleistung Stufe max. (dB(A) re1pW)/Schalldruck Maximum (dB(A) re20µPa)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)
Boosterstufe (m³/h) nach EN 61591	510 (Umluft) / 606 (Abluft)	510 (Umluft) / 606 (Abluft)
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57 (Umluft) / 68/54 (Abluft)	70/57 (Umluft) / 68/54 (Abluft)
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	♦/♦/♦	♦/♦/♦
Restwärmanzeige/Anschluss für Fensterkontaktschalter	♦/♦	♦/♦
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T)	800 x 520	806 x 526
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	200	194
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524	–
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	7,5/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör		
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	♦	♦
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	♦	♦
Nachkaufbares Zubehör		
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500	DUU 1500
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150	DVS 150
Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung	DKF 35-S	DKF 35-S
	DFKS-UR (Umluft), DFKS-AR (Abluft)/DAAG 100	DFKS-UR (Umluft), DFKS-AR (Abluft)/DAAG 100
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	2.999,–	2.999,–

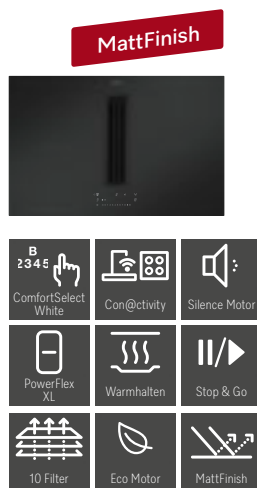


* technisch verbessert gegenüber Vorgängermodell

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7676-1 FL* BlackPerfection
Geräteklasse	Platinum
Beheizungsart und Bauform	
Induktionskochfeld mit integriertem Wrasenabzug	♦
Design	
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	-/♦/♦
Flächenbündige Ansaugöffnung	♦
Farbe Abdeckgitter und Fettfilter	schwarz
Betriebsarten	
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	♦/♦/♦
Kochzonenausstattung	
Anzahl der Kochzonen	4
Flex-Kochzone	
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	4/PowerFlex XL/150-230
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Größe in mm	links/PowerFlex-Bereich 230 x 460
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300
2. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Größe in mm	rechts/PowerFlex-Bereich 230 x 460
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300
Bedienkomfort	
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect White/weiß
Permanente Topferkennung/Warmhalten	♦/♦
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	♦/♦
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	♦/♦/♦
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	♦
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 o. 15 Min.	♦/♦
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	♦/♦/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/Eco-Motor	31,3/♦
Pflegekomfort	
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum - CleanCover/Wischschutz	♦/♦
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	♦/♦
Filtersystem	
Anzahl spülmaschinengeeignete EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	1
Luftleistung für Umluftbetrieb/Abluftbetrieb	
Minimum und Maximum (m³/h) nach EN 61591	160-475 (Umluft)/205-533 (Abluft)
Schallleistung Minimum (dB(A) re1pW)/Schalldruck Minimum (dB(A) re20µPa)	46/33 (Umluft) / 41/28 (Abluft)
Schallleistung Stufe max. (dB(A) re1pW)/Schalldruck Maximum (dB(A) re20µPa)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)
Boosterstufe (m³/h) nach EN 61591	510 (Umluft) / 606 (Abluft)
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57 (Umluft) / 68/54 (Abluft)
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	♦/♦/♦
Fehlerüberwachung/Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	♦/♦/♦
Restwärmanzeige/Anschluss für Fensterkontaktschalter	♦/♦
Technische Daten	
Abmessungen in mm (B x T)	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	238
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung/Absicherung in A	7,5/230/3x16
Mitgeliefertes Zubehör	
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	♦
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	♦
Nachkaufbares Zubehör	
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150
Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung	DKF 35-S
Flachkanalset/Abdeckgitter mit schwarzen Streben	DFKS-UR (Umluft), DFKS-AR (Abluft)/DAAG 100
Seitenleisten	KMSL 520
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	3.399,—

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht



* technisch verbessert gegenüber Vorgängermodell

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7876-1 FL* MattFinish
Gerätekategorie	Diamond
Beheizungsart und Bauform	
Induktionskochfeld mit integriertem Wrasenabzug	♦
Design	
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	-/♦/♦
Flächenbündige Ansaugöffnung	♦
Farbe Abdeckgitter und Fettfilter/Farbe Glaskeramik	schwarz/mattschwarz
Betriebsarten	
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	♦/♦/♦
Kochzonenausstattung	
Anzahl der Kochzonen	4
Flex-Kochzone	
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	4/PowerFlex XL/150-230
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650
1. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Größe in mm	links/PowerFlex-Bereich 230 x 460
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300
2. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Größe in mm	rechts/PowerFlex-Bereich 230 x 460
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300
Bedienkomfort	
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect White/weiß
Permanente Topferkennung/Warmhalten	♦/♦
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	♦/♦
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	♦/♦/♦
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	♦
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 o. 15 Min.	♦/♦
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	♦/♦/♦
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/Eco-Motor	31,3/♦
Pflegekomfort	
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum - CleanCover/Wischschutz	♦/♦
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	♦/♦
Filtersystem	
Anzahl spülmaschinengeeignete EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	1
Luftleistung für Umluftbetrieb/Abluftbetrieb	
Minimum und Maximum (m³/h) nach EN 61591	160-475 (Umluft)/205-533 (Abluft)
Schallleistung Minimum (dB(A) re1pW)/Schalldruck Minimum (dB(A) re20µPa)	46/33 (Umluft) / 41/28 (Abluft)
Schallleistung Stufe max. (dB(A) re1pW)/Schalldruck Maximum (dB(A) re20µPa)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)
Boosterstufe (m³/h) nach EN 61591	510 (Umluft) / 606 (Abluft)
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57 (Umluft) / 68/54 (Abluft)
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	♦/♦/♦
Fehlerüberwachung/Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	♦/♦/♦
Restwärmanzeige/Anschluss für Fensterkontaktschalter	♦/♦
Technische Daten	
Abmessungen in mm (B x T)	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	238
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung/Absicherung in A	7,5/230/3x16
Mitgeliefertes Zubehör	
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	♦
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	♦
Nachkaufbares Zubehör	
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150
Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung	DKF 35-S
Flachkanalset/Abdeckgitter mit schwarzen Streben	DFKS-UR (Umluft), DFKS-AR (Abluft)/DAAG 100
Seitenleisten	KMSL 520
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	3.699,-





Geschirrspüler



Geschirrspülen in einer neuen Dimension:

Automatische Dosierung mit integrierter PowerDisk.

Perfekte Dosierung – kein Überdosieren

Für perfekte Reinigungsergebnisse und gleichzeitiger Schonung der Umwelt.

Miele PowerDisk und PowerDisk Eco –

bestehen zu 100% aus Altplastik

Exzellente Reinigungsergebnisse –

dank exklusiv entwickeltem Pulvergranulat

Wirksam gegen Viren –

Miele Geschirrspüler entfernen mehr als 99,9 % der Viren ²⁾

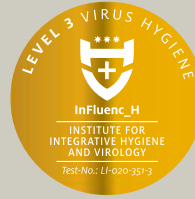
Erleben Sie mit Miele AutoDos Geschirrspülen der Extraklasse: für maximale Zeitersparnis und herausragende Reinigungsergebnisse!

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

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

Optimale Reinigungsergebnisse dank exklusivem Pulvergranulat, speziell für den Miele Geschirrspüler entwickelt

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



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

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



Komfortabel und bequem

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



Clever vernetzt

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

Freiheit in jeder Hinsicht

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

¹⁾ Für ca. 20 Spülgänge im Programm ECO

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



Miele bietet Ihnen verschiedene Bauformen von Geschirrspülern für Ihre Küche.

Welche Art von
Gerät wünschen
Sie?

Die Bauformen der
Miele Geschirrspüler



Vollintegrierbare Geschirrspüler

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



Integrierbare Geschirrspüler

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

Welche Nische steht Ihnen zur Verfügung?

Die Größenvielfalt der Miele Geschirrspüler

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



Geschirrspüler

XXL-Geschirrspüler

(85 cm Höhe, 60 cm Breite)

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

XXL- Geschirrspüler bieten bis zu 25 % mehr Beladungsvolumen im Oberkorb für mehr Flexibilität und bessere Stellmöglichkeiten, z. B. für langstielige Gläser, große Kaffeebecher und Teile bis zu 23 cm Durchmesser.



Hocheinbau

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

Für höchsten Komfort und perfekte Designharmonie

Vielfältige Einbaumöglichkeiten der Miele Geschirrspüler



Miele FrontFit

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



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



Grifflose Geschirrspüler mit Knock2open

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



Sockellooses Küchendesign

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



AutoDos

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Geschirrspüler

**Exklusiv
bei Miele**

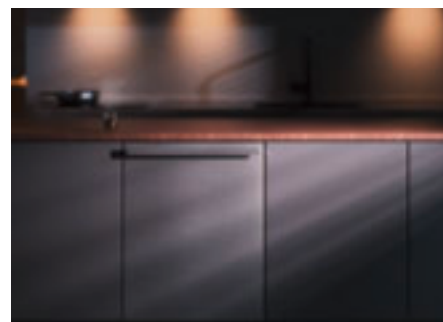
Überlegenes Reinigungssystem

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



Energie-Effizienz

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



Geringe Geräusche

Dank Miele Silence Paket liefern unsere Geschirrspüler hervorragende Ergebnisse und arbeiten nahezu geräuschlos.



**Exklusiv
bei Miele**

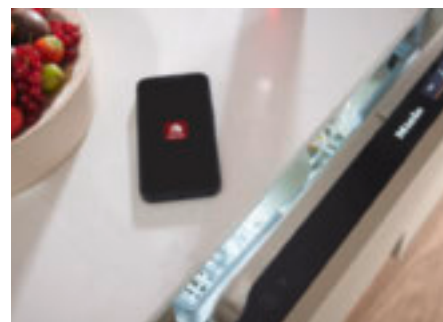
QuickPowerWash

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



Geprüfte Hygiene

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



Miele@home

Machen Sie Ihr Leben smarter: Dank Miele@home können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen – für mehr Möglichkeiten.

* Ausstattungsmerkmale modellabhängig

¹⁾ Patent: EP2850990, US9962062

²⁾ Im Programm ECO

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

Welche Geräteklasse passt zu Ihnen?

Alle Miele-Geräte teilen die gleiche DNA: Qualität, begeisternde Klarheit, Nachhaltigkeit und durchdachte Innovation. Was auch immer Sie und Ihr Zuhause benötigen, wir setzen uns dafür ein, Ihnen die beste Lösung zu bieten.

Class

Diamond

Wegweisende Innovationen kombiniert mit den besten Materialien. Für alle, die für ihr Zuhause das Beste vom Besten erwarten.



Energieeffizienz

A

Geräuschemission in dB(A)

41 dB(a)

AutoDos



Korbgestaltung

MaxiComfort Körbe

Knock2Open



BrilliantLight



AutoOpen-Trocknung



Class

Platinum

Höchste Qualität vereint mit elegantem Design und durchdachten Innovationen für ein besseres Leben zu Hause.



Energieeffizienz

A / A -10 %

Geräuschemission in dB(A)

41-42 dB(a)

AutoDos



Korbgestaltung

MaxiComfort Körbe / ExtraComfort Körbe¹

Knock2Open



BrilliantLight



AutoOpen-Trocknung



Class

Gold

Fortschrittliche Geräte, bei denen Komfort und Vielseitigkeit im Mittelpunkt stehen um Ihnen mehr Möglichkeiten für Ihr Leben zu Hause bieten.



Energieeffizienz

B / A

Geräuschemission in dB(A)

43 dB(a)

AutoDos

◆¹

Korbgestaltung

MaxiComfort Körbe / ExtraComfort Körbe¹

Knock2Open

–

BrilliantLight

–

AutoOpen-Trocknung

◆

Class

Silver

Echte Miele-Qualität und fortschrittliche Funktionalität vereint, um Ihnen alles zu bieten, was Ihr Leben zu Hause leichter macht.



Energieeffizienz

A

Geräuschemission in dB(A)

43-45 dB(a)

AutoDos

–

Korbgestaltung

Comfort Körbe / ExtraComfort Körbe¹

Knock2Open

–

BrilliantLight

–

AutoOpen-Trocknung

◆

Die vollständige Ausstattungsübersicht für jedes Modell finden Sie in den Produkttabellen ab Seite 127.

¹ Ausstattung modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Geschirrspüler auf einen Blick



Energieeffizienz

Es werden Energieeffizienzklassen von A - G angegeben.



Geräuschwert

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



Besteckreinigung

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



Alle Besteckteile liegen separat, Schmutz wird restlos entfernt und das Besteck perfekt getrocknet.



Kann flexibel auf den vorderen Spikereihen des Unterkorbes eingesetzt werden



AutoDos

Automatische Dosierung von Reinigungsmittel für optimale Reinigungsergebnisse und höchsten Komfort.



BrilliantLight

4 Power-LEDs sorgen für perfekte Ausleuchtung des Innenraums.



Blendenkonzept

Schnelle und einfache Bedienung per Wischen auf dem Touchdisplay.



Schnelle und einfache Bedienung per Wischen auf dem vollintegrierten Touchdisplay.

Vollintegrierte Geschirrspüler

Produktübersicht – 60er Nische



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

Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 5863 SCVi Active Plus E	G 5868 SCVi XXL Active Plus E	G 7293 SCVi E	G 7298 SCVi XXL E
Gerätekategorie	Silver	Silver	Gold	Gold
Design				
Blendenausführung	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende
Bedienungsart	Programmwahltaste	Programmwahltaste	Programmwahltaste	Programmwahltaste
Display	3-stellige 7-Segmentanzeige	3-stellige 7-Segmentanzeige	1-zeiliges Display mit Klartext	1-zeiliges Display mit Klartext
MultiLingua	–	–	•	•
Komfort				
Vernetzung mit Miele@home	–	–	–	–
AutoDos	–	–	–	–
Knock2open	–	–	–	–
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•	•	•
Funktionskontrolle	akustisch	akustisch	optisch und akustisch	optisch und akustisch
Effizienz und Nachhaltigkeit				
Wasserverb. im Programm Automatic in Lab	6,0	6,0	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,2	8,2	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,54	0,54	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29	0,29	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14	14	14
EcoFeedback	–	–	•	•
EcoPower Technology	•	•	•	•
Halbe Beladung	•	•	•	•
Ergebnisqualität				
Frischwasserspüler	•	•	•	•
AutoOpen-Trocknung	•	•	•	•
Aktive Kondensationstrocknung	–	–	•	•
SensorDry	–	–	•	•
Brilliant GlassCare	•	•	•	•
Spülprogramme ¹⁾				
Anzahl Spülprogramme, darunter z.B.	5	5	11	11
QuickPowerWash	•	•	•	•
Hygiene	–	–	–	–
ExtraLeise	–	–	39 dB(A)	39 dB(A)
Spüloptionen/Extras				
IntenseZone/BottleClean	–/–	–/–	•/•	•/•
Express/Quick	–/•	–/•	–/•	–/•
Extra sauber	•	•	•	•
Extra trocken	•	•	•	•
Korbgestaltung				
Korbgestaltung	ExtraComfort P	ExtraComfort P	MaxiComfort	MaxiComfort
Sicherheit				
Waterproof-System	•	•	•	•
Sieb-Kontrollanzeige	–	–	•	•
Kindersicherung	–	–	–	–
Technische Daten				
Gesamtanschlusswert in kW	2,00	2,00	2,00	2,00
Spannung in V	230	230	230	230
Absicherung in A	10	10	10	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70	1,70	1,70	1,70
Min./Max. Frontplattengewicht in kg	4,00 / 11,00	4,00 / 11,00	4,00 / 10,00	4,00 / 10,00
[über Kundendienst nachrüstbar auf min./max.]	8,00 / 16,00	7,00 / 14,00	8,00 / 16,00	7,00 / 14,00
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.				
Edelstahl	1.419,–	1.469,–	1.649,–	1.699,–
Obsidianschwarz	–	–	–	–

Vollintegrierte Geschirrspüler

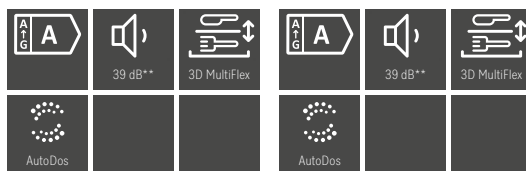
Produktübersicht – 60er Nische



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

* 10 % sparsamer als der Grenzwert (0,543 kWh) der Energieeffizienzklasse A

** im Programm ExtraLeise



Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 7673 SCVi AutoDos E	G 7678 SCVi XXL AutoDos E
Gerätekategorie	Platinum	Platinum
Design		
Blendenausführung	Vollintegrierte Blende	Vollintegrierte Blende
Bedienungsart	Softkeys	Softkeys
Display	1-zeiliges Display mit Klartext	1-zeiliges Display mit Klartext
MultiLingua	•	•
Komfort		
Vernetzung mit Miele@home	•	•
AutoDos	•	•
Knock2open	–	–
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•
Funktionskontrolle	optisch und akustisch	optisch und akustisch
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Wasserverb. im Programm Automatic in Lab	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14
EcoFeedback	•	•
EcoPower Technology	•	•
Halbe Beladung	•	•
Ergebnisqualität		
Frischwasserspüler	•	•
AutoOpen-Trocknung	•	•
Aktive Kondensationstrocknung	•	•
SensorDry	•	•
Brilliant GlassCare	•	•
Spülprogramme ¹⁾		
Anzahl Spülprogramme, darunter z.B.	13	13
QuickPowerWash	•	•
Hygiene	•	•
ExtraLeise	39 dB(A)	39 dB(A)
Spüloptionen/Extras		
IntenseZone/BottleClean	•/•	•/•
Express/Quick	–/•	–/•
Extra sauber	•	•
Extra trocken	•	•
Korbgestaltung		
Korbgestaltung	MaxiComfort	MaxiComfort
Sicherheit		
Waterproof-System	•	•
Sieb-Kontrollanzeige	•	•
Kindersicherung	–	–
Technische Daten		
Gesamtanschlusswert in kW	2,00	2,00
Spannung in V	230	230
Absicherung in A	10	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70	1,70
Min./Max. Frontplattengewicht in kg	4,00 / 11,00	4,00 / 12,00
[über Kundendienst nachrüstbar auf min./max.]	7,00 / 14,00	–/–
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Edelstahl	–	–
Obsidianschwarz	1.869,–	1.919,–

Integrierte Geschirrspüler

Produktübersicht – 60er Nische

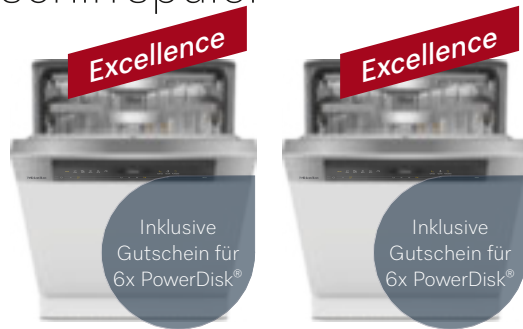


¹⁾ Detaillierte Informationen zu den Spülprogrammen je Gerät erhalten Sie auf miele.de
 ** im Programm ExtraLeise

Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 5833 SCi Active Plus E	G 7233 SCi E	G 7238 SCi XXL E
Gerätekategorie	Silver	Gold	Gold
Design			
Blendenausführung	Gerade Blende	Gerade Blende	Gerade Blende
Bedienungsart	Programmwahltaste	Programmwahltaste	Programmwahltaste
Display	3-stellige 7-Segmentanzeige	1-zeiliges Display mit Klartext	1-zeiliges Display mit Klartext
MultiLingua	–	•	•
Komfort			
Vernetzung mit Miele@home	–	–	–
AutoDos	–	–	–
Knock2open	–	–	–
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•	•
Funktionskontrolle	Kontrollanzeige	Display	Display
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Wasserverb. im Programm Automatic in l ab	6,0	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,2	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,54	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14	14
EcoFeedback	–	•	•
EcoPower Technology	•	•	•
Halbe Beladung	•	•	•
Ergebnisqualität			
Frischwasserspüler	•	•	•
AutoOpen-Trocknung	•	•	•
Aktive Kondensationstrocknung	–	•	•
SensorDry	–	•	•
Brilliant GlassCare	•	•	•
Spülprogramme ¹⁾			
Anzahl Spülprogramme, darunter z.B.	5	11	11
QuickPowerWash	•	•	•
Hygiene	–	–	–
ExtraLeise	–	39 dB(A)	39 dB(A)
Spüloptionen/Extras			
IntenseZone/BottleClean	–/–	•/•	•/•
Express/Quick	–/•	–/•	–/•
Extra sauber	•	•	•
Extra trocken	•	•	•
Korbgestaltung			
Korbgestaltung	ExtraComfort P	MaxiComfort	MaxiComfort
Sicherheit			
Waterproof-System	•	•	•
Sieb-Kontrollanzeige	–	•	•
Kindersicherung	•	•	•
Technische Daten			
Gesamtanschlusswert in kW	2,00	2,00	2,00
Spannung in V	230	230	230
Absicherung in A	10	10	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50	1,50	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70	1,70	1,70
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.			
Edelstahl CleanSteel	1.349,–	1.599,–	1.649,–
Brillantweiß	–	–	–
Obsidianschwarz	–	–	–

Integrierte Geschirrspüler

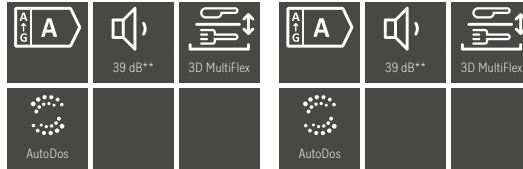
Produktübersicht – 60er Nische



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

* 10 % sparsamer als der Grenzwert (0,543 kWh) der Energieeffizienzklasse A

** im Programm ExtraLeise



Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 7623 SCi AutoDos E	G 7628 SCi XXL AutoDos E
Gerätekategorie	Platinum	Platinum
Design		
Blendenausführung	Gerade Blende	Gerade Blende
Bedienungsart	Softkeys	Softkeys
Display	1-zeiliges Display mit Klartext	1-zeiliges Display mit Klartext
MultiLingua	•	•
Komfort		
Vernetzung mit Miele@home	•	•
AutoDos	•	•
KnockZopen	–	–
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•
Funktionskontrolle	Display	Display
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Wasserverb. im Programm Automatic in Lab	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14
EcoFeedback	•	•
EcoPower Technology	•	•
Halbe Beladung		
Ergebnisqualität		
Frischwasserspüler	•	•
AutoOpen-Trocknung	•	•
Aktive Kondensationstrocknung	•	•
SensorDry	•	•
Brilliant GlassCare		
Spülprogramme ¹⁾		
Anzahl Spülprogramme, darunter z.B.	13	13
QuickPowerWash	•	•
Hygiene	•	•
ExtraLeise	39 dB(A)	39 dB(A)
Spüloptionen/Extras		
IntenseZone/BottleClean	•/•	•/•
Express/Quick	–/•	–/•
Extra sauber	•	•
Extra trocken	•	•
Korbgestaltung		
Korbgestaltung	MaxiComfort	MaxiComfort
Sicherheit		
Waterproof-System	•	•
Sieb-Kontrollanzeige	•	•
Kindersicherung	•	•
Technische Daten		
Gesamtanschlusswert in kW	2,00	2,00
Spannung in V	230	230
Absicherung in A	10	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70	1,70
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Edelstahl CleanSteel	1.819,–	1.869,–
Brillantweiß	–	–
Obsidianschwarz	–	–



Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
miele.de
info@miele.de

Miele Kundenservice für Hausgeräte

05241 22 44 666

Wir sind für Sie da:

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

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

Unsere Miele Experience Center



Gütersloh

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

Telefon: 05241 89 67530
Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 8:00 – 17:30 Uhr



Operated by MieleRetail GmbH

Düsseldorf

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

Telefon: 0211 1576 0630
Öffnungszeiten:
Mo. – Sa. 10:00 – 19:00 Uhr

Teilen Sie Ihren Erfolg mit Ihren Fans und Followern. Fügen Sie folgende Hashtags zu Instagram, Facebook, LinkedIn hinzu:
#miele #immerbesser

Folgen Sie uns!



Entdecken Sie weitere Prospekte, Produktdetails und Event-Highlights auf miele.de

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

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99591249
Das Papier dieses Prospekts ist 100 % chlorfrei gebleicht.