

Eine Küche, die Sie ein Leben lang lieben.

Küchen-Einbaugeräte für Excellence-Partner
Stand: Oktober 2026

Miele. Immer Besser.

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: Beeindruckend 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 I zeitlos I 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 einzeiliges Klartextdisplay
Über die Sensortasten kann unter anderem die gewünschte Betriebsart direkt gewählt werden. Weitere Funktionen und Einstellungen werden über das einzeilige 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 Sprachassistenzssystemen. 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 Kühlschrankes 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*



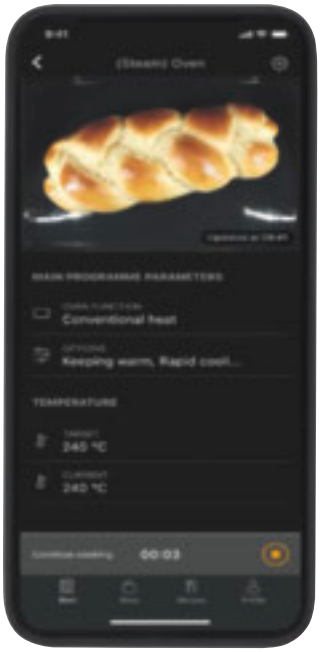
Dashboard
Immer auf dem aktuellen Stand: Auf dem Dashboard sehen Sie den Status all Ihrer vernetzten Miele Geräte.

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 Dashbaord
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!

Download on the App Store
GET IT ON Google Play

* 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.

Google Play und das Google Play-Logo sind Marken von Google LLC.


Heißluft plus



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 Bratroste, 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

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



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



Exklusiv bei Miele **TasteControl[2)]**
Die automatische Schnellabkühlung verhindert ungewolltes Nachgaren und kann auf Wunsch die Speisen warmhalten.



Kabelgebundenes Speisenthermometer
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@home[3)]
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.



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.

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Einbau-Backöfen auf einen Blick

Steuerung



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



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

MultiLingua



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

Pflegekomfort



Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort



Garraum-Selbstreinigung

Energieeffizienzklassen



Es wird die Energieeffizienz angezeigt.

Klimagaren



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

FlexiClip-Vollauszüge



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

TasteControl



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

Speisenthermometer



Gradgenaues Garen

Welche Marketingklasse 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
◆[1]

Klimagaren
◆

Speisenthermometer
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
◆

Speisenthermometer
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 S[1]

Kamera im Garraum
–

Reinigung
Pyrolytische Selbstreinigung mit PyroFit / PerfectClean[1]

TasteControl
◆[1]

Klimagaren
◆[1]

Speisenthermometer
Kabelgebunden[1]

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 / EasyControl[1]

Kamera im Garraum
–

Reinigung
Pyrolytische Selbstreinigung / PerfectClean[1]

TasteControl
–

Klimagaren
–

Speisenthermometer
–

Vernetzung mit Miele@home
◆[1]

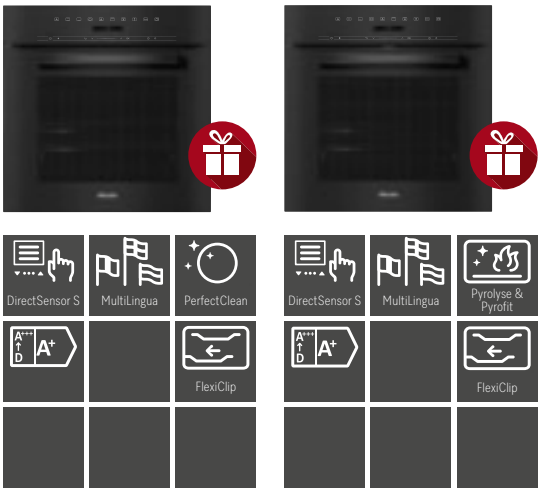
[1] Ausstattung modellabhängig

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

Einbau-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 60er Nische

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

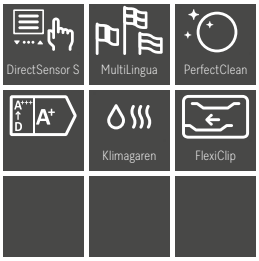


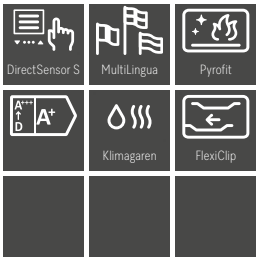
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7260 B	H 7260 BP
Marketingklasse	**Gold**	**Gold**
Bauform und Design		
Einbau-Backofen	◆	◆
Betriebsarten		
Heißluft plus/Intensivbacken/Auftauen	◆/◆/◆	◆/◆/◆
Ober- und Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	◆/◆/–	◆/◆/–
Grill/Grill klein/Umluftgrillen	◆/–/◆	◆/–/◆
Klimagaren	–	–
Automatikprogramme	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	◆	◆
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	◆/◆	◆/◆
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmaße in mm (BxHxT)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,6/230/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech mit PerfectClean	1	1
Universalblech mit PerfectClean	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar
Kochbuch	◆	◆
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.		
Obsidianschwarz	**1.599,–**	**1.959,–**
Edelstahl CleanSteel	**1.599,–**	**1.959,–**

*** Gutschein ist bis zum 31.12.2027 auf www.miele.de einlösbar.**









Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7264 B	H 7264 BP
Marketingklasse	**Gold**	**Gold**
Bauform und Design		
Einbau-Backofen	◆	◆
Genussvorteile		
TasteControl	–	–
Speisenthermometer	–	–
Vorheizen/Crisp function	–/–	–/–
Betriebsarten		
Heißluft plus/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	**1.959,–**	**2.319,–**
Obsidianschwarz	**1.959,–**	**2.319,–**

Einbau-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 60er Nische













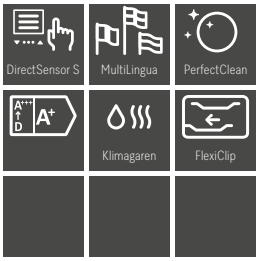
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7460 B	H 7460 BP	H 7464 BP
Marketingklasse	**Gold**	**Gold**	**Gold**
Bauform und Design			
Einbau-Backofen	◆	◆	◆
Genussvorteile			
TasteControl	◆	◆	◆
Speisenthermometer	–	–	◆
Vorheizen/Crisp function	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Betriebsarten			
Heißluft plus/Intensivbacken/Auftauen	◆/◆/◆	◆/◆/◆	◆/◆/◆
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
Universalblech mit PerfectClean	1	1	1
Back- und Bratrost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	–/–/1	–/–/1
FlexiClip-Vollausug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar	–/–/1 Paar
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1 Paar/–	–/–/1 Paar	–/–/1 Paar
Kochbuch	◆	◆	◆
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.			
Edelstahl CleanSteel	**2.339,–**	**2.699,–**	**2.889,–**
Obsidianschwarz	**2.339,–**	**2.699,–**	**2.889,–**

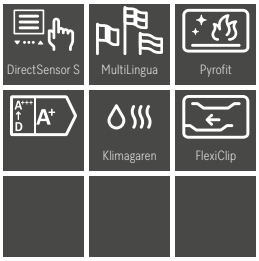
Kompakt-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 45er Nische









Typ-/Verkaufsbezeichnung	**H 7244 B**	**H 7244 BP**
Marketingklasse	**Gold**	**Gold**
Bauform und Design		
Einbau-Backofen	◆	◆
Genussvorteile		
TasteControl	–	–
Vorheizen/Crisp function	–/–	–/–
Betriebsarten		
Heißluft plus/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	**1.959,–**	**2.319,–**
Obsidianschwarz	**1.959,–**	**2.319,–**

Kompakt-Backöfen H 7000

Produktübersicht - 45er Nische





Typ-/Verkaufsbezeichnung	**H 7440 B**
Marketingklasse	**Gold**
Bauform und Design	
Einbau-Backofen	◆
Genussvorteile	
TasteControl	◆
Vorheizen/Crisp function	◆/◆
Betriebsarten	
Heißluft plus/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	**2.339,–**
Obsidianschwarz	**2.339,–**




Auto
Fertig
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 konvetionelle 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 Leinenstruktur[1)]
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.



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.



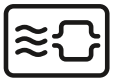
Mikrowelle plus Heißluft plus
Ob Kuchen oder Sonntagsbraten: Ideal für schnelles und schonendes Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen.



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

*modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle auf einen Blick



Steuerung
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



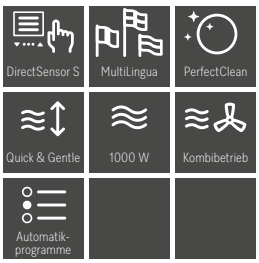
Automatikprogramme
Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten

Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle H 7000

Produktübersicht - 45er Nische









Typ-/Verkaufsbezeichnung	**H 7240 BM**	**H 7440 BM**
Marketingklasse	**Gold**	**Gold**
Bauform und Design		
Einbau-Backofen mit Mikrowelle	◆	◆
Genussvorteile		
Quick & Gentle	◆	◆
Warmhalten	–	◆
Betriebsarten		
Heißluft plus/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	**2.099,–**	**2.569,–**
Obsidianschwarz	**2.099,–**	**2.569,–**




12:00
OK



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.

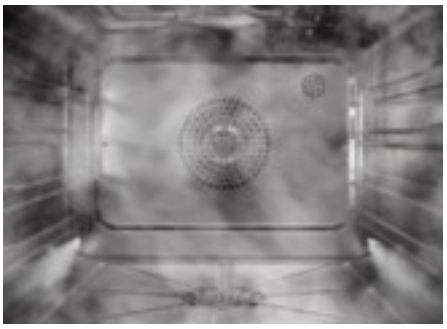


Dampfbackofen
Der Miele Dampfgarer mit Backofenfunktion bietet Ihnen sowohl alle Funktionen eines Dampfgarers als auch die eines vollwertigen Backofens. Zusätzliche Kombinationsmöglichkeiten mit Feuchte sowie ein sehr großer Garraum machen den Dampfbackofen zum Allround-Talent.



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.



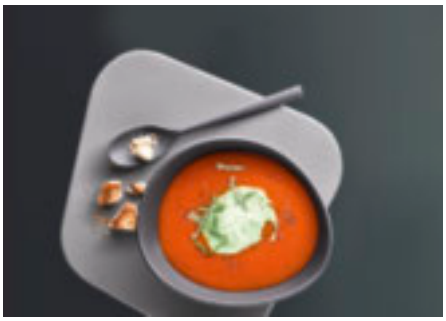
Edelstahlgarraum mit Leinenstruktur
Hochwertig und pflegeleicht: Unsere Dampfgarer sind alle mit einem Edelstahl-Garraum ausgestattet.



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 Marketingklasse 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 / DirectSensor[1]

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
–

[1] Ausstattung modellabhängig

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Dampfgarer auf einen Blick



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



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



Garraumvolumen
Miele Dampfgarer haben unterschiedliche Garraumvolumen - 24 und 40 Liter



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



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



Automatikprogramme
Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten



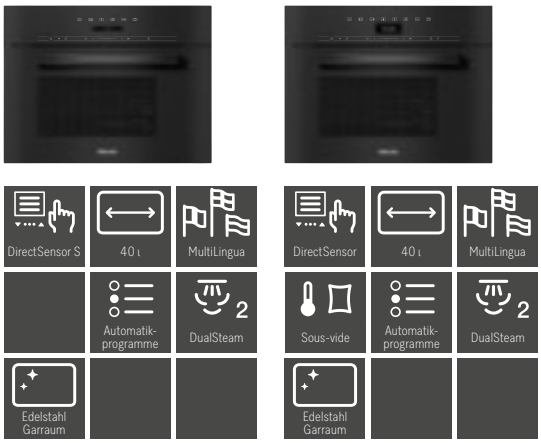
Dampftechnologien
Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



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

Einbau-Dampfgarer

Produktübersicht - 45er Nische



Typ-/verkaufsbezeichnung	DG 7240	DG 7440
Marketingklasse	**Gold**	**Gold**
Bauform und Design		
Einbau-Dampfgarer	◆	◆
Genussvorteile		
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	◆	◆
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	◆	◆
Warmhalten	◆	◆
Betriebsarten		
Dampfgaren/Sous-vide	◆/–	◆/◆
Automatikprogramme	über 15	über 100
Auftauen/Erhitzen	◆/◆	◆/◆
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@Home	◆	◆
Display	DirectSensor S	DirectSensor
SoftOpen/SoftClose	◆/◆	◆/◆
MultiLingua	◆	◆
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	◆	◆
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	–/◆	◆/–
Dampfreduktion vor Garzeitende	◆	◆
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	◆/◆/◆	◆/◆/◆
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	◆/◆/◆	◆/◆/◆
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	◆/–/◆	◆/◆/◆
Eigene Programme/ Individuelle Einstellungen	–/◆	20/◆
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	◆	◆
Externer Dampferzeuger	◆	◆
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	◆	◆
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	◆	◆
Automatisches Entkalken	◆	◆
CleanGlass-Tür	◆	◆
Dampftechnologie und Wasserversorung		
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	**1.839,–**	**2.389,–**
Obsidianschwarz	**1.839,–**	**2.389,–**



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 SoftClose[1)]**
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.



Dampfgaren
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.



Sabbat-Programm
Das Sabbat-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
Mühelos 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 Speisenthermometer durch Fingertipp.



HydroClean
Automatische und einfache Selbstreinigungsfunktion.

Welche Marketingklasse 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 / DirectSensor[1]

Reinigung
HydroClean / PerfectClean[1]

Garraum
Edelstahl / Emaille[1]

Dampftechnologie
DualSteam / MonoSteam[1]

Kombibetrieb
Combigaren / Klimagaren[1]

Automatisches Menügaren
◆[1]

Motorische Liftblende
◆[1]

[1] Ausstattung modellabhängig

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

Einbau-Dampfbacköfen mit Edelstahlgarraum

Produktübersicht - 60er Nische





Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7460 HC Pro
Marketingklasse	**Gold**
Bauform und Design	
Dampfbackofen	◆
Grifflos	–
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	◆/◆
Tellergerichte zubereiten mit "Mix & Match"/Crisp function	◆/◆
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	◆
Betriebsarten	
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	◆/◆/◆
Heißluft plus/Automatikprogramme	◆/über 200
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	◆/◆/◆
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	◆/◆/◆/◆
Bedienkomfort	
Vernetzung mit Miele@Home	◆
Display	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	◆
SoftOpen/SoftClose	◆/◆
MultiLingua	◆
Touch2Open/Motorisch öffnende und schließende Liftblende	–/◆
Automatisches Menügaren mit Dampf	◆
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	◆/◆/◆
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	◆/◆/◆
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	◆/◆/◆
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/◆
Effiziens 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 Wasserversorung	
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 PerefctClean	–
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	**3.959,–**
Edelstahl CleanSteel	**3.959,–**

Dampfbacköfen mit Edelstahlgarraum

Produktübersicht - 45er Nische





Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7440 HC Pro
Marketingklasse	**Gold**
Bauform und Design	
Kompakt-Dampfbackofen	◆
Grifflos	–
Genussvorteile	
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	◆/◆
Tellergerichte zubereiten mit "Mix & Match"/Crisp function	◆/◆
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	◆
Betriebsarten	
Dampfgaren/Sous-vide/Combigaren	◆/◆/◆
Heißluft plus/Automatikprogramme	◆/über 200
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	◆/◆/◆
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	◆/◆/◆/◆
Bedienkomfort	
Vernetzung mit Miele@Home	◆
Display	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	–
SoftOpen/SoftClose	◆/◆
MultiLingua	◆
Touch2Open/Motorisch öffnende und schließende Liftblende	–/◆
Automatisches Menügaren mit Dampf	◆
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	◆/◆/◆
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	◆/◆/◆
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	◆/◆/◆
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/◆
Effiziens 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 Wasserversorung	
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 Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,45/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
FlexiClip-Vollauszug mit PerefctClean	–
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	**3.329,–**
Edelstahl CleanSteel	**3.329,–**



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

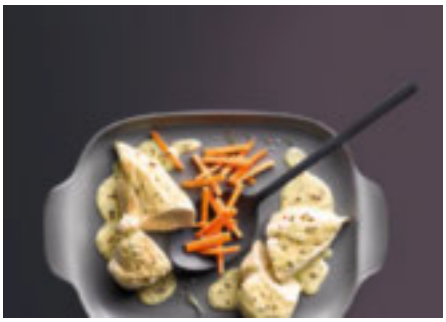
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur

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 Marketingklasse 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
◆

Speisenthermometer
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
◆

Speisenthermometer
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 S[1]

Quick & Gentle
◆

3-in-1
◆

PerfectClean
◆

CrispFunction
–

Speisenthermometer
–

Vernetzung mit Miele@home
◆

[1] Ausstattung modellabhängig

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

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
Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten



Schnellgaren
Verkürzte Garzeiten durch Kombination von Dampf mit Mikrowelle

Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle

Produktübersicht - 45er Nische





Typ-/Verkaufsbezeichnung	**DGM 7440**
Marketingklasse	**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 Wasserversorung	
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	**2.799,–**
Obsidianschwarz	**2.799,–**


Miele



Mikrowellengeräte


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

Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Mikrowellengeräte

Exklusiv bei Miele

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



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



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



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



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



PopcornFunction
Kinofeeling für Zuhause: Mit unserer Popcorntaste bereiten Sie perfektes Popcorn schnell und einfach zu.

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Mikrowellengeräte auf einen Blick



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



Garraumvolumen
Garraumvolumen: 46 Liter



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



Leistung
Mikrowellenleistung bis zu 900 Watt



LED-Beleuchtung
Für optimale Ausleuchtung des gesamten Garraums



Quarzgrill
Zum zusätzlichen Überbacken der Speisen nach dem Garen



Popcorn
Für schnelle und einfache Zubereitung von frischem Popcorn



Automatikprogramme
Müheloses Auftauen, Garen und Zubereiten frischer Lebensmittel



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

Einbau-Mikrowellengeräte M 7000

Produktübersicht - 45er Nische





Typ-/Verkaufsbezeichnung	M 7244 TC
Marketingklasse	**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	**1.639,–**
Obsidianschwarz	**1.639,–**


Miele
Miele



Gourmet-Wärmeschubladen


12:00
Miele

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.


Miele
Miele

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..

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Schubladen der Generation 7000 auf einen Blick



Steuerung
Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



Gerätehöhe
Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen



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.



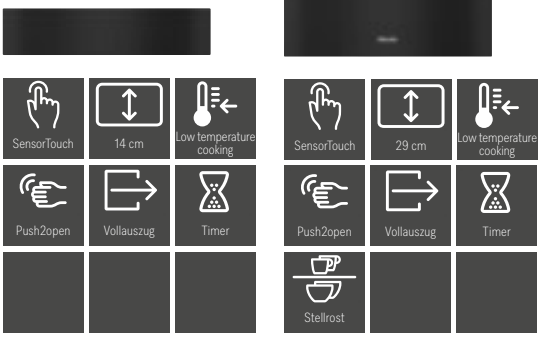
Timer
4-Stunden-Timer, der sich nach Ablauf der programmierten Zeit selbsttätig ausschaltet.



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	**–**	**1.329,–**
Obsidianschwarz	**1.199,–**	**1.329,–**

Vakuumierschubladen





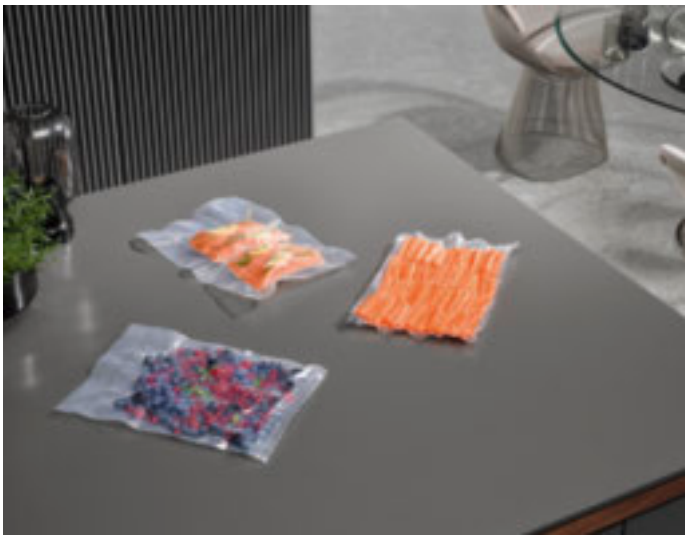
Guten Geschmack bewahren

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 Lebensmittel	◆
Marinieren von Lebensmitteln	◆
Anwendungsvielfalt	
Lebensmittel vakuumieren	◆
Lebensmittel marinieren	◆
Lebensmittel portionieren	◆
Behälter vakuumieren	◆
Originalverpackung wieder verschließen	◆
Verschließen von Gläsern	◆
Vakuumieren von Flüssigkeiten	◆
Bedienkomfort	
Fassungsvermögen Vakuumierkammer in l	8
Maximale Beutelgröße in mm	250 – 350
Push2open Mechanismus	◆
Vollauszug für einfaches Be- und Entladen	◆
Bedienleiste mit Sensortasten	◆
Bedienleiste mit Klartextbeschriftung/Symbolen	–/◆
Vakuumierstärke in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke über LED	◆
Vakuumierstärke für externe Behälter in Stufen	1 – 3
Anzeige Vakuumierstärke für externe Bahälter über LED	◆
Schweißdauer in Stufen	1 – 3
Anzeige Schweißdauer über LED	◆
Stopp-Funktion	◆
Valuumiertechnik	
Edelstahl-Vakuumierkammer	◆
Saugleistung Pumpe in m^3/h	4
Pflegekomfort	
Flächenbündige Bedienleiste	◆
Hinweis Entfeuchtung Unterdruckpumpe	◆
Auswechselbare Schweißbalken	◆
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung	◆
Technische Daten	
Gerätemaße in mm (BxHxT)	595 x 141 x 570
Nutzbare Innenhöhe in mm	80
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,3/230/10
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,8
Mitgeliefertes Zubehör	
Adapter für Behälter vakuumieren	1
Auflagefläche für kleine Beutel	1
Anforderungskarte Kochbuch Sous-vide-Garen	◆
Vakuumierbeutel 180 x 280 mm	50
Vakuumierbeutel 240 x 350 mm	50
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Obsidianschwarz	**2.949,–**


Miele



Dampfgarschublade



Backen. Erhitzen. Dampfgaren. Alles in einer Nische.

Die Miele Dampfgarschublade



Vielseitiges Kochen auf kleinstem Raum

Eine Nische, drei Garmethoden



Genießen Sie die Vorteile eines Dampfgarers in einer kompakten Schublade. Die Miele Dampfgarschublade eignet sich besonders für kleinere Küchen und lässt sich flexibel kombinieren.

Kombinieren Sie die Schublade mit einem 45 cm hohen Backofen mit Mikrowelle. Somit schaffen Sie eine 3-in-1 Lösung in einer klassischen 60 cm hohen Einbaunische. So verfügen Sie über Backofen, Mikrowelle und Dampfgarer und können Lebensmittel gleichzeitig in zwei Garräumen zubereiten.



Passt sich Ihrem Platzangebot an
Kann einzeln oder zusammen mit einem anderen Einbaugerät installiert werden, ganz nach Ihren Vorstellungen.

Intelligentes Kochen im Alltag
Über 100 M Sense Programme unterstützen die Zubereitung mit jederzeit reproduzierbaren Ergebnissen.

Gleichmäßige Ergebnisse in kürzester Zeit
Die leistungsstarke DualSteam-Technologie sorgt für kurze Aufheizzeiten und perfekte Garergebnisse.

Energieeinsparungen
Verbraucht bis zu 30 % weniger Energie im Vergleich zu einem 45 cm hohen Miele Dampfgarer.


Miele

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights der Miele Dampfgarschublade

Exklusiv bei Miele

DualSteam
Genießen Sie schnelle Aufheizzeiten und eine gleichmäßige Dampfverteilung für perfekte wiederholbare Ergebnisse.



M Sense Programme
Überlassen Sie Ihrer Dampfgarschublade die Feinarbeit mit den M Sense Programmen für eine Vielzahl an Lebensmitteln.



3-in-1
Die Miele Dampfgarschublade ist die ideale Ergänzung zu einem Kompakt-Backofen mit Mikrowelle. Somit sind 3 Kochmethoden in einer 60 cm Nische vereint.



Sous-vide
Bereiten Sie Gourmetgerichte mit der präzisen Sous-vide-Funktion der Miele Dampfgarschublade zu.



Kompaktes Format
Durch das platzsparende Format ergeben sich neue Möglichkeiten bei der Küchenplanung.



Anwendungsvielfalt
Auch Funktionen wie Auftauen, Erwärmen, Sterilisieren und Blanchieren sind mit der Miele Dampfgarschublade möglich.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der Miele Dampfgarschublade auf einen Blick



Steuerung
Direkte Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Sensortasten, Anzeige über 2-zeiliges Textdisplay.



Dampftechnologie
Schnelle Dampferzeugung und gleichmäßige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



M Sense Programme
Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.



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



Genussvorteile
Durch die Kombination mit einem Backofen mit Mikrowelle können Lebensmittel in einer klassischen 60 cm hohen Nische gleichzeitig gegart werden.



Bauform und Design
Große Kapazität trotz kleinem Garraum durch effiziente Nutzung.

Dampfgarschublade

Produktübersicht DS 8010



Typ-/Verkaufsbezeichnung	**DS 8010**
Marketingklasse	**–**
Gerätetyp und Design	
Kompaktes Format	•
Paralleles Kochen in einer 60 cm-Nische	•
Designlinie	ArtLine, PureLine, VitroLine
Grifflos	•
Komplette Glasfront	•
Programme	
Dampfgaren	•
Sous-vide	•
Blanchieren	•
Genussvorteile	
Gradgenaue Temperatureinstellung	•
M Sense Programme	•
Individuelle Einstellung des Gargrades	•
Bedienkomfort	
Vernetzbares Gerät	Ja
Display	DirectSensor
Vollauszug	•
Push2open	•
SoftOpen & SoftClose	•
Touch2open	•
Mengenunabhängiges Dampfgaren	•
Automatische Dampfreduktion mit Warmhalten	•
Signaltöne	Summer
Zeitfunktionen	•
Pflegekomfort	
Garraum	Edelstahl mit Leinenstruktur
Pflegeprogramme	Entkalken, Trocknen
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
Dampftechnologie	DualSteam
Externer Dampferzeuger	•
Dampferzeuger Leistung in kW	2,20
Frischwassertank Volumen in l	0,8
Entnehmbarer Frischwassertank	•
Sicherheit	
Kühle Front	•
Sicherheitsausschaltung	•
Technische Daten	
Garraumvolumen in l	13,8
Maximale Temperatur Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100
WLAN in GHz	2,4,5
Bluetooth	•
Vernetzung über NFC	•
Gerätemaße (B x H x T) in mm	595 x 140 x 572
Gesamtanschlusswert in kW	2,20
Spannung in V	230
Absicherung in A	16
Phasenanzahl	1
Nullleiter	•
Länge Anschlussleitung in m	1,5
Mitgeliefertes Zubehör	
Gelochte Edelstahl-Garbehälter DGGL 50 55	1
Ungelochte Edelstahl-Garbehälter DGG 50 55	1
Auffangschale DS 100 18	1
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Obsidianschwarz	**2.399,–**





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.

[1)] Bitte beachten Sie die Bedienungshinweise in der Gebrauchsanweisung.



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.

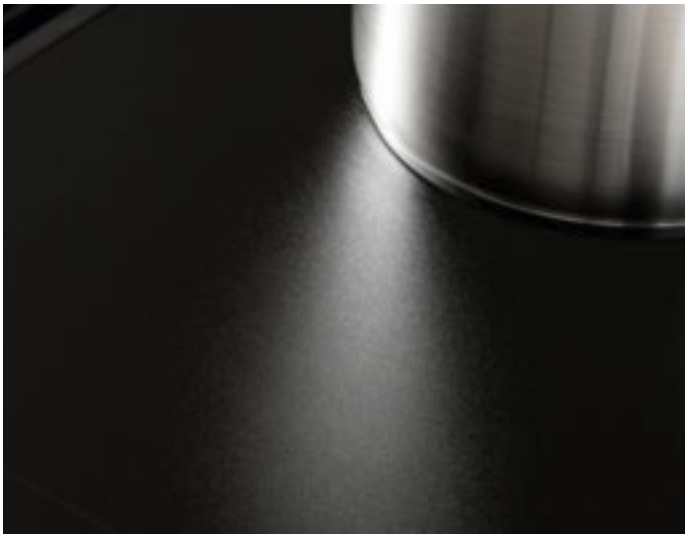


Stilvoll und sicher
Die eleganten Seitenleisten schützen Ihr Glaskeramik-Kochfeld und überzeugen mit ihrer schlanken Form.

MattFinish – Stilvoller Blickfang

Robuste Oberfläche in edlem Mattschwarz

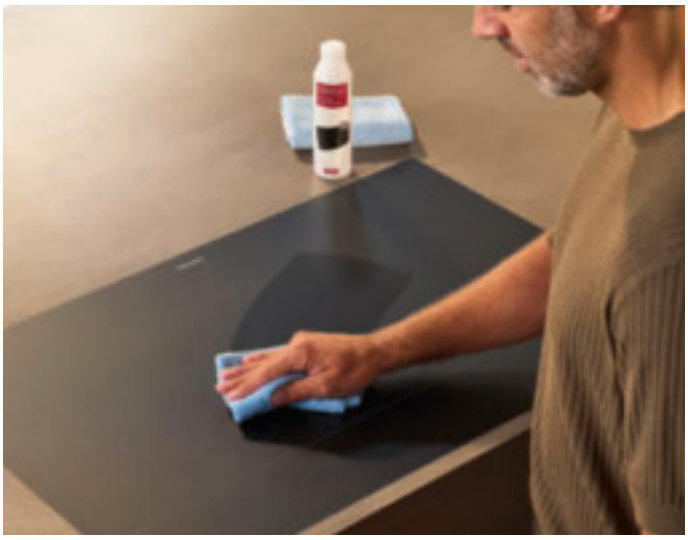
Unsere Glaskeramik-Kochfelder in modernem Mattschwarz setzen eindrucksvolle Akzente und überzeugen mit zahlreichen Vorteilen, die Ihren Kochalltag bereichern.



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.



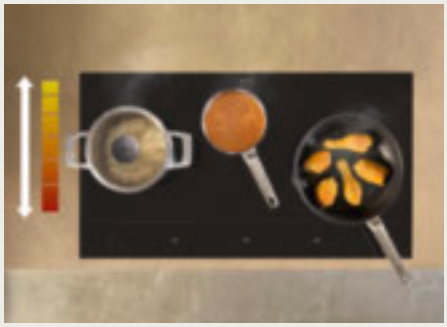
Exklusiv bei Miele **Intelligente Topferkennung**
Flexibles Kochfeld, flexible Bedienung: Die Bedienelemente erscheinen mit der intelligenten Topferkennung passend zum aufgestellten Kochgeschirr – egal wo das Kochgeschirr platziert wird. Und das ganz elegant, denn sichtbar ist die Bedienung nur, wenn 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.

* Patent: EP2988573



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights[1)] 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.

[1)] modellabhängig

Welche Marketingklasse 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
Vollfläche[1]

M Sense
M Sense Starter Kit / M Sense ready[1]

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]

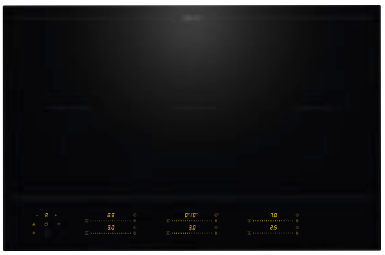
Con@ctivity
◆

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-Kochzone[1]

M Sense
M Sense ready[1]

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-Kochzone[1]

M Sense
–

DiamondFinish
–

MattFinish
–

Con@ctivity
◆

Intelligente Topferkennung
–

[1] Ausstattung modellabhängig

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Induktionskochfelder auf einen Blick

M Sense



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



Kompatibel mit M Sense Kochgeschirr für Koch- und Bratassistenz.

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
Marketingklasse	**Platinum**	**Platinum**
Beheizungsart		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
Bauform		
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 Brätern	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	◆/◆	◆/◆
Restwärmeanzeige	◆	◆
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,–**

Autarke Induktionskochfelder mit DiamondFinish

Produktübersicht













Typ-/Verkaufsbezeichnung	**KM 8765 FL Diamond**	**KM 8885 FL Diamond**	**KM 8895 FL Diamond**
Marketingklasse	**Diamond**	**Diamond**	**Diamond**
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
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 Brätern	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	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Restwärmeanzeige	◆	◆	◆
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,–**





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 intregriertem 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

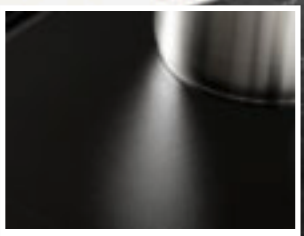


Elegante Seitenleisten

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



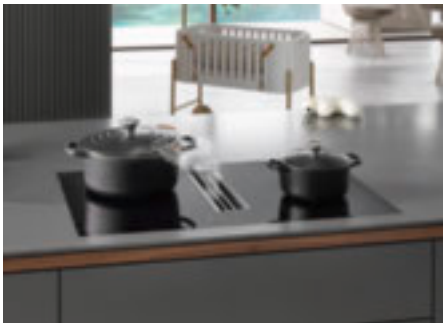
Hohe Kratzfestigkeit
Weniger Lichtreflexion

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 geschirrspülergeeignet und sehr langlebig.

* modellabhängig

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

Silence Motor



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

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













* voraussichtlich lieferbar ab 11/2026

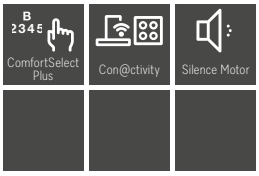
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 5649 FR*	KMDA 5649 FL*	KMDA 5649 FL MattFinish*
Marketingklasse	**Silver**	**Silver**	**Silver**
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	–/–/◆	–/◆/◆	–/◆/◆
flächenbündige Ansaugöffnung	◆	◆	◆
Farbe Abdeckgitter und Fettfilter	schwarz/edelstahl	schwarz/edelstahl	schwarz/mattschwarz
Betriebsarten			
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	◆/◆/◆	◆/◆/◆	◆/◆/◆
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
Flex-Kochzone			
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	2/Flex-Kochzone / 140 – 210	2/Flex-Kochzone / 140 – 210	2/Flex-Kochzone / 140 – 210
Leistung in W/Booster in W	2.300/3.000 (vorne); 2.200/2.600 (hinten)	2.300/3.000 (vorne); 2.200/2.600 (hinten)	2.300/3.000 (vorne); 2.200/2.600 (hinten)
1. Kochzone/Kochbereich			
Anzahl/Art/Größe in mm	vorne links/Vario-Kochzone/120 – 160	vorne links/Vario-Kochzone/120 – 160	vorne links/Vario-Kochzone/120 – 160
Leistung/Booster	1.200/1.500	1.200/1.500	1.200/1.500
2. Kochzone/Kochbereich			
Anzahl/Art/Größe in mm	hinten links/Vario-Kochzone/140 – 210	hinten links/Vario-Kochzone/140 – 210	hinten links/Vario-Kochzone/140 – 210
Leistung/Booster	2.000/2.600	2.000/2.600	2.000/2.600
3. Kochzone/Kochbereich			
Anzahl/Art/Größe in mm	rechts/Flex-Bereich (Brücke)/210 x 380	rechts/Flex-Bereich (Brücke)/210 x 380	rechts/Flex-Bereich (Brücke)/210 x 380
Leistung/Booster	3.000/3.600	3.000/3.600	3.000/3.600
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb	ComfortSelect Plus/gelb
permanente Topferkennung/Warmhalten	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	◆/◆/◆	◆/◆/◆	◆/◆/◆
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	◆	◆	◆
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 oder 15 Min.	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/Automatikfunktion Con@ctivity	–/◆	–/◆	–/◆
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++-E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A/B	A/B	A/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	48,7	48,7	48,7
Pflegekomfort			
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Filtersystem			
Anzahl spülmaschinengeeign. Metallfettfilter	1	1	1
Luftleistung für Umluftbetrieb/Abluftbetrieb			
Minimum und Maxmium (m^3/h) nach EN 61591	230 – 490 (Umluft) / 230 – 495 (Abluft)	230 – 490 (Umluft) / 230 – 495 (Abluft)	230 – 490 (Umluft) / 230 – 495 (Abluft)
Schallleistung Minimum (dB(A) re1pW)/Schalldruck Minimum (db(A) re20µPa)	55/43 (Umluft) / 48/35 (Abluft)	55/43 (Umluft) / 48/35 (Abluft)	55/43 (Umluft) / 48/35 (Abluft)
Schallleistung Stufe max. (dB(A) re1pW)/Schalldruck Maximum (dB(A) re20µPa)	68/57 (Umluft) / 66/53 (Abluft)	68/57 (Umluft) / 66/53 (Abluft)	68/57 (Umluft) / 66/53 (Abluft)
Boosterstufe (m^3/h) nach EN 61591	490 (Umluft) / 635 (Abluft)	490 (Umluft) / 635 (Abluft)	490 (Umluft) / 635 (Abluft)
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (db(A) re20µPa)	71/59 (Umluft) / 71/59 (Abluft)	71/59 (Umluft) / 71/59 (Abluft)	71/59 (Umluft) / 71/59 (Abluft)
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	◆/◆/◆	◆/◆/◆	◆/◆/◆
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	◆/◆/◆	◆/◆/◆	◆/◆/◆
Restwärmeanzeige/Anschluss für Fensterkontaktschalter	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x T)	626 x 526	620 x 520	620 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	199	198	198
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	–	600/624 x 500/524	600/624 x 500/524
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	560 x 490	560 – 600 x 490 – 500	560 – 600 x 490 – 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,36/230/3 x 16	7,36/230/3 x 16	7,36/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör			
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	DKF 37-P	DKF 37-P	DKF 37-P
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	◆	◆	◆
Nachkaufbares Zubehör			
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500	DUU 1500	DUU 1500
Flachkanalset/Abdeckgitter mit schwarzen Streben	DFKS-U-2 (Umluft), DFKS-A-2 (Abluft)/DAAG 500	DFKS-U-2 (Umluft), DFKS-A-2 (Abluft)/DAAG 500	DFKS-U-2 (Umluft), DFKS-A-2 (Abluft)/DAAG 500
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	**2.299,–**	**2.299,–**	**2.499,–**

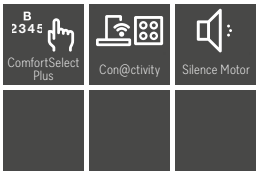
Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht









Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7272-1 FL Silence	KMDA 7272-1 FR Silence
Marketingklasse	**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	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 Maxmium (m^3/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 (m^3/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/Inbetriebnahmesperre	◆/◆/◆	◆/◆/◆
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
Flachkanalset/Abdeckgitter mit EDST-Streben	DFKS-UR (Umluft) DFKS-AR (Abluft)/DAAG 200	DFKS-UR (Umluft) DFKS-AR (Abluft)/DAAG 200
Unverbindliche Preisempfehlung in EUR inkl. MwSt.	**2.699,–**	**2.699,–**











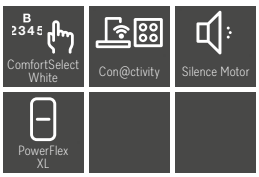


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7473-1 FL Silence	KMDA 7473-1 FR Silence	KMDA 7473-1 FL MattFinish
Marketingklasse	**Gold**	**Gold**	**Gold**
Beheizungsart und Bauform			
Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	◆	◆	◆
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	–/◆/◆	◆/–/–	–/◆/◆
flächenbündige Ansaugöffnung	◆	◆	◆
Betriebsarten			
geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	◆/◆/◆	◆/◆/◆	◆/◆/◆
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
Flex-Kochzone			
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	4/Flexzone einzeln/110-210	4/Flexzone einzeln/110-210	4/Flexzone einzeln/110-210
Leistung in W/Booster in W	2.100/3.000	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	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster	3.000/3.700	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	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Leistung/Booster	3.000/3.700	3.000/3.700	3.000/3.700
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb	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	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	31,3	31,3	31,3
Pflegekomfort			
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Filtersystem			
Anzahl spülmaschinengeeign. EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	◆	◆	1
Luftleistung für Umluftbetrieb/Abluftbetrieb			
Minimum und Maxmium (m^3/h) nach EN 61591	160-475 (Umluft) / 205-533 (Abluft)	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)	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)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)
Boosterstufe (m^3/h) nach EN 61591	510 (Umluft) / 606 (Abluft)	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)	70/57 (Umluft) / 68/54 (Abluft)
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	◆/◆/◆	◆/◆/◆	◆/◆/◆
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	◆/◆/◆	◆/◆/◆	◆/◆/◆
Restwärmeanzeige/Anschluss für Fensterkontaktschalter	◆/◆	◆/◆	◆/◆
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x T)	800 x 520	806 x 526	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	200	194	200
Ausschnittmaß in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524	–	780/804 x 500/524
Ausschnittmaß in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,5/230/3 x 16	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	DUU 1500
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150	DVS 150	DVS 150
Sensitive AirClean Filter mit zusätzlichem Flies zur Feinstaubreduzierung	DKF 35-S	DKF 35-S	DKF 35-S
Flachkanalset/Abdeckgitter mit schwarzen Streben	DFKS-UR (Umluft), DFKS-AR (Abluft)/DAAG 100	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,–**	**3.199,–**

Kochfelder mit integriertem Dunstabzug

Produktübersicht





Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7676-1 FL BlackPerfection
Marketingklasse	**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	
Energieeffizienzsklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	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 Maxmium (m^3/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 (m^3/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	◆/◆/◆
Restwärmeanzeige/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
Ausschnittnaß 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,–**

MattFinish





Typ-/Verkaufsbezeichnung	**KMDA 7876-1 FL MattFinish**
Marketingklasse	**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	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 Maxmium (m^3/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 (m^3/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	◆/◆/◆
Restwärmeanzeige/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
Ausschnittnaß 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 Reinigungsergsergebnisse 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 enthaltende Pulverganulat 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 Spülgänge[1]. 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 Spülgänge[1)] bereit. Damit genießen Sie eine neue Freiheit.

Clever vernetzt
Mit Miele@home schöpfen Sie das Potentzial 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.

Welche Art von Gerät wünschen Sie?

Die Bauformen der Miele Geschirrspüler

Miele bietet Ihnen verschiedene Bauformen von Geschirrspülern für Ihre Küche.



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!



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.



Sockelloses 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 PowerDisk[1]. 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 Spülgänge[2], 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.



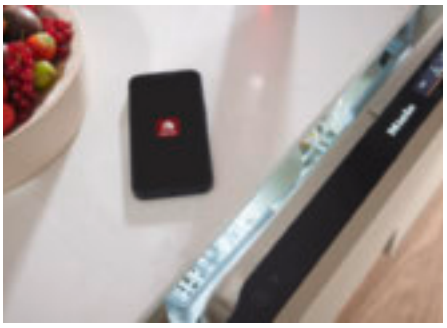
Exklusiv bei Miele **QuickPowerWash**

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 entfernt[3].



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 Marketingklasse 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
◆[1]

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 Körbe[1]

Knock2Open
◆[1]

BrilliantLight
◆[1]

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 Körbe[1]

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 Körbe[1]

Knock2Open
–

BrilliantLight
–

AutoOpen-Trocknung
◆

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

[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
Patentierte 3D-MultiFlex-Schublade[1)] 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.

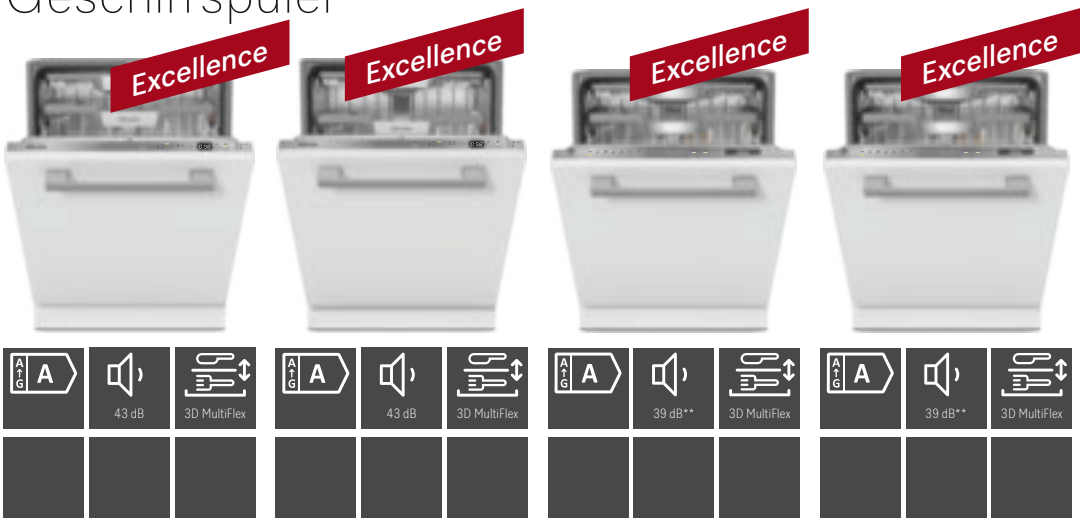


Schnelle und einfache Bedienung per Wischen auf dem vollintegrierten Touchdisplay.

1) Patent: EP3409182, EP 3649912

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
Marketingklasse	**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 l ab	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	–	–	•	•
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	**1.439,–**	**1.489,–**	**1.669,–**	**1.719,–**
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
Marketingklasse	**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 l ab	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14
EcoFeedback	•	•
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	**1.899,–**	**1.949,–**

Integrierte Geschirrspüler

Produktübersicht – 60er Nische



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

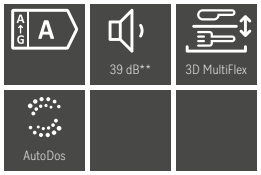
Typ-/Verkaufsbezeichnung	G 5833 SCi Active Plus E	G 7233 SCi E	G 7238 SCi XXL E
Marketingklasse	**Silver**	**Gold**	**Gold**
Design			
Blendenausführung	Gerade Blende	Gerade Blende	Gerade Blende
Bedienungsart	Programmwahltaste	Programmwahltaste	Programmwahltaste
Display	3-stellige 7-Segmentanzeige	1-zeiliges 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	–	•	•
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	**1.369,–**	**1.619,–**	**1.669,–**
Brillantweiß	**–**	**–**	**–**
Obsidianschwarz	**–**	**–**	**–**

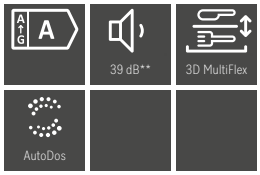
Integrierte Geschirrspüler

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
Marketingklasse	**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	•	•
Knock2open	–	–
Türschließhilfe	ComfortClose	ComfortClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	•	•
Funktionskontrolle	Display	Display
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Wasserverb. im Programm Automatic in l ab	6,0	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,4	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,540	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29	0,29
Anzahl Maßgedecke	14	14
EcoFeedback	•	•
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	**1.849,–**	**1.899,–**
Brillantweiß	**–**	**–**
Obsidianschwarz	**–**	**–**



Notizen

Notizen

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
www.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
www.miele.de/center-guetersloh

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



Operated by MieleRetailGmbH

Düsseldorf
KÖ-Bogen | Königsallee 2 | 40212 Düsseldorf
www.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 www.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 www.miele.de jeweils bei den einzelnen Produkten unter Download einzusehen.

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

© Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG, Gütersloh / M.-Nr. 12 751 134 (Excellence) / MMS 26-0672 / Änderungen vorbehalten 10/26