

Miele

Intuitive Technologie, genau auf Sie abgestimmt

Kochen Backen Garen
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*





Immer Besser

Immer von Miele

06	Eine Liebe, die ein Leben lang hält.
08	Guter Geschmack beginnt beim Design
10	Designlinie ArtLine
12	Designlinie VitroLine
14	Designlinie PureLine
16	Flexibilität für jeden Geschmack
18	Bediensysteme – Berührend einfach

Hausgerätevernetzung – Miele@home	20
Backöfen und Herde	24
Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle	44
Steamer und Dampfgarer	56
Dampfbacköfen	68
Dampfgarer mit Mikrowelle	90
Mikrowellengeräte	100
Gourmet-Wärmeschubladen	110
Vakuumierschubladen	118
Induktions- und Elektrokochfelder	126
TwoInOne-Kochfelder	170
SmartLine-Elemente	180
ProLine-Elemente	192
Dunstabzugshauben	204
Kaffeevollautomaten	236
Unsere Dienstleistungen	244

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 Einbaugeräte



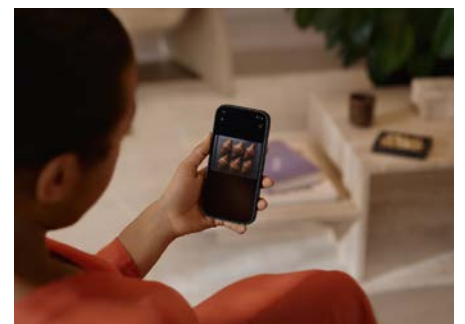
Design, in das Sie sich verlieben und Langlebigkeit, die die wahre Nachhaltigkeit ist. Mit dem eleganten Erscheinungsbild der Miele Einbaugeräte erreichen Sie höchste Vielseitigkeit.



Entdecken Sie die Vielfalt beim Backen und Braten völlig neu und erfüllen Sie jeden kulinarischen Wunsch, vom knusprigen Brot über zart gebratenes Poulet 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.

Guter Geschmack

Beginnt beim Design

Wir denken wie Oscar Wilde, der feststellte, dass guter Geschmack ganz einfach ist: Man gibt sich nur mit dem Besten zufrieden. Mit genau diesem Anspruch haben wir unsere neuen Küchen-Einbaugeräte entwickelt: Ein beeindruckend klares Äusseres, bei dem nichts ablenkt – schon gar keine komplizierte Bedienung. Verfügbar in 5 Designlinien – lassen Sie sich inspirieren und finden Sie das perfekte Gerätedesign für Ihre Küche.





Designlinie ArtLine

Maximal reduziert | grifflos | perfekt integriert

Farbmöglichkeiten:

Graphitgrau | Pearlbeige | Obsidianschwarz | Obsidianschwarz matt





Designlinie ArtLine

Maximal reduziert | grifflos | perfekt integriert

Farbmöglichkeiten:

Graphitgrau | Pearlbeige | Obsidianschwarz | Obsidianschwarz matt





Designlinie VitroLine

Konsequent in Glas | zeitlos | modern

Farbmöglichkeiten: Brillantweiss | Graphitgrau | Pearlbeige | Obsidianschwarz



Designlinie PureLine

Horizontal akzentuiert | hoher Glasanteil | markanter Griff



Flexibilität

Für jeden Geschmack

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

Sie bleiben flexibel – Ihr Küchendesign konsequent: Die perfekt aufeinander abgestimmten Gerätefronten schaffen immer ein harmonisches Gesamtbild, ganz gleich, wie die Geräte auch angeordnet werden. Kombinieren Sie horizontal im Panorama-Design, vertikal im Tower-Design, im T-Design oder zentriert im CubiQ-Design. Ganz flexibel und passgenau zu Ihrer Raumsituation und Ihren Anforderungen an die Nutzung.



Panorama-Design **Ganz auf einer Linie**

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



CubiQ-Design **Konzentriert kombinieren**

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



T-Design **Für alles offen**

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

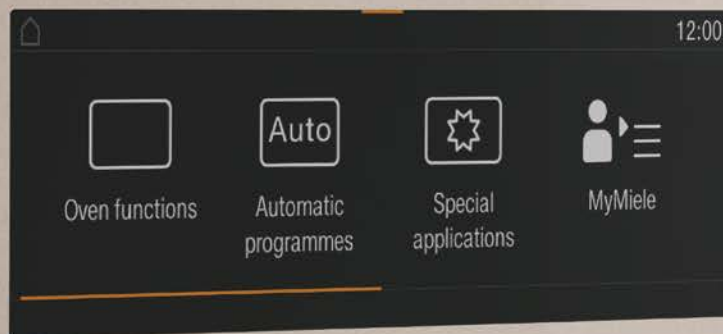


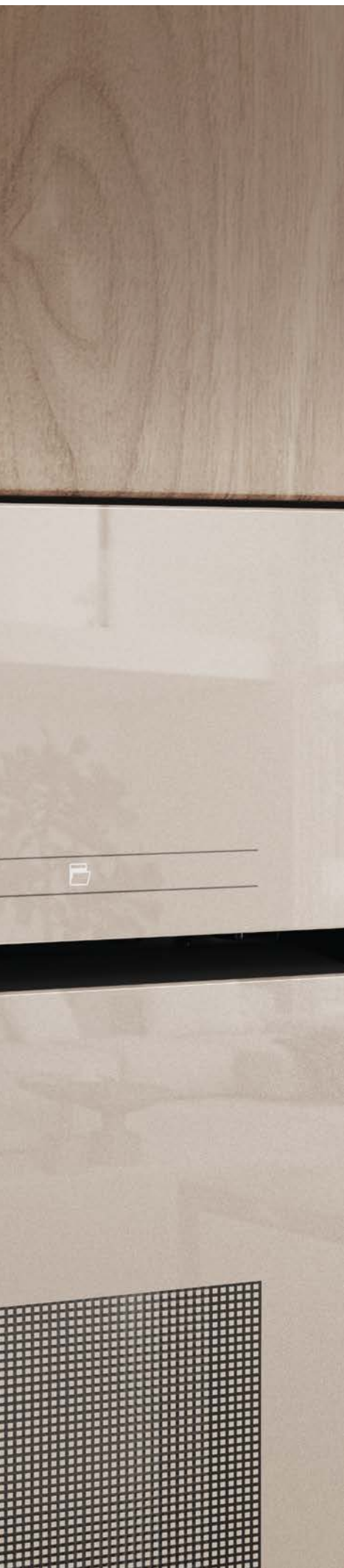
Tower-Design
Perfekt in der Vertikalen

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

Bediensysteme Berührend einfach

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





M Touch – Maximale Eleganz trifft höchsten Komfort

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



M Touch S – anspruchsvoll in Optik und Funktion

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



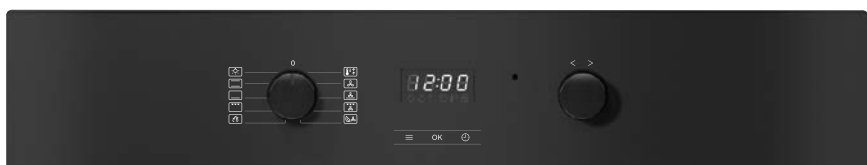
DirectSensor – Direktwahl plus vierzeiliges Klartextdisplay

Über die Sensortasten kann unter anderem die gewünschte Betriebsart direkt gewählt werden. Weitere 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.



EasyControl Plus (H 28xx) und EasyControl (H 24xx)

Die gewünschte Betriebsart wird klassisch über das Drehen des linken Reglers angewählt. Die Darstellung von Statusinformationen wie Temperatur- und Zeiteinstellungen erfolgt in einem 1-zeiligem Textdisplay oder über ein 7-Segment-Display.





Miele@home

Hausgerätevernetzung mit Miele@home¹

Die Produkt-Highlights von Miele@home

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



Miele App¹

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 Garvorgang 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 Rezepte. Laden Sie die App jetzt herunter!



Smart Speaker²

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



Smart Home Integration

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

Hausgerätevernetzung mit Miele@home¹

Die Produkt-Highlights der Miele App¹



Dashboard

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

MobileControl

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

RemoteUpdate

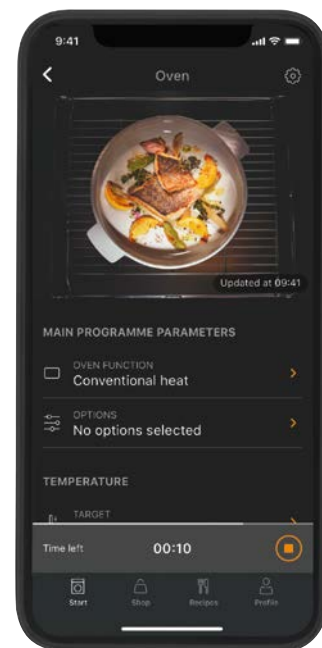
Verfügbare Softwareupdates werden auf Wunsch installiert – ganz ohne den Besuch eines Servicetechnikers.

In-App Shop

Reinigungsprodukte und Zubehör schnell und bequem über die App nachbestellen.

Consumption Dashboard

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



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



Laden Sie die Miele App jetzt herunter!



¹ 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.

² 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 finden Sie unter g.co/home/req.

Kompatibel mit Alexa. Amazon, Alexa sowie alle zugehörigen Marken sind Marken der Amazon.com, Inc. oder deren verbundenen Unternehmen.



Backöfen und Herde

10:07

OK





Bauformen

Herd

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

Backofen

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



In Augenhöhe oder unter dem Kochfeld

Grössenvielfalt und Reinigungssysteme der Miele Backöfen und Herde*

Grössenvielfalt



Der Kompakte

60 cm breit, 45 cm hoch



Der Geräumige

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



Der Extragrosse

90 cm breit, 48 cm hoch



49 Liter, 3 Einschubebenen



76 Liter, 5 Einschubebenen



90 Liter, 3 Einschubebenen

Reinigungssysteme

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



Exclusive to Miele PerfectClean

Spielerisch 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 Backofen 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

Klimagaren¹⁾

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



Automatikprogramme

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



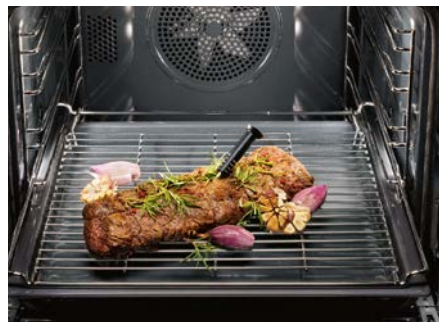
Exclusive to Miele TasteControl²⁾

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



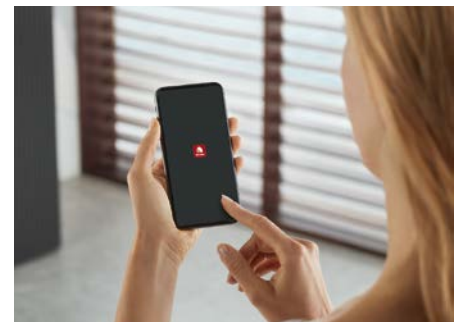
Kamera im Garraum

Den Garvorgang immer im Blick. Smarte und innovative Lösungen mithilfe der integrierten Kamera im Garraum.



Kabelloses Speisethermometer

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



Miele@home³⁾

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

* modellabhängig

1) mit patentierter Ansaugvorrichtung

Patent: EP 2 190 295 B1

2) Patent: EP 1 714 083 B1

3) 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.

Welche Marketingklasse passt zu Ihnen?

Backöfen, Herde

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.

Marketingklasse

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

◆

Speisethermometer

Kabellos

Vernetzung mit Miele@home

◆

Marketingklasse

Platinum

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



Display

M Touch S

Kamera im Garraum

-

Reinigung

Pyrolytische Selbstreinigung mit PyroFit

TasteControl

◆

Klimagaren

◆

Speisethermometer

Kabelgebunden

Vernetzung mit Miele@home

◆

Marketingklasse

Gold

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



- Display**
DirectSensor / DirectSensor S¹
- Kamera im Garraum**
-
- Reinigung**
Pyrolytische Selbstreinigung mit PyroFit / PerfectClean¹
- TasteControl**
◆¹
- Klimagaren**
◆¹
- Speisethermometer**
Kabelgebunden¹
- Vernetzung mit Miele@home**
◆¹

Marketingklasse

Silver

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



- Display**
EasyControl Plus / EasyControl¹
- Kamera im Garraum**
-
- Reinigung**
Pyrolytische Selbstreinigung / PerfectClean¹
- TasteControl**
-
- Klimagaren**
-
- Speisethermometer**
-
- Vernetzung mit Miele@home**
◆¹

1) Ausstattung modellabhängig

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

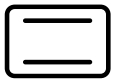
Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten* der Miele Backöfen und Herde



Heissluft Plus

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



Ober-/Unterhitze

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



Intensivbacken

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



Bratautomatik

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



Umluftgrill

Aussen knusprig, innen schön saftig: ideal für Poulet, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.



Grill gross

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



Grill klein

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



Eco-Heissluft

Besonders energiesparend: Gratins oder Aufläufe gelingen optimal.



Sabbat-Programm

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



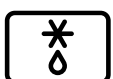
Oberhitze

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



Unterhitze

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



Auftauen

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



Booster

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



Automatikprogramme

Ganz gelassen eine Vielzahl von Gerichten zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Geflügel – alles wird vollautomatisch zubereitet.



Niedertemperaturgaren

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



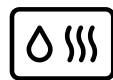
Spezialanwendungen

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



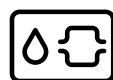
Eigene Programme

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



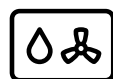
Klimagaren

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



Klimagaren mit Bratautomatik

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



Klimagaren mit Heissluft Plus

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



Klimagaren mit Intensivbacken

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



Klimagaren mit Ober-/Unterhitze

Klassisch gut: Mit Feuchteunterstützung gelingen alle traditionellen Back- und Bratergebnisse bestmöglich.



AirFry

Durch heissen Luftstrom garen, z. B. knusprige Pommes oder krosses Geflügel, ohne Zugabe von zusätzlichem Fett.

*modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Backöfen und Herde auf einen Blick

Backöfen



M Touch

Steuerung

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



M Touch S

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



DirectSensor

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



DirectSensor S

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



EasyControl Plus

Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Bedienregler, Anzeige über 1-zeiliges Textdisplay bzw. bei EasyControl über 7-Segment-Display.



MultiLingua

MultiLingua

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



PerfectClean

Pflegekomfort

Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort.



Pyrolyse

Garraum-Selbstreinigung.



Pyrolyse & Pyrofit

Garraum und Zubehör werden bei der Pyrolyse strahlend sauber.



A++ A+

Energieeffizienzklassen

Das Energielabel informiert über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.



Klimagaren

Klimagaren

Kombination aus einer herkömmlichen Betriebsart und Feuchte für perfekte Ergebnisse beim Backen und Braten.



FlexiClip

FlexiClip-Vollauszüge

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



TasteControl

TasteControl

Nach zeitgesteuerten Garprozessen wird der Garraum gekühlt und so ungewolltes Nachgaren vermieden.



Speisethermometer

Speisethermometer

Gradgenaues Garen.



Kamera

Kamera

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

Herde



EasyControl

Steuerung

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



PerfectClean

Pflegekomfort

Patentierter Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort.



Pyrolyse

Garraum-Selbstreinigung.



A++ A+

Energieeffizienzklassen

Das Energielabel informiert über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.

Backöfen

90 cm und Euro-Norm 60 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7890-90 BP	H 7860-60 BPX	H 7860-60 BP
Marketingklasse	Diamond	Diamond	Diamond
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/●/-/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Grifflos/Regler versenkbar	-/-	●/-	-/-
Genussvorteile			
Drehgrillmotor	●	-	-
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/-	●/-	●/-
Schnell aufheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Klimagaren	●	●	●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●	●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●	●	●
FoodView	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/-	●/●
3D-Bedienpult	●	-	-
Touch2Open	-	●	-
MultiLingua	●	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	20/●
Sabbat Programm	●	-	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●	●
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	-	-
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●	●
Katalysator	●	●	●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit Kühler Front/Türkkontaktschalter	●/●	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	90/3	76/5	76/5
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung in °C	30 - 300	30 - 300	30 - 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	860 x 475 - 517 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	5,6/400 3N~/16	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universoblech mit PerfectClean	-/2	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/2	-/1	-/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/2	-/1	-/1
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/●	-/●	-/●
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	-/-	●/●	●/-
Edelstahl CleanSteel ED	●	-	●
Brillantweiss BW	-	-	-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	-/-	●/●	●/-

Backöfen

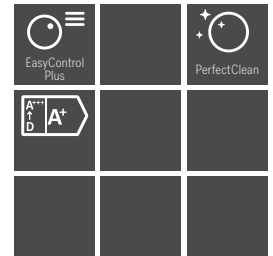
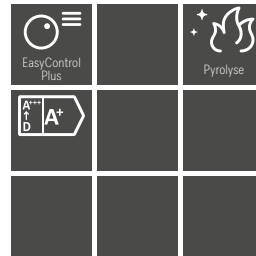
Euro-Norm 60 cm



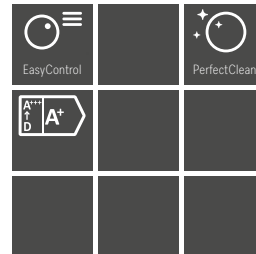
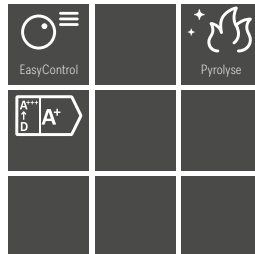
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7660-60 BP	H 7464-60 BPX	H 7460-60 BP
Marketingklasse	Platinum	Gold	Gold
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/●/●/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Grifflos/Regler versenkbar	-/-	●/-	-/-
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/●	-/●	-/-
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	●	●	●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/-	●/-
Bedienkomfort			
Display	M Touch S	DirectSensor	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	●	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/-	●/●
Touch2Open	-	●	-
MultiLingua	●	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	●	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	●/●	20/●
Sabbat Programm	●	-	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●	●
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	-	-
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●	●
Katalysator	-	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/-	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkkontaktschalter	●/●	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	BrilliantLight	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	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universallech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1	-/-/1	-/-/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	●/-	-/●	●/●
Edelstahl CleanSteel ED	●	-	●
Brillantweiss BW	-	-	-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-	●/-

Backöfen

Euro-Norm 60 cm



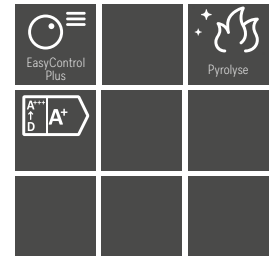
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7264-60 B	H 2861-60 BP	H 2861-60 B
Marketingklasse	Gold	Silver	Silver
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/●/●/-	-/●/●/-	-/●/●/-
Grifflos/Regler versenkbar	-/-	-/-	-/-
Genussvorteile			
TasteControl	-	-	-
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/-	-/-	-/-
Schnellaufheizen/Crisp function/AirFry	●/-/-	●/-/●	●/-/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/-	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	●	-	-
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/-	-/-	-/-
Bedienkomfort			
Display	DirectSensor S	EasyControl Plus	EasyControl Plus
Annäherungssensor MotionReact	-	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	●	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	-	-	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	-/●	-/●	-/●
Sabbat Programm	-	-	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	-	●	●
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	-	●
Pyrolytische Selbstreinigung	-	●	-
Katalysator	-	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-	●/-	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/-	●/-
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300	30 – 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2N~/10	3,6/400 2~/10	3,5/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalsblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/1/-	1/-/-	1/-/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/●/-	●/-/-	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	-/-	-/-	-/-
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantheiss BW	-	●	●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-	●/-



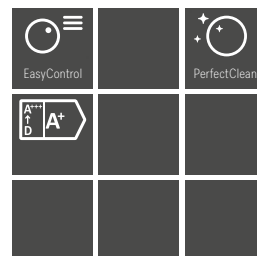
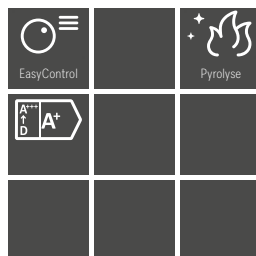
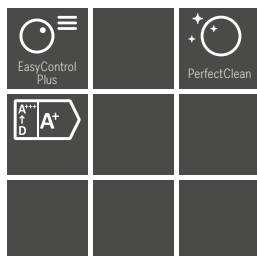
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2456-60 BP	H 2456-60 B
Marketingklasse	Silver	Silver
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/-/●	-/-/●
Grifflos/Regler versenkbar	-/●	-/●
Genussvorteile		
TasteControl	-	-
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/-	-/-
Schnell aufheizen/Crisp function/AirFry	●/-/-	●/-/-
Betriebsarten		
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/-	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	-	-
Automatikprogramme	-	-
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	-/-	-/-
Bedienkomfort		
Display	EasyControl	EasyControl
Annäherungssensor MotionReact	-	-
FoodView	-	-
SoftOpen/SoftClose	-/-	-/-
Touch2Open	-	-
MultiLingua	-	-
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	-	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/-/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	-/●/●	-/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	-/●	-/●
Sabbat Programm	-	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+
Restwärmenutzung	-	-
Pflegekomfort		
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	●
Pyrolytische Selbstreinigung	●	-
Katalysator	-	-
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●
Hausgerätevernetzung		
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-
RemoteService/SuperVision-Anzeige	-/-	-/-
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkkontaktschalter	●/-	●/-
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 – 280	30 – 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 550	560 – 568 x 590 – 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,6/400 2-/10	3,5/400 2-/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/-/-	1/-/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/-/-	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	-/-	-/-
Edelstahl CleanSteel ED	-	-
Brillantweiss BW	-	-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-

Backöfen

Schweizer-Norm 55 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7660-55 BP	H 7460-55 BP	H 2861-55 BP
Marketingklasse	Platinum	Gold	Silver
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/●/●/-	-/●/●/-	-/●/●/-
Grifflos/Regler versenkbar	-/-	-/-	-/-
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	-
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/●	-/-	-/-
Schnellaufheizen/Crisp function/AirFry	●/●/-	●/●/-	●/-/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/-
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	●	●	-
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/-	-/-
Bedienkomfort			
Display	M Touch S	DirectSensor	EasyControl Plus
Annäherungssensor MotionReact	●	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	●	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	●	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	-/●
Sabbat Programm	●	-	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●	●
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	-	-
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●	●
Katalysator	-	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/-	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkkontaktschalter	●/●	●/●	●/-
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	BrilliantLight	1 LED-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 - 300	30 - 300	30 - 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalsblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1	-/-/1	1/-/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/●	-/-/●	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	●/-	-/-	-/-
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	-	-	●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	-/-	●/-



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2861-55 B	H 2456-55 BP	H 2456-55 B
Marketingklasse	Silver	Silver	Silver
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/●/●/-	-/-/-/●	-/-/-/●
Grifflos/Regler versenkbar	-/-	-/●	-/●
Genussvorteile			
TasteControl	-	-	-
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/-	-/-	-/-
Schnell aufheizen/Crisp function/AirFry	●/-/●	●/-/-	●/-/-
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/-	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	-	-	-
Automatikprogramme	●	-	-
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	-/-	-/-	-/-
Bedienkomfort			
Display	EasyControl Plus	EasyControl	EasyControl
Annäherungssensor MotionReact	-	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	-/-	-/-
Touch2Open	-	-	-
MultiLingua	●	-	-
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	-	-	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	-/●/●	-/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	-/●	-/●	-/●
Sabbat Programm	-	-	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	-	-
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	-	●
Pyrolytische Selbstreinigung	-	●	-
Katalysator	-	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	-/-	-/-/-
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-	-/-	-/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/-	●/-	●/-
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 280	30 – 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2~/10	3,5/400 2~/10	3,6/400 2~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalsblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/-/-	1/-/-	1/-/-
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	-/-	-/-	-/-
Edelstahl CleanSteel ED	●	-	-
Brillantweiss BW	●	-	-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-	●/-

Kompakt-Backöfen

Euro-Norm 60 cm



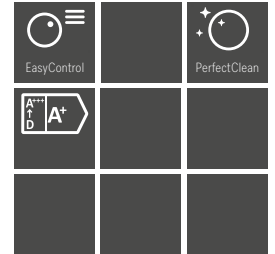
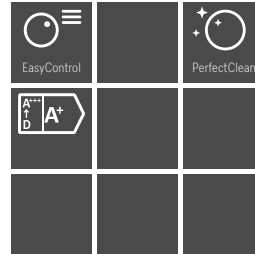
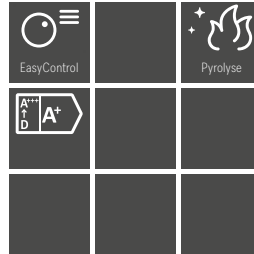
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7840-60 BPX	H 7840-60 BP
Marketingklasse	Diamond	Diamond
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/●/●/●	●/●/●/●
Grifflos/Regler versenkbar	●/●	●/●
Genussvorteile		
TasteControl	●	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/●	●/●
Schnellaufheizen/Crisp function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



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7640-60 BP	H 7440-60 BPX	H 7244-60 BP
Marketingklasse	Platinum	Gold	Gold
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/●/●/-	●/-/-/-	-/●/●/-
Grifflos/Regler versenkbar	-/-	●/-	-/-
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	-
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/-	-/-	-/-
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/-
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	●	●	●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/-	●/-	●/-
Bedienkomfort			
Display	M Touch S	DirectSensor	DirectSensor S
Annäherungssensor MotionReact	●	-	-
FoodView	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/-	●/●
Touch2Open	-	●	-
MultiLingua	●	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	●	●	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	●/●	-/●
Sabbat Programm	●	-	-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A++	A++	A+
Restwärmenutzung	●	●	-
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	-	-
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●	●
Katalysator	-	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/-	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkkontaktschalter	●/●	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3	49/3
Beleuchtung	BrilliantLight	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 - 300	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	560 - 568 x 450 - 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universallech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1	-/-/1	-/-/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/1	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	●/-	-/●	●/-
Edelstahl CleanSteel ED	●	-	●
Brillantweiss BW	-	-	-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-	●/-

Herde

Euro-Norm 60 cm

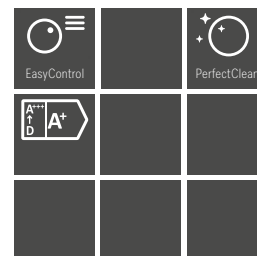
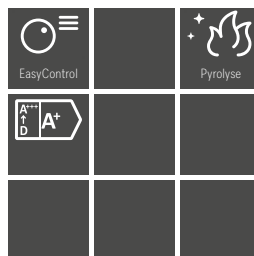
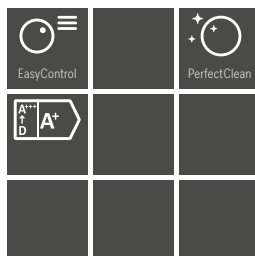


1) Nur kombinierbar mit
KM 7005 FR und KM 7063 FR Induktion/230 V

Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2456-60 EP	H 2456-60 I 230 V ¹⁾	H 2456-60 E
Marketingklasse	Silver	Silver	Silver
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Regler versenkbar	●	●	●
Genussvorteile			
Schnellaufheizen	●	●	●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/-	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Klimagaren	-	-	-
Automatikprogramme	-	-	-
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	-/-	-/-	-/-
Bedienkomfort			
Display	EasyControl	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	-/-	-/-	-/-
MultiLingua	-	-	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmennutzung	-	-	-
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	-	●	●
Pyrolytische Selbstreinigung	●	-	-
Katalysator	-	-	-
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-	-/-
RemoteService/SuperVision-Anzeige	-/-	-/-	-/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit Kühler Front/Türkontaktschalter	●/-	●/-	●/-
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Kochfeldsteuerung			
Kombination mit Induktionskochfeld	-	●	-
Kombination mit Elektrokochfeld	●	-	●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 280	30 – 250	30 – 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	10,6/400 2-3-/16-20	10,9/230 3N-/16	10,6/400 2-3-/16-20
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	-/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/-/-	1/-/-	1/-/-
FlexiClip-vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Gutschein für Kochbuch	-	-	-
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	-	-	-
Edelstahl CleanSteel ED	-	-	-
Brillantweiss BW	●	-	●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-	●/-

Herde

Euro-Norm 60 cm und
Schweizer-Norm 55 cm



1) Nur kombinierbar mit KM 6012/230 V

Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2456-60 E 230V ¹⁾	H 2456-55 EP	H 2456-55 E
Marketingklasse	Silver	Silver	Silver
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Regler versenkbar	●	●	●
Genussvorteile			
Schnellaufheizen	●	●	●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●	●/●/—	●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/—	●/●/—	●/●/—
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/—/●	●/—/●	●/—/●
Klimagaren	—	—	—
Automatikprogramme	—	—	—
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	-/-	-/-	-/-
Bedienkomfort			
Display	EasyControl	EasyControl	EasyControl
SoftOpen/SoftClose	-/-	-/-	-/-
MultiLingua	—	—	—
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/—/●	●/—/●	●/—/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	—	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	—	—	—
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	—	●
Pyrolytische Selbstreinigung	—	●	—
Katalysator	—	—	—
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	-/-	-/-	-/-
RemoteService/SuperVision-Anzeige	-/-	-/-	-/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit Kühler Front/Türkontaktschalter	●/—	●/—	●/—
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmeperrre	●/●	●/●	●/●
Kochfeldsteuerung			
Kombination mit Induktionskochfeld	—	—	—
Kombination mit Elektrokochfeld	●	●	●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250	30 – 280	30 – 250
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 600 x 550	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,3/230 3N~/16	10,6/400 2-3~/16-20	10,5/400 2-3~/16-20
Mitgeliefertes Zubehör			
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	-/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/-/-	1/-/-	1/-/-
FlexiClip-vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/—/—	●/—/—	●/—/—
Gutschein für Kochbuch	—	—	—
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR	—	—	—
Edelstahl CleanSteel ED	—	—	—
Brillantweiss BW	—	●	●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/—	●/—	●/—

🏠 | Automatikprogramme

Kuchen

Brot

Gebäck

Brötchen



12:00

Pizza & Co.	Fisch
Fleisch	Aufläufe & Gratins

Suche



Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle

Drei Kochfunktionen auf kleinstem Raum

So individuell wie Sie!





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

12:00

Home | ... | Status

 Mikrowelle +
Heißluft plus **Fertig**

300 W 180 °C

speichern Timer schließen



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

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

Quick & Gentle

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

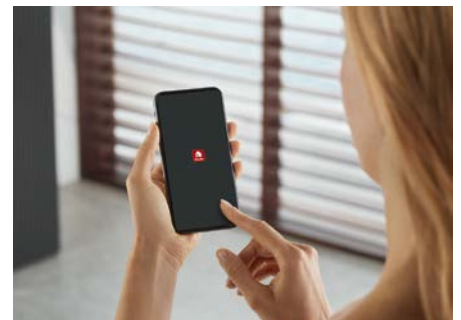


3 in 1

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

Edelstahl-Garraum mit patentierter Leinenstruktur¹⁾

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



Automatikprogramme

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

Speisethermometer

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

Miele@home²⁾

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

* modellabhängig

1) Patent: EP 1 345 474 B1

2) 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.

Welche Marketingklasse passt zu Ihnen?

Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle

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.

Marketingklasse

Diamond

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



Display

M Touch

Quick & Gentle



3-in-1



PerfectClean



CrispFunction



Speisethermometer

Kabelgebunden

Vernetzung mit Miele@home



Marketingklasse

Platinum

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



Display

M Touch S

Quick & Gentle



3-in-1



PerfectClean



CrispFunction



Speisethermometer

Kabelgebunden

Vernetzung mit Miele@home



Marketingklasse

Gold

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



Display

DirectSensor / Direct Sensor S¹

Quick & Gentle

◆

3-in-1

◆

PerfectClean

◆

CrispFunction

–

Speisethermometer

–

Vernetzung mit Miele@home

◆

1) Ausstattung modellabhängig

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

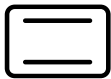
Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten* der Miele Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle



Heissluft Plus

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



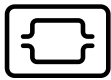
Ober-/Unterhitze

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



Intensivbacken

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



Bratautomatik

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



Umluftgrill

Aussen knusprig, innen schön saftig: ideal für Poulet, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.



Grill

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



Eco-Heissluft

Besonders energiesparend: Aufläufe oder Gratins gelingen optimal.



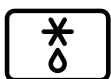
Sabbat-Programm

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



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

Ganz gelassen eine Vielzahl von Gerichten zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Geflügel – alles wird vollautomatisch zubereitet.



Niedertemperaturgaren

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



Spezialanwendungen

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



Eigene Programme

Für 20 Lieblingsgerichte: Einfach 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 mit Heissluft Plus

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



Mikrowelle mit Grill

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



Mikrowelle mit Umluftgrill

Vielseitig für drinnen: zum Grillieren von Steaks, Würstchen, Spiesen, Rollbraten, Kurzgebratenem und vielem mehr.



Mikrowelle mit Bratautomatik

Innen saftig, aussen knusprig: Das Anbraten von Fleisch erfolgt mit hoher Temperatur, das Fortgaren mit niedriger Temperatur.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle auf einen Blick



Steuerung

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



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



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



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



MultiLingua

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



Pflegekomfort

Oberflächenveredelung mit Antihaf-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort.



Quick & Gentle

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



Mikrowellenleistung

Mikrowellenleistung: 1'000 Watt.



Kombibetrieb

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



Automatikprogramme

Müheles Gerichte vollautomatisch zubereiten.



Speisethermometer

Gradgenaues Garen.

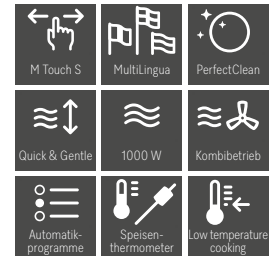
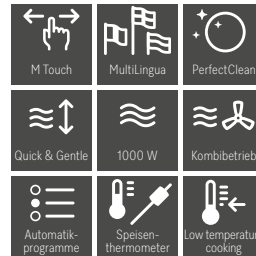
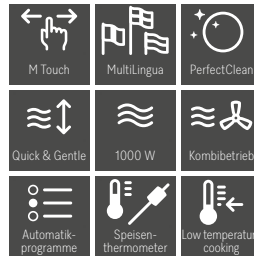


Niedertemperaturgaren

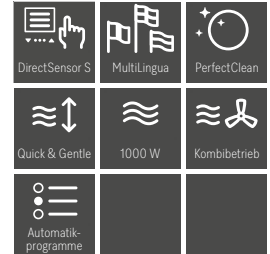
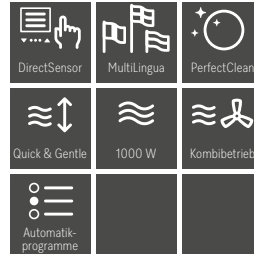
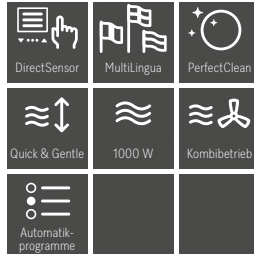
Perfekte Fleisch-Spezialitäten durch die Zubereitung mit niedrigen Temperaturen.

Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle

Euro-Norm 60 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7840-60 BMX	H 7840-60 BM	H 7640-60 BM
Marketingklasse	Diamond	Diamond	Platinum
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Grifflos	●	–	–
Genussvorteile			
Quick & Gentle	●	●	●
Speisethermometer	●	●	●
Warmhalten/Crisp function/Schnellaufheizen	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	●/●	●/●	●/●
Grill/Umluftgrill	●/●	●/●	●/●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●	●/●
Mikrowelle	●	●	●
Mikrowelle mit Heissluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Spezialanwendungen	●	●	●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch	M Touch S
Annäherungssensor MotionReact	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●	●/●
Touch2Open	●	–	–
MultiLingua	●	●	●
Popcorn-Funktion	●	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Vorschlag Mikrowellenleistung/Quick-Mikrowelle	●/●	●/●	●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●	20/●
Sabbat Programm	–	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Restwärmenutzung	●	●	●
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●	●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3	43/3	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250	30 – 250	30 – 250
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●	●	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 448 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Combirost	1	1	1
Glasschale	2	2	1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	●/●	●/–	●/–
Edelstahl CleanSteel ED	–	●	●
Brillantweiss BW	–	–	–
Obsidianschwarz SW	●	●	●
Obsidianschwarz matt SWM	●	–	–



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7440-60 BMX	H 7440-60 BM	H 7240-60 BM
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Grifflos	●	–	–
Genussvorteile			
Quick & Gentle	●	●	●
Speisethermometer	–	–	–
Warmhalten/Crisp function/Schnellaufheizen	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	–/–	–/–	–/–
Grill/Umluftgrill	●/●	●/●	●/●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatik/Niedertemperaturgaren	●/–	●/–	●/–
Mikrowelle	●	●	●
Mikrowelle mit Heissluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Spezialanwendungen	●	●	–
Bedienkomfort			
Display	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor S
Annäherungssensor MotionReact	–	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●	●/●
Touch2Open	●	●	–
MultiLingua	●	●	●
Popcorn-Funktion	●	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Vorschlag Mikrowellenleistung/Quick-Mikrowelle	●/●	●/●	●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	●/●	●/●	–/–
Sabbat Programm	–	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Restwärmenutzung	●	●	–
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur und PerfectClean	●	●	●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/–	●/–	●/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	43/3	43/3	43/3
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 LED-Spot	1 LED-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 250	30 – 250	30 – 250
Elektronisch gesteuerte Mikrowellenleistung	●	●	●
Mikrowellenleistungsstufen in W	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	2,2/400 2N~/10	2,2/400 2N~/10	2,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Combirost	1	1	1
Glasschale	1	1	1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	–/●	–/●	●/–
Edelstahl CleanSteel ED	–	–	●
Brillantweiss BW	–	–	–
Obsidianschwarz SW	●	–	●
Obsidianschwarz matt SWM	–	–	–



A close-up, black and white photograph of a steam iron's soleplate and handle mechanism. The soleplate is a flat, rectangular metal plate with a small circular hole near the top edge. The handle is a dark, textured plastic piece with a circular button on the side. The background is a dark, textured surface, possibly the iron's body or a wall.

Steamer und Dampfgerar



Bauformen

Einbau-Dampfgarer

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



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

Die Nischenmasse und Grössenvielfalt der Miele Steamer und Dampfgarer

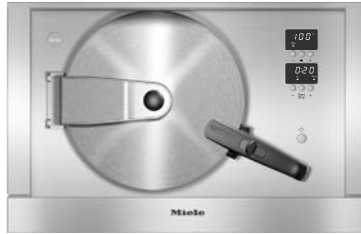
Bauformen und Grössen

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



Der Klassiker

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



Exclusive to Miele

Der Druckvolle

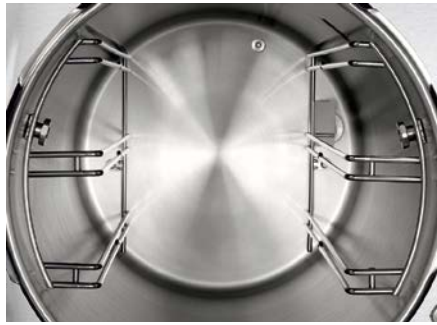
Euro-Norm 60 cm breit, 38 cm hoch oder Schweizer-Norm 55 cm breit

Bauarten



Dampfgarer (drucklos)

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



Exclusive to Miele

Steamer mit sanftem Dampf

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

Dampftechnologien

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



Exclusive to Miele

DualSteam

Starker externer Dampferzeuger mit 3,3 kW Leistung und zwei Dampfdüsen.



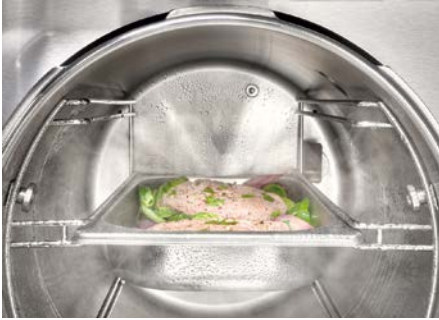
PowerSteam

Sehr starker externer Dampferzeuger mit 5,0 kW Leistung und einer Dampfdüse.



Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen besonders wichtig?

Die zusätzlichen Produktvorteile des Miele Steamers



PowerSteam

Keiner ist schneller: Durch den starken Dampferzeuger und das Garen unter Druck verkürzen sich Gar- und Aufheizzeiten erheblich.



Edelstahl-Garraum

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



Externe Dampferzeugung

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



DirectWater plus

Frischwasseranschluss stets betriebsbereit: Wassertank nie wieder befüllen und entleeren.



Sicherheitssysteme

Immer sicher: Kindersicherung und Sicherheitsausschaltung schaffen verlässlichen Schutz.



Automatische Rückkühlung

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



Ausziehbare Abstellfläche

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



Lifttür

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



Schnellste Aufheizzeiten

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



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Dampfgarer

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



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



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



Exclusive to Miele **Automatisches Menügaren**
Auf den Punkt gegart: Verschiedene Lebensmittel gleichzeitig mit Dampf zubereiten.



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



Sous-vide-Garen
Für intensiven Geschmack: Bei niedrigen Temperaturen werden vakuumierte Speisen besonders schonend gegart.

* modellabhängig

Welche Marketingklasse passt zu Ihnen?

Dampfgarer

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.

Marketingklasse

Gold

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



Display

DirectSensor S / DirectSensor¹

DualSteam



Automatisches Menügaren



Sous-vide



Warmhalten



Edelstahlgarraum mit Leinenstruktur



Vernetzung mit Miele@home



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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Steamer und Dampfgarer auf einen Blick

Steamer



Garraumvolumen

Garraumvolumen: 19 Liter.



Dampftechnologien

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



DirectWater plus

Frischwasseranschluss und -ablauf für komfortables Dampfgaren.



Edelstahl-Garraum

Pflegeleichter und rostfreier Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur.

Dampfgarer



Steuerung

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



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



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



Garraumvolumen

Miele Dampfgarer haben unterschiedliche Garraumvolumen – 24 und 40 Liter.



MultiLingua

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



Sous-vide-Garen

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



Automatikprogramme

Müheless Gerichte automatisch zubereiten.



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmässige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Dampfverteilung über einen Dampfauslass.



Edelstahl-Garraum

Pflegeleichter und rostfreier Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur.



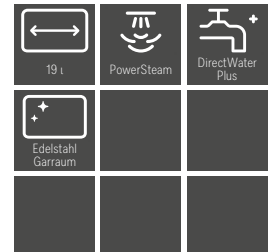
Miele@home

Dank Miele@home* können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen – für mehr Möglichkeiten.

* 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.

Steamer

Euro-Norm 60 cm und
Schweizer-Norm 55 cm



* solange Vorrat

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

Dampfgarer

Euro-Norm 60 cm und
Schweizer-Norm 55 cm



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





Dampfbacköfen



Grenzenloser Genuss

Die Dampfbacköfen von Miele

Platzsparend und vielfältig

Bei Miele unterscheiden wir die Dampfbacköfen in zwei Kategorien: den DGC und den DGC Pro.

Dampfbacköfen DGC

Der DGC bildet den Einstieg in die Welt der Dampfbacköfen. Er ist ein vollwertiger Backofen mit einem emaillierten Garraum und verfügt zusätzlich über eine Dampfgarfunktion. Somit können Sie vielseitige und abwechslungsreiche Gerichte in einem Gerät zubereiten.

Beim DGC können Sie in der Betriebsart Klimagaren durch die Zugabe von Dampfstössen Feuchtigkeit zum Garvorgang hinzufügen. Dadurch erhalten Sie besonders lockeres Brot mit einer glänzenden Kruste und saftige Braten.

Dampfbacköfen DGC Pro

Der DGC Pro bietet darüber hinaus viele Alltags- als auch Profifunktionen. Der Edelstahl-Garraum ist besonders langlebig und durch die Reinigungsfunktion Hydro-Clean sehr pflegeleicht. Dazu können Sie beim DGC Pro auch von der innovativen Sous-vide-Funktion profitieren.

Noch gezielter anpassen können Sie das Garklima beim DGC Pro durch die prozentgenaue Einstellung der Feuchte und die Möglichkeit, mehrere Garschritte zu kombinieren. Dadurch kann der DGC Pro sowohl die feuchte als auch die trockene Hitze zu einer neuen Betriebsart – Combigaren – vereinen und bietet somit 3 Funktionen in einem Gerät.

Grössenvielfalt

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



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

Ideal für den Einbau in eine 45 cm hohe und 60 cm breite Nische oder zusammen mit einer 14 cm hohen Wärme- oder Vakuumierschublade in eine 60 cm x 60 cm grosse Nische. Auf drei Einschubebenen können Sie bei 47 l Garraumvolumen vielfältige Speisen im DGC Pro zubereiten.



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

Ideal für den Einbau in die klassische 60 cm x 60 cm Backofen-Nische. Zusammen mit einer 29 cm hohen Schublade können Sie eine 88 cm hohe Nische perfekt ausfüllen. Vier Einschubebenen verteilt auf 67 l Garraumvolumen bieten unbegrenzte Möglichkeiten im DGC Pro. Der DGC bietet 76 l Garraumvolumen und 5 Einschubebenen.



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele DGC Pro Dampfbacköfen

Exclusive to 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.



Exclusive to Miele Combigaren

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

Exclusive to Miele Mix & Match

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



Exclusive to Miele HydroClean

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



Exclusive to Miele Automatisches Menügaren

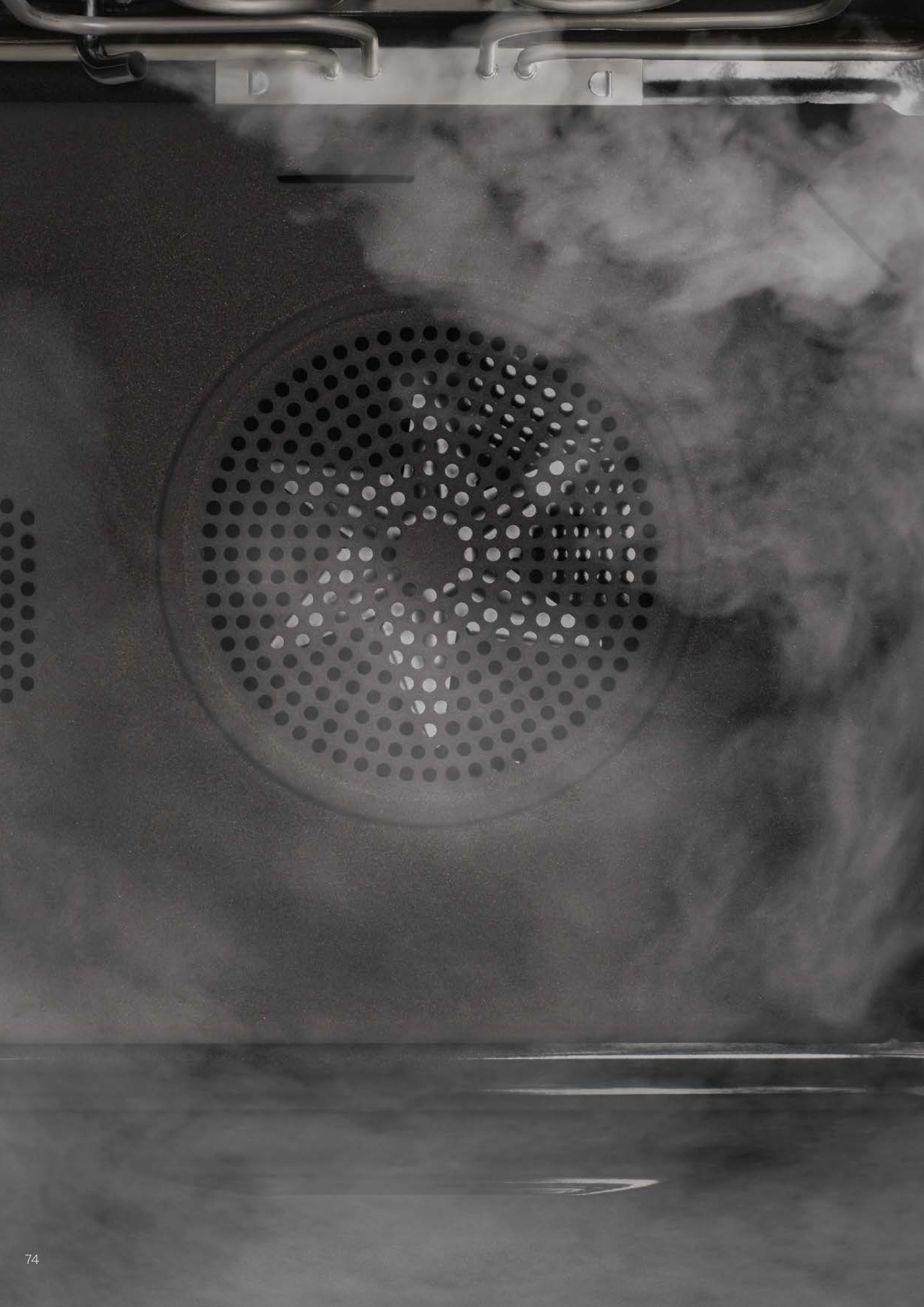
Auf den Punkt gegart: Verschiedene Lebensmittel gleichzeitig mit Dampf zubereiten.



Exclusive to Miele Motorisch öffnende Liftblende mit SoftClose¹⁾

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

* modellabhängig
1) Patent: EP 2 197 326



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele DGC Dampfbacköfen

Exclusive to Miele MonoSteam

Bei dem bewährten Dampferzeugungsverfahren MonoSteam (2,2 kW) gelangt der Dampf über eine einzelne Dampfdüse in den Garraum Ihres Miele Geräts. Schnell und gleichmässig verteilt er sich um Ihre Speisen und sorgt für einen schonenden Garvorgang mit optimalen Ergebnissen.

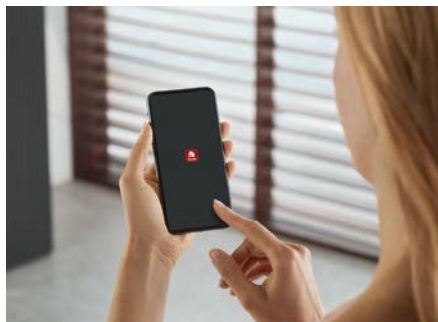


Klimagaren¹⁾

Mit Feuchtigkeit besser braten und backen: Geniessen Sie unvergleichlich lockere Teige und gebräunte Krusten.

Automatikprogramme

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



Exclusive to Miele TasteControl²⁾

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

Miele@home³⁾

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

Exclusive to Miele PerfectClean-Ausstattung

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

* modellabhängig

1) mit patentierter Ansaugvorrichtung Patent: EP 2 190 295

2) Patent: EP 1 714 083

3) 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.

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten der Miele DGC Pro Dampfbacköfen



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.



Heissluft Plus

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



Ober-/Unterhitze

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



Grill

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



Intensivbacken

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



Oberhitze

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



Unterhitze

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



Umluftgrill

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



Kuchen spezial

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



Spezialanwendungen

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



Eco-Heissluft

Spart Strom und Zeit: Lebensmittel können energiesparend zubereitet werden.



Eco-Dampfgaren

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



Sabbat-Programm

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



Sous-vide-Garen

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



Mix & Match

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



Dampfgaren

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

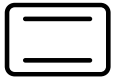
Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten* der Miele DGC Dampfbacköfen



Heissluft Plus

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



Ober-/Unterhitze

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



Dampfbacken

Schonende und gesunde Zubereitung: Beim Garen mit Wasserdampf bleiben besonders viele Nährstoffe erhalten.



Intensivbacken

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



Bratautomatik

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



Umluftgrill

Aussen knusprig, innen schön saftig: ideal für Poulet, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.



Grill

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



Eco-Heissluft

Besonders energiesparend: Aufläufe oder Gratins gelingen optimal.



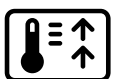
Unterhitze

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

Ganz gelassen eine Vielzahl von Gerichten 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 Ihre Lieblingsgerichte: Einfach die Betriebsart, Temperatur und Dauer festlegen und immer wieder zubereiten.



Klimagaren

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



Klimagaren mit Bratautomatik

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



Klimagaren mit Heissluft Plus

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



Klimagaren mit Intensivbacken

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



Klimagaren mit Ober-/Unterhitze

Klassisch gut: Mit Feuchteunterstützung gelingen alle traditionellen Back- und Bratergebnisse bestmöglich.

Welche Marketingklasse passt zu Ihnen?

Dampfbacköfen

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.

Marketingklasse

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**

Marketingklasse

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**

Marketingklasse

Gold

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



Display

DirectSensor S / DirectSensor¹

Reinigung

HydroClean / PerfectClean¹

Garraum

Edelstahl / Emaille¹

Dampftechnologie

DualSteam / MonoSteam¹

Kombibetrieb

Combigaren / Klimagaren¹

Automatisches Menügaren

◆¹

Motorische Liftblende

◆¹

1) Ausstattung modellabhängig

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Dampfbacköfen auf einen Blick



Steuerung

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



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



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



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



Garraumvolumen

Miele Combi-Dampfgarer haben unterschiedliche Fassungsvermögen: 76, 67 und 47 Liter.



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmässige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Dampfverteilung über einen Dampfauslass.



Energieeffizienzklassen

Das Energielabel informiert über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.



Sous-vide-Garen

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



HydroClean

Automatische und einfache Selbstreinigungsfunktion.



Mix & Match

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



Liftblende

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



DirectWater Plus

Frischwasseranschluss und -ablauf für komfortables Dampfgaren.

Dampfbacköfen

Euro-Norm 60 cm



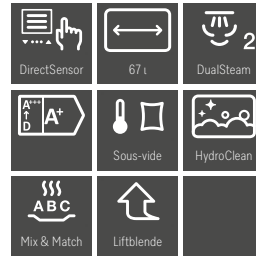
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7865-60 XXL HCX Pro	DGC 7865-60 XXL HC Pro
Marketingklasse	Diamond	Diamond
Design		
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/-/-	-/●/●
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/-	●/-
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●
TasteControl/CrispFunktion	-/●	-/●
Betriebsarten		
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/-/●/●	●/-/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●	●/●/●/●
Bedienkomfort		
Display	M Touch	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/-	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●	-/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/-	●/-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/-	20/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++-D)	A+	A+
Restwärmennutzung	-	-
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/-	●/-
Externer Dampferzeuger	●	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung		
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/-/-	●/-/-
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	-	-
DirectWater Plus	●	●
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	2.0/3.0	2.0/3.0
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmeperrre	●/●	●/●
Technische Daten		
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	●/-/67	●/-/67
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 230	30 – 230
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,5/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar
Universallech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl CleanSteel ED/Pearlbeige PB	●/-/●	●/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/●	●/-

Dampfbacköfen

Euro-Norm 60 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7860-60 XXL HCX Pro	DGC 7860-60 XXL HC Pro
Marketingklasse	Diamond	Diamond
Design		
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/—/—	—/●/●
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/—	●/—
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●
TasteControl/CrispFunktion	—/●	—/●
Betriebsarten		
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/—/●/●	●/—/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●	●/●/●/●
Bedienkomfort		
Display	M Touch	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/—	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	—/●	—/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/—	●/—
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/—	20/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	—	—
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+
Restwärmennutzung	—	—
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/—	●/—
Externer Dampferzeuger	●	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung		
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/—/●	●/—/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●	●
DirectWater Plus	—	—
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	—	—
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	●/—/67	●/—/67
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 230	30 – 230
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar
Universallech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl CleanSteel ED/Pearlbeige PB	●/—/●	●/●/—
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/●	●/—



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7660-60 XXL HC Pro	DGC 7460-60 XXL HCX Pro	DGC 7460-60 XXL HC Pro
Marketingklasse	Platinum	Gold	Gold
Design			
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	-/●/●	●/-/-	-/●/●
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/●	-/-	-/-
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●	●
TasteControl/CrispFunction	-/●	-/●	-/●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/-/●/●	●/-/●/●	●/-/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch S	DirectSensor	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	●	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●	-/●	-/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●	●/●	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/-	●/-	●/-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/●	20/●/-	20/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A+++-D)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	-	-	-
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/-	●/-	●/-
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●	●	●
DirectWater Plus	-	-	-
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/-	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmeperrre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	●/-/67	●/-/67	●/-/67
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 230	30 – 230	30 – 230
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555	560 – 568 x 590 – 595 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10	3,5/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	-	-	-
Universablech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl CleanSteel ED/Pearlbeige PB	●/●/-	-/-/●	●/●/●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-	●/-

Dampfbacköfen

Euro-Norm 60 cm



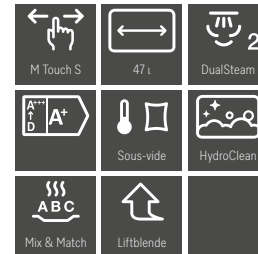
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7450-60 XXL	DGC 7250-60 XXL
Marketingklasse	Gold	Gold
Design		
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	-/●	-/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	-	-
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/-	-/-
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	-	-
TasteControl/CrispFunction	●/●	●/-
Betriebsarten		
Dampfbacken/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/-/-	●/●/-/-
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/-/●	●/-/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/-/●/●	●/-/●/●
Bedienkomfort		
Display	DirectSensor	DirectSensor S
Annäherungssensor MotionReact	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/-	-/-
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	-/-	-/-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/-/-	20/-/-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++-D)	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	-/●	-/●
Externer Dampferzeuger	●	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	-/●/-/●	-/●/-/●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkbar	-	-
Dampftechnologie und Wasserversorgung		
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	-/●/●	-/●/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	-	-
DirectWater Plus	-	-
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	-	-
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-	●/-
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	●/-/76	●/-/76
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 250	30 – 250
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	70 – 100	70 – 100
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	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	-	-
Universallech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl CleanSteel ED/Pearlbeige PB	●/●/-	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7845-60 XL HCX Pro	DGC 7845-60 XL HC Pro	DGC 7840-60 XL HCX Pro
Marketingklasse	Diamond	Diamond	Diamond
Design			
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/—/—	—/●/●	●/—/—
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/—	●/—	●/—
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●	●
TasteControl/CrispFunktion	—/●	—/●	—/●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/—/—	●/—/●/●	●/—/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/—	●/●	●/—
Touch2Open/Motorische Liftblende	—/●	—/●	—/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●	●/●	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/—	●/—	●/—
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/—	20/●/●	20/●/—
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	—	—	—
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A+++–D)	A+	A+	A+
Restwärmennutzung	—	—	—
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/—	●/—	●/—
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/—/—	●/—/—	●/—/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	—	—	●
DirectWater Plus	●	●	—
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	2.0/3.0	2.0/3.0	—
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmeperrre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	—/●/47	—/●/47	—/●/47
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 230	30 – 230	30 – 230
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör			
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar	1 Paar
Universallech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	2/1	2/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl CleanSteel ED/Pearlbeige PB	●/—/●	●/●/—	●/—/●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/●	●/—	●/●

Dampfbacköfen

Euro-Norm 60 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7840-60 XL HC Pro	DGC 7640-60 XL HC Pro	DGC 7445-60 XL HCX Pro 230V
Marketingklasse	Diamond	Platinum	Gold
Design			
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●	●/-/-
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	●/-	-/●	-/-
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●	●
TasteControl/CrispFunktion	-/●	-/●	-/●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vidé/Combigaren	●/-/●/●	●/-/●/●	●/-/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch S	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	●	●	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●	-/●	-/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●	●/●	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/-	●/-	-/●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/●	20/●/●	20/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A+	A+	A+
Restwärmennutzung	-	-	-
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/-	●/-	●/-
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/-/●	●/-/●	●/-/-
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●	●	-
DirectWater Plus	-	-	●
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	-	-	2,0/3,0
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmeperrre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	-/●/47	-/●/47	-/●/47
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 230	30 – 230	30 – 230
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10	3,5/230/16
Mitgeliefertes Zubehör			
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar	-	-
Universallech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	2/1	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl CleanSteel ED/Pearlbeige PB	●/●/-	●/●/-	-/-/●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-	●/-



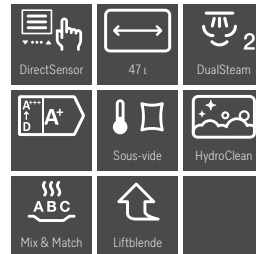
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7445-60 XL HC Pro 230V	DGC 7440-60 XL HCX Pro	DGC 7440-60 XL HC Pro
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Design			
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	-/-●	●/-/-	-/●/●
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/-	-/-	-/-
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●	●
TasteControl/CrispFunction	-/●	-/●	-/●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vidé/Combigaren	●/-/●/●	●/-/●/●	●/-/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Bedienkomfort			
Display	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	-	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/-	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●	-/●	-/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●	●/●	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	-/●	-/●	-/●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/●	20/●/-	20/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A+++-D)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	-	-	-
Pflegekomfort			
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/-	●/-	●/-
Externer Dampferzeuger	●	●	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung			
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/-/-	●/-/●	●/-/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	-	●	●
DirectWater Plus	●	-	-
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	2.0/3.0	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-	●/-	●/-
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmeperrre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	-/●/47	-/●/47	-/●/47
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 230	30 – 230	30 – 230
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555	560 – 568 x 450 – 452 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/230/16	3,4/400 3N~ /10	3,4/400 3N~ /10
Mitgeliefertes Zubehör			
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	-	-	-
Universallech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl CleanSteel ED/Pearlbeige PB	-/-/-	-/-/●	●/●/●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-	●/-

Dampfbacköfen

Schweizer-Norm 55 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7450-55 XXL	DGC 7250-55 XXL
Marketingklasse	Gold	Gold
Design		
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/●
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	-/●	-/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	-	-
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/-	-/-
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	-	-
TasteControl/CrispFunction	●/●	●/-
Betriebsarten		
Dampfbacken/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/-/-	●/●/-/-
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/-/●	●/-/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/-/●/●	●/-/●/●
Bedienkomfort		
Display	DirectSensor	DirectSensor S
Annäherungssensor MotionReact	-	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/-	-/-
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	-/-	-/-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/-/-	20/-/-
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++D)	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	-/●	-/●
Externer Dampferzeuger	●	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	-/●/-/●	-/●/-/●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkbar	-	-
Dampftechnologie und Wasserversorgung		
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	-/●/●	-/●/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	-	-
DirectWater Plus	-	-
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	-	-
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/-	●/-
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	●/-/76	●/-/76
Beleuchtung	1 LED-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 250	30 – 250
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	70 – 100	70 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	550 x 762 x 580	550 x 762 x 580
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,5/400 2N~/10	3,5/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	-	-
Universallech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl CleanSteel ED/Pearlbeige PB	-/●/-	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	●/-



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7640-55 XL HC Pro	DGC 7440-55 XL HC Pro
Marketingklasse	Platinum	Gold
Design		
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	-/●/●	-/●/-
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●
Kabelloses Speisethermometer/Speisethermometer	-/●	-/-
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●
TasteControl/CrispFunction	-/●	-/●
Betriebsarten		
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vidé/Combigaren	●/-/●/●	●/-/●/●
Heissluft Plus/Automatikprogramme	●/●	●/●
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/●/●/●	●/●/●/●
Bedienkomfort		
Display	M Touch S	DirectSensor
Annäherungssensor MotionReact	●	-
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/●
Touch2Open/Motorische Liftblende	-/●	-/●
Mengenunabhängiges Garen/Dampfstösse	●/●	●/●
Automatisches Menügaren mit Dampf/Menügaren mit Dampf	●/-	-/●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen/Sabbat Programm	20/●/●	20/●/●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A+	A+
Restwärmenutzung	-	-
Pflegekomfort		
Edelstahl-Garraum PerfectClean/Emaille-Garraum PerfectClean (kat. Rückwand)	●/-	●/-
Externer Dampferzeuger	●	●
Pflegeprogramme HydroClean/Einweichen/Spülen/Trocknen	●/●/●/●	●/●/●/●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper absenkbar	●	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung		
DualSteam/MonoSteam/Frischwassertank	●/-/●	●/-/●
Kondensatbehälter hinter motorischer Liftblende	●	●
DirectWater Plus	-	-
Länge Wasserzulaufschlauch in m/Länge Wasserablaufschlauch in m	-	-
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/-
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
XXL-Garraum/XL-Garraum/Garraumvolumen in l	-/●/47	-/●/47
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 230	30 – 230
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 – 100	40 – 100
Nischenmasse in mm (B x H x T)	550 x 508 x 555	550 x 508 x 555
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,4/400 3N~/10	3,4/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	-	-
Universallech PerfectClean/Back- und Bratrost PerfectClean	1/1	1/1
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1	1/1
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl CleanSteel ED/Pearlbeige PB	●/●/-	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	-/-





Dampfgarer mit Mikrowelle





Dampfgaren, Kochen und Erwärmen in einem Gerät

Miele ist es als erstem Hersteller gelungen, die Vorzüge von Dampfgarer und Mikrowelle in einem Einbaugerät zu vereinen – im Dampfgarer mit Mikrowelle.

Möchten Sie möglichst viele Zubereitungsarten zur Verfügung haben – aber nicht so viele Geräte in Ihrer Küche einbauen?

Mit diesem innovativen Kombi-Einbaugerät bietet Miele die perfekte Ergänzung zu Ihrem Backofen – ein vollwertiger Dampfgarer und ein vollwertiges Mikrowellengerät in einem! Die optimale Lösung für Küchen, in denen nur zwei Einbaunischen zur Verfügung stehen.



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Dampfgarer mit Mikrowelle

Exclusive to Miele **DualSteam**
Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack: Als ideale Ergänzung zu Backofen und Kochfeld sorgt der Miele Dampfgarer mit Mikrowelle für beste Garergebnisse. Schnelle Aufheiz- und Garzeiten sowie eine gleichmässige Dampfverteilung erleichtern Ihnen die Zubereitung der Speisen – dies gelingt durch den leistungsstarken externen Dampferzeuger (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.



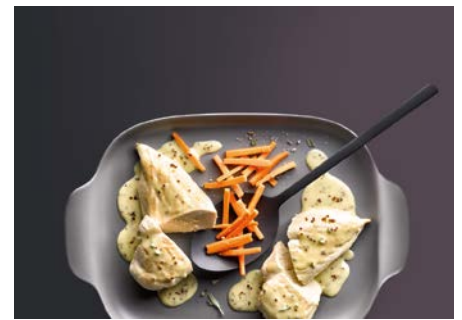
Schnellgaren
Spart Zeit: Kombinieren Sie Dampfgaren mit Mikrowellenbetrieb für eine schnellere Zubereitung ohne Qualitätsverlust.



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



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



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

* modellabhängig

Welche Marketingklasse passt zu Ihnen?

Dampfgarer mit Mikrowelle

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.

Marketingklasse

Diamond

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



Display

M Touch

DualSteam



Schnellgaren



Sous-vide



Automatisches Menügaren



Wasserversorgung

Tank

Vernetzung mit Miele@home



Marketingklasse

Platinum

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



Display

M Touch S

DualSteam



Schnellgaren



Sous-vide



Automatisches Menügaren



Wasserversorgung

Tank

Vernetzung mit Miele@home



Marketingklasse

Gold

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



Display

DirectSensor

DualSteam



Schnellgaren



Sous-vide



Automatisches Menügaren



Wasserversorgung

Tank

Vernetzung mit Miele@home



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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Dampfgarer mit Mikrowelle auf einen Blick



Steuerung

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



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



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



Garraumvolumen

Garraumvolumen: 40 Liter.



MultiLingua

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



Sous-vide-Garen

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



Mikrowellenleistung

Mikrowellenleistung bis zu 1'000 Watt.



Dampftechnologien

Schnelle Dampferzeugung und gleichmässige Dampfverteilung über 2 Dampfauslässe.



Automatikprogramme

Müheles Gerichte automatisch zubereiten.



Schnellgaren

Verkürzte Garzeiten durch Kombination von Dampf mit Mikrowelle.

Dampfgarer mit Mikrowelle

Euro-Norm 60 cm



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

900

750

600



Mikrowellengeräte

450



450

300



Aut

Fisch gegrillt !

⏪ V [Progress Bar] ^ OK



Bauformen

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

Miele bietet Mikrowellengeräte in zwei grundlegenden Bauformen an: fest in eine Nische installiert oder als Standgerät. Durch ihr zeitloses Design und intelligente Bedienphilosophien fügen sie sich nahtlos in das Miele Küchendesign ein.

Welches Gerät möchten Sie?

Die Vielfalt der Miele Mikrowellengeräte

Nischenmasse und Grössenvielfalt

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



Euro-Norm, 60 cm

- 35 bzw. 36 cm hoch
- 38 bzw. 42 cm hoch
- 45 cm hoch

Schweizer-Norm, 55 cm

- 3/6 Nische



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



Freistehend

- 520 x 305 x 422 mm (B x H x T)

Bedienkonzepte



Miele TopControl-Einbaugeräte

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



Miele SideControl-Einbaugeräte

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

Betriebsarten

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

Solo-Mikrowellengeräte

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

Grill-Mikrowellengeräte

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



900

750

600

450

450

300

Auto

12:00

Power button icon

Reset button icon

Reverse button icon

Volume down button icon

Progress indicator

Volume up button icon

OK button icon

Start button icon

Start

Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Mikrowellengeräte

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



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

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



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



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



EasySensor
Klassiker neu gedacht: Miele SideControl-Geräte sind jetzt mit einer Touch-Steuerung ausgestattet.

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Mikrowellengeräte auf einen Blick



DirectSensor S

Steuerung

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



EasySensor

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



XL: 46 l

Garraumvolumen

Garraumvolumen: 46 Liter.



26 l

Garraumvolumen: 26 Liter.



17 l

Garraumvolumen: 17 Liter.



MultiLingua

MultiLingua

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



900 W

Leistung

Mikrowellenleistung bis zu 900 Watt.



800 W

Mikrowellenleistung bis zu 800 Watt.



LED

LED-Beleuchtung

Für optimale Ausleuchtung des gesamten Garraums.



Quarz Grill

Quarzgrill

Zum zusätzlichen Überbacken der Speisen nach dem Garen.



Popcorn

Popcorn

Für schnelle und einfache Zubereitung von frischem Popcorn.



Automatikprogramme

Automatikprogramme

Müheloses Auftauen, Garen und Zubereiten frischer Lebensmittel.



40 cm

40 cm Drehteller

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



Miele@home

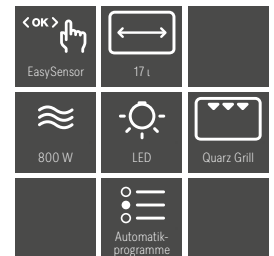
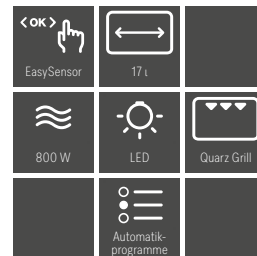
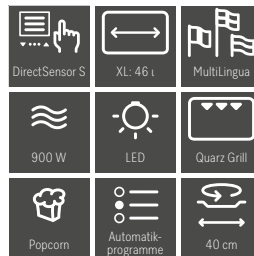
Miele@home

Dank Miele@home* können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen – für mehr Möglichkeiten.

* 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.

Mikrowellengeräte

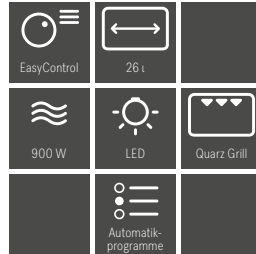
Euro-Norm 60 cm und
Schweizer-Norm 55 cm



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

Mikrowellengerät

Freistehend



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





Gourmet- Wärmeschubladen





Optimal auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Grössenvielfalt der Miele Gourmet-Wärmeschubladen

Unsere Miele Gourmet-Wärmeschubladen sind in 3 Grössen-Varianten erhältlich – für verschiedene Einbausituationen und Abmessungen sowie 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, Dampfbackofen 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 oder Dampfbackofen XXL erhalten Sie die perfekte Kombination für eine 88 cm hohe Nische und nutzen so den verfügbaren Raum optimal.



Die Kombinationslösung für 90 cm Nischen

32 cm hoch, 60 cm breit

Beim Einbau zweier 45 cm hoher Geräte übereinander und der Platzierung eines 60 cm hohen Geräts direkt daneben füllt die Miele Gourmet-Wärmeschublade ESW 7030 perfekt die entstehende Nische unterhalb des 60 cm hohen Geräts aus. Ihre Front ist mit ca. 32 cm höher als bei anderen Miele Gourmet-Wärmeschubladen. Somit wird der optisch sichtbare Spalt zum darüber eingebauten Gerät minimiert und an das Spaltmass zwischen den beiden 45 cm hohen Geräten angeglichen.

Bei dieser Installationslösung ist für ein optimales Spaltmass zwischen den beiden 45 cm Geräten der Einlegeboden ENB 1060 zu verwenden.

Die ESW 7030 eignet sich ausserdem ideal zur Kombination mit dem Miele Weinschrank KWT 6422 iG und einem daneben installierten 60 cm hohen Einbaugerät.



Miele

Miele

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Gourmet-Wärmeschubladen

Exclusive to 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 Garvorgang 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 selbstständig aus.



Anwendungsvielfalt

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

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Gourmet-Wärmeschubladen auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



Gerätehöhe

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen



Fassungsvermögen: Menügeschirr für 12 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.



Miele@home

Dank Miele@home* können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen – für mehr Möglichkeiten.

* 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.

Gourmet-Wärmeschubladen

Euro-Norm 60 cm



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

Vakuumierschublade





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 Verschiessen. 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 übrig bleibt? 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 geniessen, 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 alle 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 Miele Vakuumierschublade auf einen Blick



Steuerung

Direkte Anwahl von Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten über Sensortasten



Gerätehöhe

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 6 Personen



Vakuumieren

Entzieht dem Vakuumbbeutel 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 Vakuumbbeutel.

Vakuumierschublade

Euro-Norm 60 cm



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



Induktions- und Elektrokochfelder



Willkommen in einer neuen Ära des intelligenten Kochens

KM 8000 Induktionskochfelder und M Sense Kochgeschirr

Nichts brennt an. Nichts kocht über.¹⁾

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





Präzision, die für Sie arbeitet

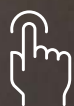
Die intelligente Symbiose aus Kochfeld und Kochgeschirr





Automatische Leistungseinstellung

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



DirectTouch

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



Keine Nachjustierung

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



Energieeinsparung

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

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

Kochfeld solo – oder mit Backofen

Die Bauarten der Miele Kochfelder

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



Unabhängig von einem Herd

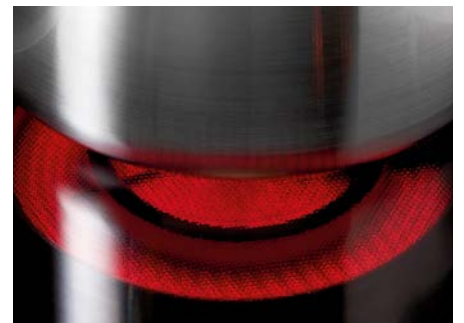
Die meisten unserer Kochfelder können unabhängig von einem Backofen installiert werden. Den Raum unterhalb des Kochfeldes können Sie für Schubladen- oder Schrankelemente nutzen. So sind Sie bei Ihrer Küchenplanung ganz flexibel.

Kombiniert mit einem Herd

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



Reglerbedienung

Mit der Reglerbedienung stellen Sie Leistungsstufen und Zeiten schnell und intuitiv ein. Für jede Kochzone gibt es einen separaten Regler, 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.



Exclusive to 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.

Induktionskochfelder mit TempControl

Sensorgestützte Assistenzfunktionen

Braten war nie einfacher: Mit sensorgesteuerten Miele Kochfeldern zieht intelligente Technologie in Ihre Küche ein.



Genießen Sie immer optimale Ergebnisse beim Braten: Unsere sensorgestützte Assistenzfunktion TempControl erleichtert Ihnen den Küchenalltag und bringt noch mehr Freude am Kochen. TempControl-Sensoren finden Sie in zahlreichen Kochfeldern mit SmartSelect-Bedienung sowie im gesamten Kochbereich des KM 7999 mit Touchdisplay.



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



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



Miele@home¹⁾

In der Miele App finden Sie eine Auswahl an Rezepten, die speziell auf die Nutzung mit TempControl und CookAssist abgestimmt sind, wie z. B. Fleisch oder Fisch.



¹⁾ 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.



KM 7999 FL



Köchelstufe

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



Bratstufe I

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



Bratstufe II

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



Bratstufe III

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



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights¹⁾ der Miele Induktionskochfelder

M Sense ready

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



Vollfläche

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

Lichtlinie

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



MattFinish

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

DiamondFinish

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

Con@ctivity

Der Dunstabzug reagiert automatisch auf das Kochfeld.

1) modellabhängig

Con@ctivity



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

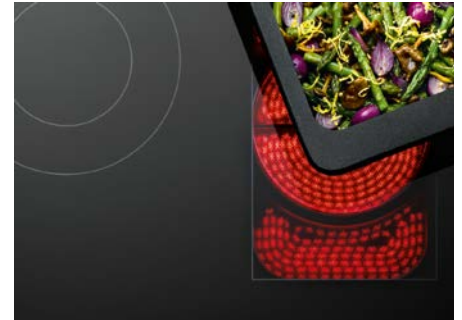
Die Produkt-Highlights¹⁾ der Miele Elektrokochfelder

Con@ctivity

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



Exclusive to Miele **ExtraSpeed²⁾**
Noch mehr Zeitersparnis:
Dank einer Miele exklusiven Technologie bleibt mehr Zeit für Sie.



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



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



SmartSelect
Schnell und intuitiv: Leistungsstufen und Zeiten lassen sich für jede Kochzone direkt einstellen.



Warmhalten
Serviergerecht: Die Temperatur am Topfboden wird beim Warmhalten so reguliert, dass nichts mehr anbrennt.

1) modellabhängig
2) Patent: EP2001267

Welche Marketingklasse passt zu Ihnen?

Induktionskochfelder

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.

Marketingklasse

Diamond

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



Display

Touch Display / MultiSlide

Kochzonenausstattung

Vollfläche¹

M Sense

M Sense Starter Kit / M Sense ready¹

DiamondFinish

◆¹

MattFinish

–

Con@ctivity

◆

Intelligente Topferkennung

◆¹

Marketingklasse

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

◆

Marketingklasse

Gold

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



Display

SingleSlide / MultiSlide / Regler

Kochzonenausstattung

PowerFlex XL-Kochzone /
PowerFlex-Kochzone¹

M Sense

M Sense ready¹

DiamondFinish

–

MattFinish

◆¹

Con@ctivity

◆

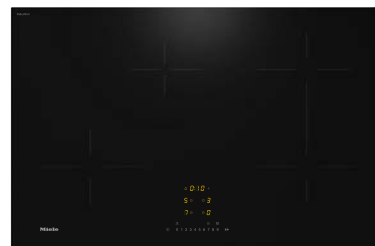
Intelligente Topferkennung

◆¹

Marketingklasse

Silver

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



Display

ComfortSelect

Kochzonenausstattung

Flex-Kochzone /
Vario-Kochzone¹

M Sense

–

DiamondFinish

–

MattFinish

–

Con@ctivity

◆

Intelligente Topferkennung

–

1) Ausstattung modellabhängig

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 Bratassistent mit M Sense Kochgeschirr – Voucher für Starter Set enthalten.



Kompatibel mit M Sense Kochgeschirr für Koch- und Bratassistent.



Steuerung

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



Präzise Einstellung und perfekter Überblick dank einzelner Slider.



Präzise Einstellung über zentralen Slider.



Leistungsstufen lassen sich besonders schnell und intuitiv anwählen. Weiss 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 Regler.



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.

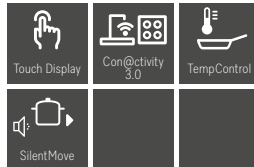


Lichtlinie

Einzigartiger Blickfang als Highlight in Ihrem Kochfeld.

Induktionskochfeld

Touch-Display und TempControl



Typbezeichnung	KM 7999 FL
Marketingklasse	Diamond
Beheizungsart	Induktion
Bauform	Kombiniert/Unabhängig vom Herd
Design	
Farbe der Glaskeramik	Graphitschwarz
Bedruckungsdesign	SilentMove
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	-/-
Flächenbündiger Einbau/Aufliegender Einbau	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/SmartLine Tischlüfter	-/-
Kochbereichsausstattung	
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	-/3
Maximale Anzahl Töpfe und Pfannen	5
Kochzone/Kochbereich	
Position	Links
Art	TempControl-Kochbereich
Grösse in mm [B x H]	226 x 382
Max. Leistung pro Kochgeschirr in W	2800
Max. Booster-Leistung pro Kochgeschirr in W	3600
Kochzone/Kochbereich	
Position	Mittig
Art	TempControl-Kochbereich
Grösse in mm [B x H]	365 x 286
Max. Leistung pro Kochgeschirr in W	2800
Max. Booster-Leistung pro Kochgeschirr in W	3600
Kochzone/Kochbereich	
Position	Rechts
Art	TempControl-Kochbereich
Grösse in mm [B x H]	226 x 382
Max. Leistung pro Kochgeschirr in W	2800
Max. Booster-Leistung pro Kochgeschirr in W	3600
Bedienkomfort	
Vernetzung mit Miele@Home	●
Bedienung über Touch-Display/Grösse des Displays	●/7 Zoll
Anzeigefarbe	Mehrfarbig
TempControl	●
PowerFlex Plus	●
Topf- und Topfgrössenerkennung	●
Permanente Topferkennung/Intelligente Topferkennung	●/-
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/-
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●
Assistenzprogramme	●
Pflegekomfort	
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	-/●
Fehlerüberwachung	●
Restwärmeanzeige	●
Technische Daten	
Abmessungen in mm (B x H x T)	936 x 67 x 520
Ausschnittmasse aufliegendem in mm (B x T)	916 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	916 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	940 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	10,8/400 3 N-/16
Mitgeliefertes Zubehör	
WLAN-Stick XKS 3170 W	●

Induktionskochfelder M Sense und M Sense ready

Vollfläche



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8895 FL Diamond & M Sense	KM 8695 FL MattFinish	KM 8695 FL
Marketingklasse	Diamond	Platinum	Platinum
Design			
Farbe der Glaskeramik	Graphitschwarz	Mattschwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	–	–
Flächenbündiger Einbau	●	●	●
Aufliegender Einbau	●	●	●
Lichtlinie	●	–	–
Kochzonenausstattung			
Maximale Anzahl Kochgeschirre	6	6	6
1. Kochzone/Kochbereich			
Position	Frei wählbar	Frei wählbar	Frei wählbar
Art	Vollfläche	Vollfläche	Vollfläche
Grösse in mm	870 x 380	870 x 380	870 x 380
Max. Leistung in W	2600	2600	2600
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	3650
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	●	●	●
Bedienung über Sensortasten	MultiSlide	MultiSlide	MultiSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	●	●	●
Anzeigefarbe	Weiss	Weiss	Weiss
Intelligente Topferkennung	●	●	●
Profimodus	●	●	●
Stop&Go-Funktion	●	●	●
Wischschutz	●	●	●
Recall-Funktion	●	●	●
Kurzzeitwecker	●	●	●
Abschaltautomatik	●	●	●
Ankochautomatik	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Individuelle Einstellmöglichkeiten	●	●	●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung	●	●	●
Verriegelungsfunktion	●	●	●
Restwärmearzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen (H x B x T) in mm	66 x 936 x 520	51 x 936 x 520	51 x 936 x 520
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegender Einbau in mm	916 x 500	916 x 500	916 x 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	916/940 x 500/524	916/940 x 500/524	916/940 x 500/524
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	66	51	51
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Gutschein für M Sense Starter Set	●	–	–

Induktionskochfelder M Sense ready

PowerFlex



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8595 FL MattFinish	KM 8595 FL	KM 8575 FL
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Design			
Farbe der Glaskeramik	Mattschwarz	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	–	–
Flächenbündiger Einbau	●	●	●
Aufliegender Einbau	●	●	●
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	6	6	4
Anzahl der Kochbereiche	3	3	2
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl	6	6	4
Art	PowerFlex-Kochzone	PowerFlex-Kochzone	PowerFlex-Kochzone
Grösse in mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Max. Leistung in W	2100	2100	2100
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position	Links	Links	Links
Art	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich
Grösse in mm	230 x 390	230 x 390	250 x 390
Max. Leistung in W	4200	4200	4200
Max. Booster-Leistung in W	7360	7360	7360
2. Kochzone/Kochbereich			
Position	Mittig	Mittig	Rechts
Art	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich
Grösse in mm	230 x 390	230 x 390	250 x 390
Max. Leistung in W	4200	4200	4200
Max. Booster-Leistung in W	7360	7360	7360
3. Kochzone/Kochbereich			
Position	Rechts	Rechts	–
Art	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich	–
Grösse in mm	230 x 390	230 x 390	–
Max. Leistung in W	3400	3400	–
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	–
4. Kochzone/Kochbereich			
Position	–	–	–
Art	–	–	–
Grösse in mm	–	–	–
Max. Leistung in W	–	–	–
Max. Booster-Leistung in W	–	–	–
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	●	●	●
Bedienung über Sensortasten	MultiSlide	MultiSlide	MultiSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	●	●	●
Anzeigefarbe	Gelb	Gelb	Gelb
Intelligente Topferkennung	●	●	●
Permanente Topferkennung	–	–	–
Kurzzeitwecker	●	●	●
Abschaltautomatik	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen (H x B x T) in mm	51 x 936 x 520	51 x 936 x 520	51 x 916 x 408
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegender Einbau in mm	916 x 500	916 x 500	886 – 896 x 386 – 388
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	916/940 x 500/524	916/940 x 500/524	896/920 x 388/412
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	51	51	51
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Gutschein für M Sense Starter Set	–	–	–

Induktionskochfeld

TempControl



* für den Ersatzmarkt

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7629 FX*
Marketingklasse	Platinum
Beheizungsart	Induktion
Bauform	Kombiniert/Unabhängig vom Herd
Design	
Farbe der Glaskeramik	Schwarz
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	-/-
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/-
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	-/-
Kochzonenausstattung	
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	5/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	5
PowerFlex-Kochzone	
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 220
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm	Vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1400/1700/2200
2. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm	Hinten links/TempControl- Kochzone/Ø 160 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2300/3000/3650
3. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm	Mittig/Vario-Kochzone/ Ø 180 – 280
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2600/3000/3650
4. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm	Rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3400/4800/7300
Bedienkomfort	
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	Smart Select/--
Anzeigefarbe	Gelb
TempControl	●
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/-
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/-
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●
Hausgeräte-Vernetzung	
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●
Con@ctivity	●
Pflegekomfort	
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●
Restwärmanzeige	●
Technische Daten	
Abmessungen in mm (B x H x T)	928 x 51 x 512
Maximale Einbauhöhe in mm	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	-
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	906 x 490
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	932 x 516
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,0/400 3 N~/16

Induktionskochfelder M Sense ready

Vollfläche



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8885 FL Diamond & M Sense	KM 8685 FL MattFinish	KM 8685 FL
Marketingklasse	Diamond	Platinum	Platinum
Design			
Farbe der Glaskeramik	Graphitschwarz	Mattschwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	–	–
Flächenbündiger Einbau	●	●	●
Aufliegender Einbau	●	●	●
Lichtlinie	●	–	–
Kochzonenausstattung			
Maximale Anzahl Kochgeschirre	6	6	6
1. Kochzone/Kochbereich			
Position	Frei wählbar	Frei wählbar	Frei wählbar
Art	Vollfläche	Vollfläche	Vollfläche
Grösse in mm	740 x 380	740 x 380	740 x 380
Max. Leistung in W	2600	2600	2600
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	3650
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	●	●	●
Bedienung über Sensortasten	MultiSlide	MultiSlide	MultiSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	●	●	●
Anzeigefarbe	Weiss	Weiss	Weiss
Intelligente Topferkennung	●	●	●
Profimodus	●	●	●
Stop&Go-Funktion	●	●	●
Wischschutz	●	●	●
Recall-Funktion	●	●	●
Kurzzeitwecker	●	●	●
Abschaltautomatik	●	●	●
Ankochautomatik	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Individuelle Einstellmöglichkeiten	●	●	●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung	●	●	●
Verriegelungsfunktion	●	●	●
Restwärmearzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen (H x B x T) in mm	66 x 800 x 520	51 x 800 x 520	51 x 800 x 520
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegender Einbau in mm	780 x 500	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	780/804 x 500/524	780/804 x 500/524	780/804 x 500/524
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	66	51	51
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Gutschein für M Sense Starter Set	●	–	–

Induktionskochfelder M Sense ready

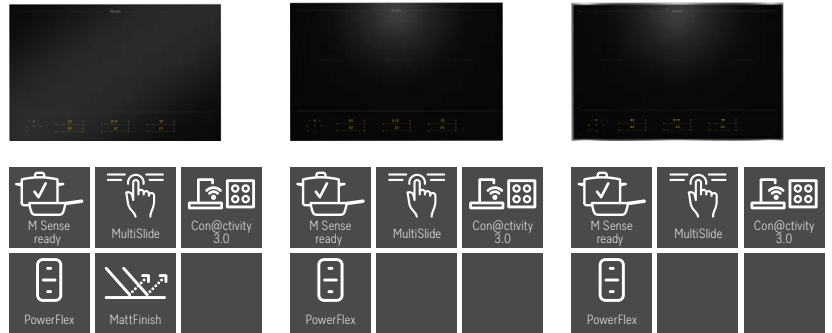
Vollfläche



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8684 FL	KM 8684 FR
Marketingklasse	Platinum	Platinum
Design		
Farbe der Glaskeramik	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	•
Flächenbündiger Einbau	•	–
Aufliegender Einbau	•	•
Lichtlinie	–	–
Kochzonenausstattung		
Maximale Anzahl Kochgeschirre	5	5
1. Kochzone/Kochbereich		
Position	Frei wählbar	Frei wählbar
Art	Vollfläche	Vollfläche
Grösse in mm	740 x 380	740 x 380
Max. Leistung in W	2600	2600
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@home	•	•
Con@ctivity	•	•
M Sense ready	•	•
Bedienung über Sensortasten	SingleSlide	SingleSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	–	–
Anzeigefarbe	Weiss	Weiss
Intelligente Topferkennung	•	•
Profimodus	–	–
Stop&Go-Funktion	•	•
Wischschutz	•	•
Recall-Funktion	•	•
Kurzzeitwecker	•	•
Abschaltautomatik	•	•
Ankochautomatik	•	•
Warmhalten	•	•
Individuelle Einstellmöglichkeiten	•	•
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung	•	•
Verriegelungsfunktion	•	•
Restwärmanzeige	•	•
Technische Daten		
Abmessungen (H x B x T) in mm	51 x 800 x 520	52 x 806 x 526
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegender Einbau in mm	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	780/804 x 500/524	–
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	51	45
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Gutschein für M Sense Starter Set	–	–

Induktionskochfelder M Sense ready

PowerFlex



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8585 FL MattFinish	KM 8585 FL	KM 8585 FR
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Design			
Farbe der Glaskeramik	Mattschwarz	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	–	•
Flächenbündiger Einbau	•	•	–
Aufliegender Einbau	•	•	•
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	6	6	6
Anzahl der Kochbereiche	3	3	3
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl	6	6	6
Art	PowerFlex-Kochzone	PowerFlex-Kochzone	PowerFlex-Kochzone
Grösse in mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Max. Leistung in W	2100	2100	2100
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position	Links	Links	Links
Art	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich
Grösse in mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Max. Leistung in W	4200	4200	4200
Max. Booster-Leistung in W	7360	7360	7360
2. Kochzone/Kochbereich			
Position	Mittig	Mittig	Mittig
Art	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich
Grösse in mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Max. Leistung in W	4200	4200	4200
Max. Booster-Leistung in W	7360	7360	7360
3. Kochzone/Kochbereich			
Position	Rechts	Rechts	Rechts
Art	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich
Grösse in mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Max. Leistung in W	3400	3400	3400
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	3650
4. Kochzone/Kochbereich			
Position	–	–	–
Art	–	–	–
Grösse in mm	–	–	–
Max. Leistung in W	–	–	–
Max. Booster-Leistung in W	–	–	–
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@home	•	•	•
Con@ctivity	•	•	•
M Sense ready	•	•	•
Bedienung über Sensortasten	MultiSlide	MultiSlide	MultiSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	•	•	•
Anzeigefarbe	Gelb	Gelb	Gelb
Intelligente Topferkennung	•	•	•
Permanente Topferkennung	–	–	–
Kurzzeitwecker	•	•	•
Abschaltautomatik	•	•	•
Warmhalten	•	•	•
Technische Daten			
Abmessungen (H x B x T) in mm	51 x 800 x 520	51 x 800 x 520	52 x 806 x 526
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegender Einbau in mm	780 x 500	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	780/804 x 500/524	780/804 x 500/524	–
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	51	51	45
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Gutschein für M Sense Starter Set	–	–	–

Induktionskochfelder

PowerFlex



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8484 FL	KM 8484 FR	KM 8482 FL
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Design			
Farbe der Glaskeramik	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	•	–
Flächenbündiger Einbau	•	–	•
Aufliegender Einbau	•	•	•
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	5	5	4
Anzahl der Kochbereiche	1	1	1
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl	2	2	2
Art	PowerFlex XL-Kochzone	PowerFlex XL-Kochzone	PowerFlex XL-Kochzone
Grösse in mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Max. Leistung in W	2100	2100	2100
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position	Vorne links	Vorne links	Vorne links
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	Ø 100 – 160	Ø 100 – 160	Ø 140 – 220
Max. Leistung in W	1400	1400	2300
Max. Booster-Leistung in W	2200	2200	3650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position	Hinten links	Hhinten links	Hinten mittig
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	Ø 120 – 190	Ø 120 – 190	Ø 100 – 160
Max. Leistung in W	1850	1850	1400
Max. Booster-Leistung in W	3000	3000	2200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position	Mittig	Mittig	Rechts
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone	PowerFlex XL-Kochbereich
Grösse in mm	Ø 140 – 220	Ø 140 – 220	230 x 460
Max. Leistung in W	2300	2300	4200
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	7360
4. Kochzone/Kochbereich			
Position	Rechts	Rechts	–
Art	PowerFlex XL-Kochbereich	PowerFlex XL-Kochbereich	–
Grösse in mm	230 x 460	230 x 460	–
Max. Leistung in W	4200	4200	–
Max. Booster-Leistung in W	7360	7360	–
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@home	•	•	•
Con@ctivity	•	•	•
M Sense ready	–	–	–
Bedienung über Sensortasten	SingleSlide	SingleSlide	SingleSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	–	–	–
Anzeigegefärbte	Gelb	Gelb	Gelb
Intelligente Topferkennung	–	–	–
Permanente Topferkennung	–	–	–
Kurzzeitwecker	•	•	•
Abschaltautomatik	•	•	•
Warmhalten	•	•	•
Technische Daten			
Abmessungen (H x B x T) in mm	51 x 800 x 520	52 x 806 x 526	51 x 800 x 520
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegendem Einbau in mm	750 – 780 x 490 – 500	750 – 780 x 490 – 500	750 – 780 x 490 – 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	780/804 x 500/524	–	780/804 x 500/524
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	51	45	51
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16

Induktionskochfelder

PowerFlex



* für den Ersatzmarkt

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8486 FX	KM 8483 FX Glas*	KM 8483 FX*
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Design			
Farbe der Glaskeramik	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	–	–
Flächenbündiger Einbau	●	●	●
Aufliegender Einbau	–	–	–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	5	4	4
Anzahl der Kochbereiche	1	1	1
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl	2	2	2
Art	PowerFlex XL-Kochzone	PowerFlex-Kochzone	PowerFlex-Kochzone
Grösse in mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Max. Leistung in W	2100	2100	2100
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position	Vorne links	Vorne links	vorne links
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	Ø 100 – 160	Ø 140 – 220	Ø 140 – 220
Max. Leistung in W	1400	2300	2300
Max. Booster-Leistung in W	2200	3650	3650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position	Hinten links	Hinten mittig	Hinten mittig
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	Ø 120 – 190	Ø 100 – 160	Ø 100 – 160
Max. Leistung in W	1850	1400	1400
Max. Booster-Leistung in W	3000	2200	2200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position	Mittig	Rechts	Rechts
Art	Vario-Kochzone	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich
Grösse in mm	Ø 140 – 220	230 x 390	230 x 390
Max. Leistung in W	2300	4200	4200
Max. Booster-Leistung in W	3650	7360	7360
4. Kochzone/Kochbereich			
Position	Rechts	–	–
Art	PowerFlex XL-Kochbereich	–	–
Grösse in mm	230 x 460	–	–
Max. Leistung in W	4200	–	–
Max. Booster-Leistung in W	7360	–	–
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	–	–	–
Bedienung über Sensortasten	SingleSlide	SingleSlide	SingleSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	–	–	–
Anzeigefarbe	Gelb	Gelb	Gelb
Intelligente Topferkennung	–	–	–
Permanente Topferkennung	–	–	–
Kurzzeitwecker	●	●	●
Abschaltautomatik	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen (H x B x T) in mm	51 x 792 x 512	51 x 752 x 492	51 x 752 x 492
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegender Einbau in mm	–	–	–
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	770/796 x 490/516	730/756 x 470/496	730/756 x 470/496
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	51	51	51
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16

Induktionskochfelder

Flex-Kochzone



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7373 FL	KM 7373 FR
Marketingklasse	Silver	Silver
Design		
Farbe der Glaskeramik	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	•
Flächenbündiger Einbau	•	–
Aufliegender Einbau	•	•
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	5
Anzahl der Kochbereiche	1	1
Flex-Kochzonen		
Anzahl	2	2
Art	Flex-Kochzone	Flex-Kochzone
Grösse in mm	Ø 110 – 210	Ø 110 – 210
Max. Leistung in W	2100	2100
Max. Booster-Leistung in W	3000	3000
1. Kochzone/Kochbereich		
Position	Vorne links	Vorne links
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	Ø 110 – 220	Ø 110 – 220
Max. Leistung in W	2300	2300
Max. Booster-Leistung in W	3000	3000
2. Kochzone/Kochbereich		
Position	Hinten links	Hinten links
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	Ø 90 – 160	Ø 90 – 160
Max. Leistung in W	1350	1350
Max. Booster-Leistung in W	1850	1850
3. Kochzone/Kochbereich		
Position	Rechts	Mittig
Art	Flex-Kochzone	Flex-Kochzone
Grösse in mm	210 x 400	210 x 400
Max. Leistung in W	3000	3000
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650
4. Kochzone/Kochbereich		
Position	–	–
Art	–	–
Grösse in mm	–	–
Max. Leistung in W	–	–
Max. Booster-Leistung in W	–	–
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@home	•	•
Con@ctivity	•	•
M Sense ready	–	–
Bedienung über Sensortasten	ComfortSelect	ComfortSelect
Haubensteuerung via Kochfeld	–	–
Anzeigefarbe	Gelb	Gelb
Intelligente Topferkennung	–	–
Permanente Topferkennung	•	•
Kurzzeitwecker	•	•
Abschaltautomatik	•	•
Warmhalten	•	•
Technische Daten		
Abmessungen (H x B x T) in mm	53 x 800 x 520	53 x 806 x 526
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegendem Einbau in mm	750 – 780 x 490 – 500	750 – 780 x 490 – 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	780/804 x 500/524	–
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	53	53
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16

Induktionskochfelder M Sense ready

Vollfläche



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8765 FL Diamond	KM 8665 FL
Marketingklasse	Diamond	Platinum
Design		
Farbe der Glaskeramik	Graphitschwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	–
Flächenbündiger Einbau	●	●
Aufliegender Einbau	●	●
Lichtlinie	●	–
Kochzonenausstattung		
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4
1. Kochzone/Kochbereich		
Position	Frei wählbar	Frei wählbar
Art	Vollfläche	Vollfläche
Grösse in mm	570 x 380	570 x 380
Max. Leistung in W	2600	2600
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@home	●	●
Con@ctivity	●	●
M Sense ready	●	●
Bedienung über Sensortasten	MultiSlide	MultiSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	●	●
Anzeigefarbe	Weiss	Weiss
Intelligente Topferkennung	●	●
Profimodus	●	●
Stop&Go-Funktion	●	●
Wischschutz	●	●
Recall-Funktion	●	●
Kurzzeitwecker	●	●
Abschaltautomatik	●	●
Ankochautomatik	●	●
Warmhalten	●	●
Individuelle Einstellmöglichkeiten	●	●
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung	●	●
Verriegelungsfunktion	●	●
Restwärmanzeige	●	●
Technische Daten		
Abmessungen (H x B x T) in mm	66 x 620 x 520	51 x 620 x 520
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegender Einbau in mm	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	600/624 x 500/524	600/624 x 500/524
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	66	51
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Gutschein für M Sense Starter Set	–	–

Induktionskochfelder M Sense ready

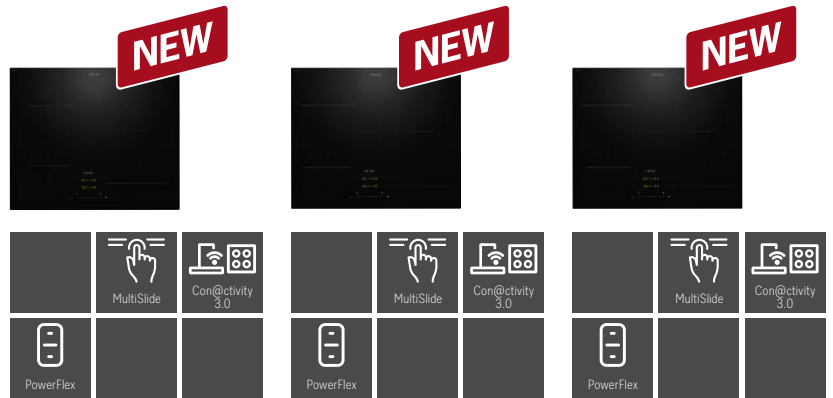
PowerFlex



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8565 FL MattFinish	KM 8565 FL	KM 8565 FR
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Design			
Farbe der Glaskeramik	Mattschwarz	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	-	-	•
Flächenbündiger Einbau	•	•	-
Aufliegender Einbau	•	•	•
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
Anzahl der Kochbereiche	2	2	2
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl	4	4	4
Art	PowerFlex-Kochzone	PowerFlex-Kochzone	PowerFlex-Kochzone
Grösse in mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Max. Leistung in W	2100	2100	2100
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position	Links	Links	Links
Art	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich
Grösse in mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Max. Leistung in W	4200	4200	4200
Max. Booster-Leistung in W	7360	7360	7360
2. Kochzone/Kochbereich			
Position	Rechts	Rechts	Rechts
Art	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich
Grösse in mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Max. Leistung in W	4200	4200	4200
Max. Booster-Leistung in W	7360	7360	7360
3. Kochzone/Kochbereich			
Position	-	-	-
Art	-	-	-
Grösse in mm	-	-	-
Max. Leistung in W	-	-	-
Max. Booster-Leistung in W	-	-	-
4. Kochzone/Kochbereich			
Position	-	-	-
Art	-	-	-
Grösse in mm	-	-	-
Max. Leistung in W	-	-	-
Max. Booster-Leistung in W	-	-	-
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@home	•	•	•
Con@ctivity	•	•	•
M Sense ready	•	•	•
Bedienung über Sensortasten	MultiSlide	MultiSlide	MultiSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	•	•	•
Anzeigefarbe	Gelb	Gelb	Gelb
Intelligente Topferkennung	•	•	•
Permanente Topferkennung	-	-	-
Kurzzeitwecker	•	•	•
Abschaltautomatik	•	•	•
Warmhalten	•	•	•
Technische Daten			
Abmessungen (H x B x T) in mm	51 x 620 x 520	51 x 620 x 520	52 x 626 x 526
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegender Einbau in mm	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	600/624 x 500/524	600/624 x 500/524	-
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	51	51	45
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Gutschein für M Sense Starter Set	-	-	-

Induktionskochfelder M Sense ready

PowerFlex

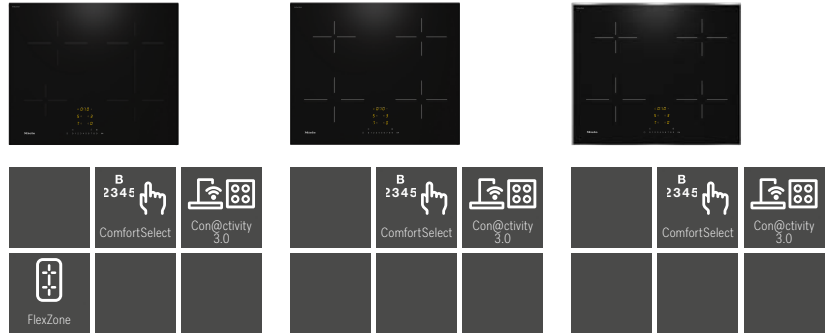


* für den Ersatzmarkt

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8462 FL	KM 8462 FR	KM 8463 FX*
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Design			
Farbe der Glaskeramik	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	●	–
Flächenbündiger Einbau	●	–	●
Aufliegender Einbau	●	●	–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
Anzahl der Kochbereiche	1	1	1
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl	2	2	2
Art	PowerFlex-Kochzone	PowerFlex-Kochzone	PowerFlex-Kochzone
Grösse in mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Max. Leistung in W	2100	2100	2100
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650	3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position	Vorne links	Vorne links	Vorne links
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	Ø 100 – 160	Ø 100 – 160	Ø 100 – 160
Max. Leistung in W	1400	1400	1400
Max. Booster-Leistung in W	2200	2200	2200
2. Kochzone/Kochbereich			
Position	Hinten links	Hinten links	Hinten links
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	Ø 120 – 190	Ø 120 – 190	Ø 120 – 190
Max. Leistung in W	1850	1850	1850
Max. Booster-Leistung in W	3000	3000	3000
3. Kochzone/Kochbereich			
Position	Rechts	Rechts	Rechts
Art	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich	PowerFlex-Kochbereich
Grösse in mm	230 x 390	230 x 390	230 x 390
Max. Leistung in W	4200	4200	4200
Max. Booster-Leistung in W	7360	7360	7360
4. Kochzone/Kochbereich			
Position	–	–	–
Art	–	–	–
Grösse in mm	–	–	–
Max. Leistung in W	–	–	–
Max. Booster-Leistung in W	–	–	–
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	–	–	–
Bedienung über Sensortasten	SingleSlide	SingleSlide	SingleSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	–	–	–
Anzeigefarbe	Gelb	Gelb	Gelb
Intelligente Topferkennung	–	–	–
Permanente Topferkennung	–	–	–
Kurzzeitwecker	●	●	●
Abschaltautomatik	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen (H x B x T) in mm	51 x 620 x 520	52 x 626 x 526	51 x 592 x 492
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegendem Einbau in mm	560 – 600 x 490 – 500	560 – 600 x 490 – 500	–
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	600/624 x 500/524	–	570/596 x 470/496
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	51	45	51
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Gutschein für M Sense Starter Set	–	–	–

Induktionskochfelder

Flex- und Vario-Kochzone



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7363 FL	KM 7361 FL	KM 7361 FR
Marketingklasse	Silver	Silver	Silver
Design			
Farbe der Glaskeramik	Schwarz	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	–	●
Flächenbündiger Einbau	●	●	–
Aufliegender Einbau	●	●	●
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
Anzahl der Kochbereiche	1	0	1
Flex-Kochzonen			
Anzahl	2	–	–
Art	Flex-Kochzone	–	–
Grösse in mm	Ø 110 – 210	–	–
Max. Leistung in W	2100	–	–
Max. Booster-Leistung in W	–	–	–
1. Kochzone/Kochbereich			
Position	Vorne links	Vorne links	Hinten links
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	Ø 90 – 160	Ø 110 – 220	Ø 110 – 220
Max. Leistung in W	1350	2300	1400
Max. Booster-Leistung in W	1850	3000	3000
2. Kochzone/Kochbereich			
Position	Hinten links	Hinten links	Hinten links
Art	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	Ø 110 – 220	Ø 90 – 160	Ø 90 – 160
Max. Leistung in W	2300	1350	1350
Max. Booster-Leistung in W	3000	1850	1850
3. Kochzone/Kochbereich			
Position	Rechts	Hinten rechts	Hinten rechts
Art	Flex-Kochzone	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	210 x 400	Ø 100 – 190	Ø 100 – 190
Max. Leistung in W	3000	1400	1400
Max. Booster-Leistung in W	–	2100	2100
4. Kochzone/Kochbereich			
Position	–	Vorne rechts	Vorne rechts
Art	–	Vario-Kochzone	Vario-Kochzone
Grösse in mm	–	Ø 100 – 190	Ø 100 – 190
Max. Leistung in W	–	1400	1400
Max. Booster-Leistung in W	–	2100	2100
Bedienkomfort			
Vernetzung mit Miele@home	●	●	●
Con@ctivity	●	●	●
M Sense ready	–	–	–
Bedienung über Sensortasten	ComfortSelect	ComfortSelect	ComfortSelect
Haubensteuerung via Kochfeld	–	–	–
Anzeigefarbe	Gelb	Gelb	Gelb
Intelligente Topferkennung	–	–	–
Permanente Topferkennung	●	●	●
Kurzzeitwecker	●	●	●
Abschaltautomatik	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen (H x B x T) in mm	53 x 620 x 520	53 x 620 x 520	55 x 626 x 526
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegender Einbau in mm	560 – 600 x 490 – 500	560 – 600 x 490 – 500	560 – 600 x 490 – 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	600/624 x 500/524	600/624 x 500/524	–
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	51	53	53
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	7,4/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16



Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole Für Miele Elektrokochfelder auf einen Blick



Steuerung

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



Besonders einfache Steuerung aller Kochzonen und Leistungsstufen durch eine Zahlenreihe.



Mit einer zentralen Zahlenreihe steuern Sie alle Kochzonen und Leistungsstufen.



Schnelle und einfache Anwahl jeder Kochzone durch einen separaten Regler.



Con@ctivity

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



Flexibilität

Zuschaltbare Heizkreise ermöglichen die Nutzung eines Bräters.



Warmhalten

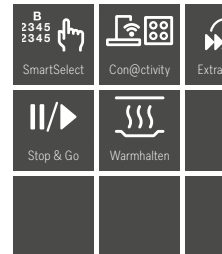
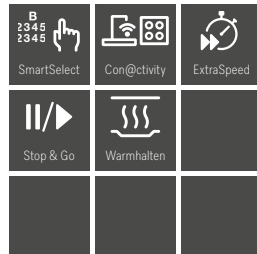
Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



ExtraSpeed

Elektro-Heizkörper für kurze Ankochzeiten.

Elektrokochfelder

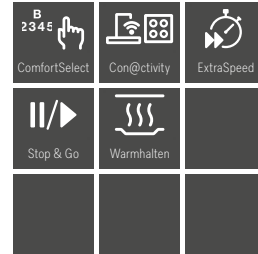
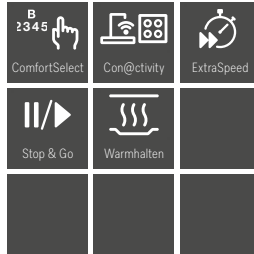
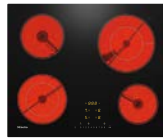


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6565 FR	KM 6564 FL	KM 6564 FR
Marketingklasse	Platinum	Platinum	Platinum
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	-/●	-/●	-/●
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/Überbreit	●/-	-/-	●/-
Facettenschliff/Flächenbündiger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

Elektrokochfelder

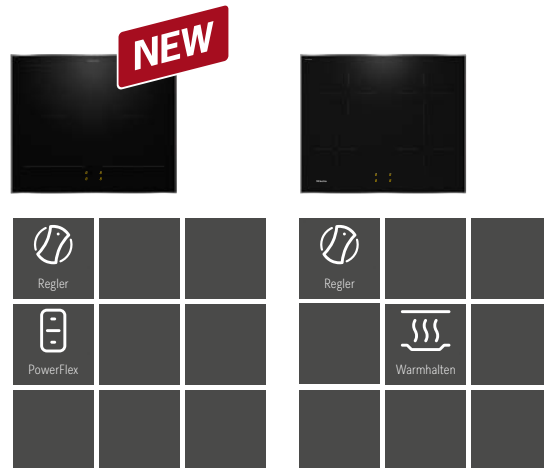


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6542 FL	KM 6542 FR	KM 6540 FR
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	-/●	-/●	-/●
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/Überbreit	-/-	●/-	●/-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/●	-/-	-/-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



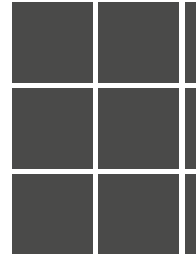
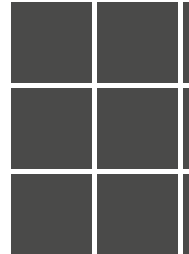
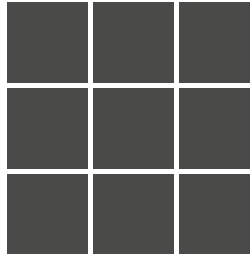
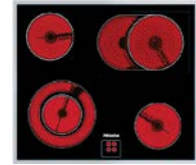
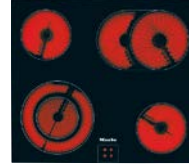
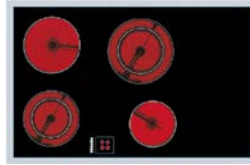
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6539 FL	KM 6538 FR
Marketingklasse	Gold	Gold
Beheizungsart	Elektro	Elektro
Bauform		
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	-/●	-/●
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/Überbreit	-/-	●/-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/●	-/-
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen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

Kombinations-Induktionskochfelder



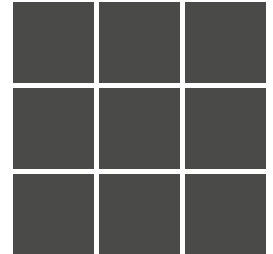
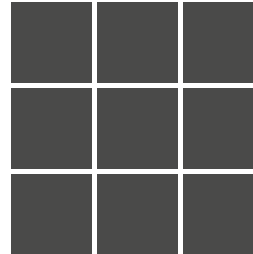
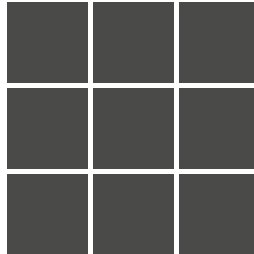
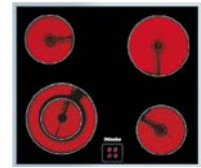
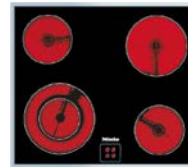
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8560 FR	KM 7063 FR
Marketingklasse	Gold	Silver
Design		
Farbe der Glaskeramik	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	●	●
Flächenbündiger Einbau	–	–
Aufliegender Einbau	●	●
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
Anzahl der Kochbereiche	2	1
PowerFlex oder Flex-Kochzonen		
Anzahl	4	2
Art	PowerFlex-Kochzone	Flex-Kochzone
Grösse in mm	Ø 150 – 230	Ø 110 – 210
Max. Leistung in W	2100	2100
Max. Booster-Leistung in W	3650	3000
1. Kochzone/Kochbereich		
Position	Links	Vorne links
Art	PowerFlex-Kochbereich	Vario-Kochzone
Grösse in mm	230 x 390	Ø 90 – 160
Max. Leistung in W	4200	1400
Max. Booster-Leistung in W	7360	1850
2. Kochzone/Kochbereich		
Position	Rechts	Hinten links
Art	PowerFlex-Kochbereich	Vario-Kochzone
Grösse in mm	230 x 390	Ø 110 – 220
Max. Leistung in W	4200	2300
Max. Booster-Leistung in W	7360	3000
3. Kochzone/Kochbereich		
Position	–	Rechts
Art	–	Flex-Kochzone
Grösse in mm	–	210 x 420
Max. Leistung in W	–	3000
Max. Booster-Leistung in W	–	3700
4. Kochzone/Kochbereich		
Position	–	–
Art	–	–
Grösse in mm	–	–
Max. Leistung in W	–	–
Max. Booster-Leistung in W	–	–
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@home	–	–
Con@ctivity	–	–
Bedienung über Regler	●	●
Anzeigefarbe	Gelb	Gelb
Permanente Topferkennung	●	●
Ankochautomatik	●	●
Warmhalten	●	●
Technische Daten		
Abmessungen (H x B x T) in mm	45 x 626 x 526	55 x 626 x 526
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegendem Einbau in mm	560 – 600 x 490 – 500	560 – 600 x 490 – 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	–	–
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	45	55
Gesamtanschluss in kW	7,4/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16

Kombinations-Elektrokochfelder



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

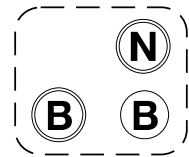
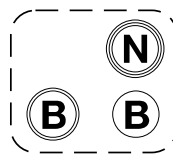
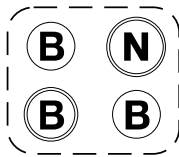
Kombinations-Elektrokochfelder



* auch als 230 V erhältlich, nur kombinierbar mit H 2456-60 E/230 V

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6021	KM 6012*	KM 6012 230V*
Marketingklasse	Silver	Silver	Silver
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	●/-	●/-	●/-
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/Überbreit	●/●	●/-	●/-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/-	-/-	-/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Einkreis/180/-	vorne links/Vario/120 – 210/-	vorne links/Vario/120 – 210/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1800/-/-	750/2200/-	750/2200/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Einkreis/145	hinten links/Einkreis/145	hinten links/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Vario/120 – 210	hinten rechts/Einkreis/180	hinten rechts/Einkreis/180
Leistung in W/Booster/TwinBooster	900/2200/-	1800/-/-	1800/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/-/-	1200/-/-	1200/-/-
Kochzone			
P			
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Bedienkomfort			
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	-/-/über Herd	-/-/über Herd	-/-/über Herd
Topf- und Topfgrössenerkennung	-	-	-
Kochzonenenerweiterung	●	●	●
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	-/-	-/-	-/-
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	-	-	-
Anzeigen			
Restwärmanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	●/-	●/-	●/-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Restwärmenutzung	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	-	-	-
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung	●	●	●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	-/-	-/-	-/-
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Topfschutz/Restwärmanzeige	-/●	-/●	-/●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	615 x 40 x 545	574 x 38 x 504	574 x 38 x 504
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	40	38	38
Ausschnittsmass in mm (B x T)	560 – 600 x 490 – 530	560 x 490	560 x 490
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	6,4/400/10	7,3/400 2-3 N-/16	7,3/400 2-3 N-/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Glasschaber/Anschlusskabel	●/●	●/●	●/●

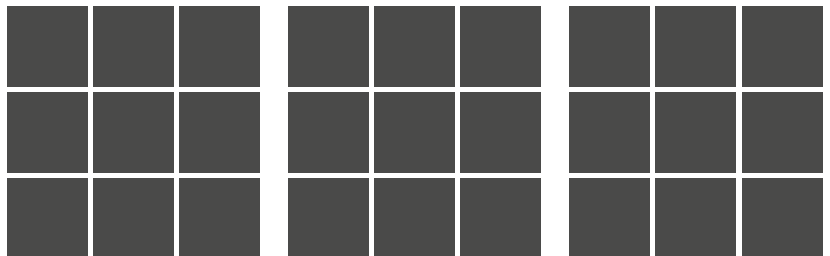
Kochplattensätze



Leistung in Watt: 1500 1500 2000 2000

Plattenart: Blitz-Kochplatte Normal-Kochplatte

Durchmesser: 14,5 cm 18 cm 22 cm



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KP 412-3 CH	KP 303-3 CH	KP 302-3 CH
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	●/-	●/-	●/-
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	-/-	-/-	-/-
Edelstahl-Zierleisten vorne und hinten	-	-	-
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	-/-	-/-	-/-
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	3	3
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl/Durchmesser in mm	-/-	-/-	-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Einkreis/180/-	vorne links/Einkreis/180/-	vorne links/Einkreis/180/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2000/-/-	2000/-/-	2000/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Einkreis/145	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Einkreis/180	hinten rechts/Einkreis/220	hinten rechts/Einkreis/180
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	2000/-/-	1500/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/-/-	1500/-/-	1500/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Bedienkomfort			
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	-/-/über Herd	-/-/über Herd	-/-/über Herd
Topf- und Topfgrössenerkennung	-	-	-
Kochzonenenerweiterung	-	-	-
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	-/-	-/-	-/-
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	-	-	-
Anzeigen			
Restwärmanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	-/-	-/-	-/-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Restwärmennutzung	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	-	-	-
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung	-	-	-
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	-/-	-/-	-/-
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Topfschutz/Restwärmanzeige	-/-	-/-	-/-
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	-	-	-
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	-	-	-
Ausschnittsmass in mm (B x T)	-	-	-
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	6,5/400/10	5,5/400/10	5,0/400/10
Mitgeliefertes Zubehör			
Glasschaber/Anschlusskabel	-/-	-/-	-/-

TwoInOne – Kochfelder





Der Mittelpunkt in Ihrer Küche

Das Design der Tischlüfter



Das starke Doppel – wenn Dunstabzug und Kochfeld eins werden

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



Flächenbündiger Dunstabzug

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

Maximale Planungsfreiheit

Für jede Einbausituation das passende Gerät

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

Flexible Installationsmöglichkeiten

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

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

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

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

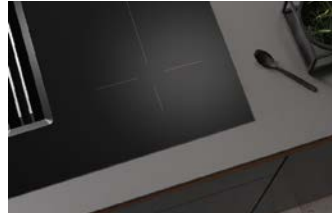


Optimale Rahmenbedingungen

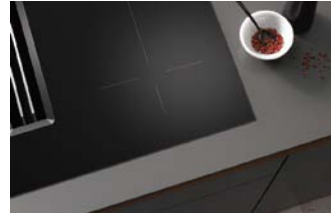
Für jede Einbausituation das passende Gerät



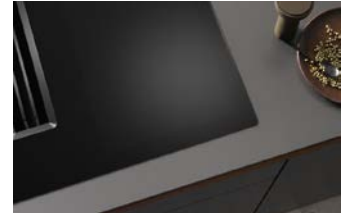
Umlaufender Edelstahlrahmen



Flächenbündiger Einbau



Rahmenlose Glaskeramik



Elegante Seitenleisten

MattFinish – stilvoller Blickfang

Robuste Oberfläche in edlem Mattschwarz

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



Edles Design



Hohe Kratzresistenz



Einfache und mühelose Reinigung



Reduziert Fingerabdrücke



Con@ctivity

Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produktvorteile* der Miele „TwoInOne“ Kochfelder

Con@ctivity

Beim Kochen aktiviert sich der Dunstabzug automatisch, passt die Lüfterleistung an die Kochfeld-Einstellung an und sorgt somit für ein angenehmes Raumklima – ganz ohne manuelle Eingriffe.



Exclusive to Miele Silence Motor

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



Exclusive to Miele PowerFlex XL

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



Exclusive to Miele TwinBooster

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



ComfortSelect White

Elegant und komfortabel: Steuern Sie Ihr Miele Kochfeld ganz bequem und geniessen Sie zugleich eine hochwertige Optik.



MattFinish

Einzigartiges Design: Die mattschwarze Oberfläche MattFinish reduziert Fingerabdrücke und bietet hohe Kratzfestigkeit.



Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der Miele TwoInOne 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

Zeigt an, ob das Kochfeld mit Con@ctivity 3.0 ausgestattet ist.



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 Positionierung einzelner Töpfe hintereinander oder für Bräter.



TwinBooster

Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.



Warmhalten

Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



Stop & Go

Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.



10 x Filter

10-lagiger Edelstahl-Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.



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



ECO-Motor

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



Energieeffizienz

Das Energielabel informiert Sie über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit des Tischlüfters.



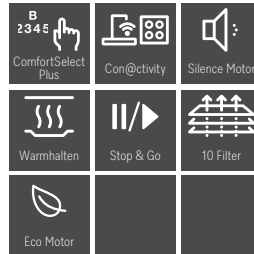
MattFinish

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

TwoInOne – Kochfelder mit integriertem Tischlüfter



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7876-1 FL MattFinish	KMDA 7676-1 FL BlackPerfection	KMDA 7473-1 FL Silence
Marketingklasse	Diamond	Platinum	Gold
Beheizungsart und Bauform			
Induktionskochfeld mit integriertem Wrasenabzug	●	●	●
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/flächenbündig/rahmenlos aufliegend	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Flächenbündige Ansaugöffnung	●	●	●
Betriebsarten			
Geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	●/●/●	●/●/●	●/●/●
PowerFlex- oder Flex-Kochzone			
Anzahl/Art/Durchmesser in mm	4/PowerFlex XL/150-230	4/PowerFlex XL/150-230	4/Flexzone einzeln/110-210
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000/3.650	2.100/3.000
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm links/PowerFlex-Bereich	links/PowerFlex-Bereich 230 x 460	links/PowerFlex-Bereich 230 x 460	links/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.000/3.700
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm rechts/PowerFlex-Bereich	rechts/PowerFlex-Bereich 230 x 460	rechts/PowerFlex-Bereich 230 x 460	rechts/Flex-Bereich (Brücke) 210 x 420
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	3.400/4.800/7.300	3.400/4.800/7.300	3.000/3.700
Bedienkomfort und Hausgeräte-Vernetzung			
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect White/weiss	ComfortSelect White/weiss	ComfortSelect Plus/gelb
Permanente Topferkennung/Warmhalten	●/●	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z. B. Signaltöne)	●	●	●
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 o. 15 Min.	●/●	●/●	●/●
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/Eco-Motor	31,3/●	31,3/●	31,3/●
Pflegekomfort und Filtersystem			
Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	●/●	●/●	●/●
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	●/●	●/●	●/●
Anzahl spülmaschinengeeignete EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	1	1	●
Luftleistung für Umluftbetrieb/Abluftbetrieb			
Minimum und Maximum (m³/h) nach EN 61591	160-475 (Umluft) / 205-533 (Abluft)	160-475 (Umluft) / 205-533 (Abluft)	160-475 (Umluft) / 205-533 (Abluft)
Schalleistung Minimum (dB(A) re1pW)/Schalldruck Minimum (dB(A) re20µPa)	46/33 (Umluft) / 41/28 (Abluft)	46/33 (Umluft) / 41/28 (Abluft)	46/33 (Umluft) / 41/28 (Abluft)
Schalleistung Stufe max. (dB(A) re1pW)/Schalldruck Maximum (dB(A) re20µPa)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)
Boosterstufe (m³/h) nach EN 61591 5	510 (Umluft) / 606 (Abluft)	510 (Umluft) / 606 (Abluft)	510 (Umluft) / 606 (Abluft)
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57 (Umluft) / 68/54 (Abluft)	70/57 (Umluft) / 68/54 (Abluft)	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	800 x 520	800 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	238	238	200
Ausschnittmass in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524	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/Absicherung in A	7,5/400 2-3 N~/16	7,5/400 2-3 N~/16	7,5/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	●	●	●
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	●	●	●
Nachkaufbares Zubehör			
Flachkanal-Set Umluft	DFKS-UR	DFKS-UR	DFKS-UR/DAAG 100
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	DKF 35-S	DKF 35-S	DKF 35-S



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7272-1 FL
Marketingklasse	Silence
Beheizungsart und Bauform	Silver
Induktionskochfeld mit integriertem Wrasenabzug	●
Design	
Umlaufender Edelstahlrahmen/flächenbündig/rahmenlos aufliegend	-/●/●
Flächenbündige Ansaugöffnung	●
Betriebsarten	
Geführte Umluft/ungeführte Umluft (Plug&Play)/geführte Abluft	●/●/●
1. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm links/PowerFlex-Bereich	vorne links/Vario-Kochzone/110-220
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000
2. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm rechts/PowerFlex-Bereich	hinten links/Vario-Kochzone/100-190
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/2.100
3. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm links/PowerFlex-Bereich	hinten rechts/Vario-Kochzone/110-220
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	2.300/3.000
4. Kochzone/Kochbereich	
Position/Art/Grösse in mm rechts/PowerFlex-Bereich	vorne rechts/Vario-Kochzone/100-190
Max.Leistung/Booster/TwinBooster in W	1.400/2.100
Bedienkomfort und Hausgeräte-Vernetzung	
Bedienung über Sensortasten/Anzeigenfarbe	ComfortSelect Plus/gelb
Permanente Topferkennung/Warmhalten	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z. B. Signaltöne)	●
Sättigungsanzeige/Nachlaufsteuerung 5 o. 15 Min.	●/●
Miele@home/WiFi Conn@ct/Automatikfunktion Con@ctivity	-/-/●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A++ - E)/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/Eco-Motor	31,3/●
Pflegekomfort und Filtersystem	
Haubeninnenraum CleanCover/Wischschutz	●/-
Fettfilter/Aktivkohlefilter von oben entnehmbar	●/●
Anzahl spülmaschinene geeignete EDST-Metallfettfilter (10-lagig)	●
Luftleistung für Umluftbetrieb/Abluftbetrieb	
Minimum und Maximum (m³/h) nach EN 61591	160-475 (Umluft) /205-533 (Abluft)
Schalleistung Minimum (dB(A) re1pW)/Schalldruck Minimum (db(A) re20µPa)	46/33 (Umluft) / 41/28 (Abluft)
Schalleistung Stufe max. (dB(A) re1pW)/Schalldruck Maximum (dB(A) re20µPa)	68/55 (Umluft) / 64/51 (Abluft)
Boosterstufe (m³/h) nach EN 61591 5	510 (Umluft) / 606 (Abluft)
Schalleistung (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	200
Ausschnittmass in mm flächenbündiger Einbau (B x T)	780/804 x 500/524
Ausschnittmass in mm aufliegender Einbau (B x T)	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung/Absicherung in A	7,5/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör	
Aktivkohlefilter und Anschlusskabel	●
Adapter für Rückwandanschluss bei ungeführtem Umluftbetrieb	●
Nachkaufbares Zubehör	
Flachkanal-Set Umluft	DFKS-UR/DAAG 200
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150
Sensitive AirClean Filter	DKF 35-S



SmartLine



Elegantes Design und optimale Kombinierbarkeit

Sie haben die Wahl

Eine elegante Erscheinung

Die Miele SmartLine-Elemente basieren auf Glaskeramik und haben einen sehr eleganten Charakter. Hochwertig und puristisch im Design und mit einer geräteübergreifenden Linienführung passen sie sich jeder Küchensituation problemlos an.



Flexible Einbaumöglichkeiten

Miele SmartLine-Elemente faszinieren durch ihre besonderen Design- und Komfortmerkmale. Trotz der eigenständigen Funktionalität jedes einzelnen Gerätes sind alle Modelle wie aus einem Guss gestaltet. Im kombinierten Einbau ergibt sich ein homogenes, edles Geräte-Ensemble. Ob flächenbündiger oder aufliegender Einbau – das Design-Highlight jeder Küche!



Die Freiheit, so zu kochen, wie Sie wollen

Für jede Vorliebe das passende Gerät



Induktion

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



Induktionswok

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



Teppan Yaki

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



Tischlüfter

Kochen ohne störende Kochdünste und Gerüche ist dank des Miele Tischlüfters möglich. Durch die mittige Anordnung zwischen zwei SmartLine-Elementen saugt der Miele Tischlüfter den Dunst genau dort ab, wo er entsteht.

Miele
INDUCTION

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

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele SmartLine-Elemente

Exclusive to Miele SmartSelect

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



Exclusive to Miele PowerFlex

Unübertroffen schnell und flexibel: Einzigartig die Boosterleistung von bis zu 3,65 kW.

Exclusive to Miele TwinBooster

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



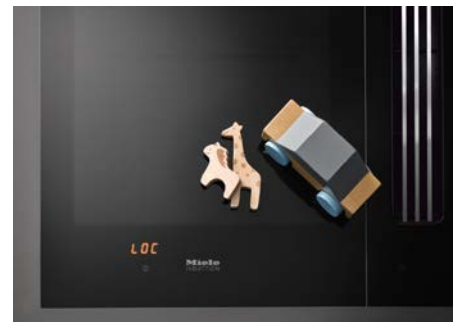
Permanente Topferkennung

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



Komfortable Zusatzfunktionen

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



Sicherheitsfunktionen

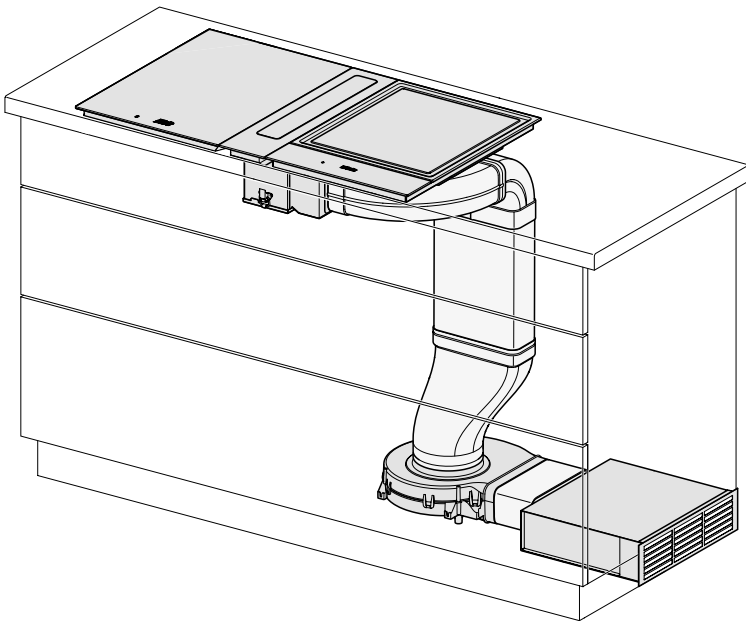
Mit unseren Sicherheitsfunktionen sind Sie vor ungewollten Überraschungen sicher – auch wenn Sie mal mit den Gedanken woanders sind.

* modellabhängig

Der frei kombinierbare Miele SmartLine-Tischlüfter

Überzeugend durch Flexibilität, Qualität und Energieeffizienz

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



Flexible Installationsmöglichkeiten

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



Einfache Reinigung

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





Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der Miele SmartLine auf einen Blick



SmartLine

SmartLine-Elemente sind in unzähligen Varianten kombinierbar.



Steuerung

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



Con@ctivity

Automatische Leistungsregulierung des Tischlüfters dank WLAN-basierter Automatikfunktion.



Flexibilität

Flexible Nutzung der gesamten Kochfläche ohne vordefinierte Kochzonen



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



Optimale Ergebnisse durch Induktionsbeheizung und Boostertechnologie.



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



TwinBooster

Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.



Warmhalten

Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



Stop & Go

Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.



10 x Filter

10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.



ECO-Motor

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

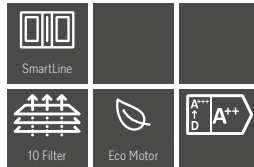


Energieeffizienz

Das Energie label informiert über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.

SmartLine

Tischlüfter



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	CSDA 7001 FL
Marketingklasse	Platinum
Bauform	
Tischlüfter	●
Design	
Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	●/●
SmartLine	●
Betriebsarten	
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	●/●*
Bedienkomfort	
Bedienung über Sensortasten	SmartSelect
Digitale Anzeige der Leistungsstufen/Displayfarbe	●/Gelb
CleanCover/spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/1
Nachlaufzeit 5 Min.	●
Sicherheit	
Sicherheitsausschaltung	●
Technische Daten	
Abmessungen in mm (H x B x T)	168 x 120 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	168
Ausschnittmass in mm (B x T) aufliegend	100 x 500
Ausschnittmass in mm (B x T) flächenbündig innen	100 x 500
Ausschnittmass in mm (B x T) flächenbündig aussen	124 x 524
Gesamtanschlusswert in kW	0,170
Spannung in V/Absicherung in A	230/10
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	A++/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	25,3
Eco-Motor	●
Luftleistung bei max. Abluftquerschnitt für Abluftbetrieb	
Abluft	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	460
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	65/50
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	560
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/55
Umluft	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	390
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/55
In Boosterstufe: Luftleistung (m³/h)	480
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	75/60
Montagehinweise	
Sockelgebläse mit Abluftanschluss	●
Abluftanschluss seitlich und hinten	●
Masse des Abluftstutzens in mm (B x T)	222 x 89
Mitgeliefertes Zubehör	
Anschlusskabel mit Stecker	●
Kanalsystem bis zum Sockelgebläse	●
Nachkaufbares Zubehör	
Umbausatz Umluft/Regenerierbarer Aktivkohlefilter	●/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150	●/●

SmartLine

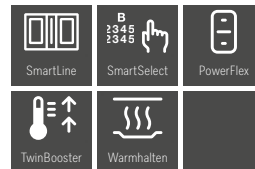
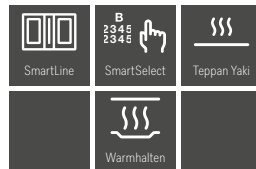
Induktionskochfelder



Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 8565 FL	KM 8462 FL
Marketingklasse	Gold	Gold
Design		
Farbe der Glaskeramik	Schwarz	Schwarz
Edelstahlrahmen	–	–
Flächenbündiger Einbau	●	●
Aufliegender Einbau	●	●
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
Anzahl der Kochbereiche	2	1
PowerFlex-Kochzonen		
Anzahl	4	2
Art	PowerFlex-Kochzone	PowerFlex-Kochzone
Grösse in mm	Ø 120 – 230	Ø 120 – 230
Max. Leistung in W	2100	2100
Max. Booster-Leistung in W	3650	3650
1. Kochzone/Kochbereich		
Position	Links	Vorne links
Art	PowerFlex-Kochbereich	Vario-Kochzone
Grösse in mm	230 x 390	Ø 100 – 160
Max. Leistung in W	4200	1400
Max. Booster-Leistung in W	7360	2200
2. Kochzone/Kochbereich		
Position	Rechts	Hinten links
Art	PowerFlex-Kochbereich	Vario-Kochzone
Grösse in mm	230 x 390	Ø 120 – 190
Max. Leistung in W	4200	1850
Max. Booster-Leistung in W	7360	3000
3. Kochzone/Kochbereich		
Position	–	Rechts
Art	–	PowerFlex-Kochbereich
Grösse in mm	–	230 x 390
Max. Leistung in W	–	4200
Max. Booster-Leistung in W	–	7360
4. Kochzone/Kochbereich		
Position	–	–
Art	–	–
Grösse in mm	–	–
Max. Leistung in W	–	–
Max. Booster-Leistung in W	–	–
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@home	●	●
Con@ctivity	●	●
M Sense ready	●	–
Bedienung über Sensortasten	MultiSlide	SingleSlide
Haubensteuerung via Kochfeld	●	–
Anzeigefarbe	Gelb	Gelb
Intelligente Topferkennung	●	–
Permanente Topferkennung	–	–
Kurzzeitwecker	●	●
Abschaltautomatik	●	●
Warmhalten	●	●
Technische Daten		
Abmessungen (H x B x T) in mm	51 x 620 x 520	51 x 620 x 520
Ausschnittmass (B x T) bei aufliegender Einbau in mm	600 x 500	560 – 600 x 490 – 500
Ausschnittmass (B x T) bei flächenbündigem Einbau in mm	600/624 x 500/524	600/624 x 500/524
Unterkastenhöhe mit Anschlusskasten in mm	51	51
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	7,4/400 2-3 N~/16	7,4/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Gutschein für M Sense Starter Set	–	–

SmartLine

Spezialelemente



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 7632 FL	CS 7612 FL	CS 7641 FL
Marketingklasse	Platinum	Platinum	Platinum
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform und Design			
SmartLine	●	●	●
Farbe der Glaskeramik	schwarz	schwarz	schwarz
Flächenbündig	●	●	●
Rahmenlos aufliegend	●	●	●
Guss-Grillrost	-	-	-
Edelstahl-Teppan-Fläche	●	-	-
Gewölbte Wok-Mulde aus Glas	-	-	●
Anzahl der Kochzonen	2	2	1
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl/Durchmesser in mm	-/-	2/150 x 230	-/-
Leistung/Booster/TwinBooster in W	-/-/-	2100/3000/3650	-/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne/Teppan Yaki-Fläche/ 305 x 175	mittig/PowerFlex-Brücke/ 230 x 390	mittig/Wok/300
Leistung/Booster/TwinBooster in W	1400/-/-	2100/3000/3650	2400/2650/3000
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten/Teppan Yaki-Fläche/ 305 x 175	-/-/-	-/-/-
Leistung/Booster/TwinBooster in W	1400/-/-	-/-/-	-/-/-
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten	●	●	●
Displayfarbe	gelb	gelb	gelb
Digitale Anzeige der Leistungsstufen	●	●	●
Permanente Topferkennung	-	●	●
Recall-Funktion	●	●	●
Stop&Go-Funktion	●	●	●
Kurzzeitwecker	●	●	●
Abschaltautomatik	●	●	●
Ankochautomatik	-	●	●
Warmhalten	●	●	●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Pflegekomfort			
Wischschutz	●	●	●
Geschirrspülertauglicher Grillrost	-	-	-
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	378 x 60 x 520	378 x 18 x 520	378 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	60	51	134
Ausschnittmasse in mm (Breite x Tiefe) für aufliegenden Einbau	358 x 500	358 x 500	358 x 500
Ausschnittmasse in mm (B x T) für flächenbündigen Einbau	382 x 524	382 x 524	358/382 x 500/524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	2,8/230/16	3,65/230 – 240/16	3,0/230 – 240/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel/Beschichtete Wok-Pfanne	●/-	●/-	●/●



ProLine





Perfekt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Bauart, Bauformen und Grössenvielfalt der Miele ProLine-Elemente

Bauarten

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

Bauformen

Miele ProLine-Geräte gibt es mit den Beheizungsarten Induktion und Elektro.



Induktion

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



Elektro

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

Grössenvielfalt



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

Die Klassischen – 288 mm breit

Die Komfortablen – 380 mm breit

Die Grosszügigen – 576 mm breit

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

Verschiedene Zubereitungsoptionen in einem Kochsystem nutzen

Die Exoten der Miele ProLine-Elemente

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



Barbecue-Grill

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



Teppan Yaki

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



Fritteuse

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







SOM DRIGO

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele ProLine-Elemente

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



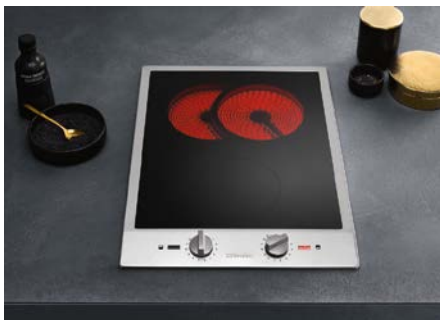
Regler

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



TwinBooster

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



Bräterzone

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



Geneigtes Bedienfeld

Perfektes Erscheinungsbild: Ergonomisch angeordnetes Bedienteil erleichtert die Bedienung.



Warmhaltefunktion

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

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele ProLine-Geräte auf einen Blick



Steuerung

Schnelle und einfache Anwahl durch einen separaten Regler.



TwinBooster

Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.



Warmhalten

Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



Flexibilität

Elektroheizter TeppanYaki zum vielseitigen Zubereiten von Lebensmitteln



Elektroheizter Barbecue Grill für professionelle Grillergebnisse in der Küche.



Elektrobeheizte Fritteuse zum Frittieren knuspriger Speisen.

ProLine mit Edelstahlrahmen

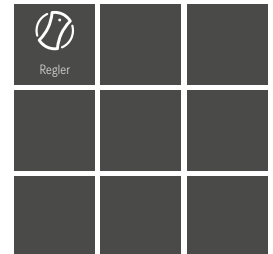
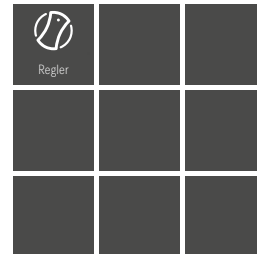
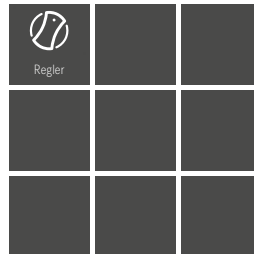
Induktionskochfelder



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1234-1 I	CS 1222 I	CS 1212-1 I
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
CombiSet-Modul	●	●	●
Design			
Flächenbündig	-	-	-
Edelstahlrahmen	●	●	●
Guss-Rost	-	-	-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne links/Vario/140 – 190	vorne/Vario/100 – 160	vorne/Vario/100 – 160
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1850/3000/-	1400/2200/-	1400/2200/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Vario/140 – 190	hinten/Koch-Bräterzone/ 200 Ø, 300 breit	hinten/Vario/160 – 230
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1850/3000/-	2300/3000/3700	2300/3000/3700
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Vario/160 – 230	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2300/3000/3700	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Vario/100 – 160	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1400/2200/-	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Teppanfläche in mm/Leistung Teppanfläche in W	-/-	-/-	-/-
Grillfläche in mm/Leistung Grillfläche in W	-/-	-/-	-/-
Leistung Fritteuse in W	-	-	-
Tragkraft der Waage in kg	-	-	-
Bedienkomfort			
Bedienung Regler	●	●	●
Anzeigen			
Restwärmeanzeige	●	●	●
Anzeige des Gewichtes im Display mit Tarafunktion	-	-	-
Anzeige Temperatur erreicht	-	-	-
Sicherheit			
Restwärmeanzeige/Heissanzeige/Betriebsanzeige	●/-/●	●/-/●	●/-/●
Einklemmschutz	-	-	-
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	576 x 57 x 520	380 x 57 x 520	288 x 57 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	58,5	73	72
Ausschnittsmass in mm (B x T)	560 x 500	364 x 500	272 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,4/400 2-3 N~/16	3,7/230 – 240/16	3,7/230 – 240/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Glasschaber/Anschlusskabel/Spachtel	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Batterien/Wok	-/-	-/-	-/-
Lavasteine/Reinigungsbürste	-/-	-/-	-/-
Frittireinsatz/Abdeckung für Frittierbecken	-/-	-/-	-/-

ProLine mit Edelstahlrahmen

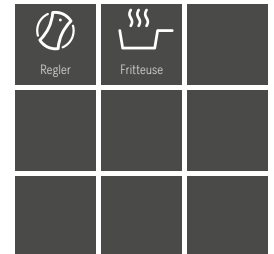
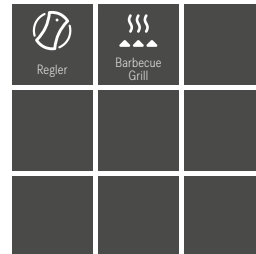
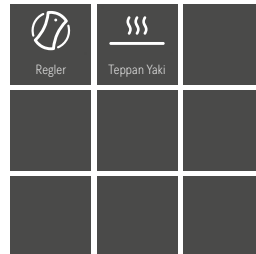
Elektrokochfelder



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

ProLine mit Edelstahlrahmen

Spezialelemente



Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1327 Y	CS 1322 BG	CS 1411 F
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
CombiSet-Modul	●	●	●
Design			
Flächenbündig	-	-	-
Edelstahlrahmen	●	●	●
Guss-Rost	-	●	-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Leistung in W/Booster/TwinBooster	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Kochzone			
Teppanfläche in mm/Leistung Teppanfläche in W	190 x 290/2400	-/-	-/-
Grillfläche in mm/Leistung Grillfläche in W	-	250 x 420/3400	-/-
Leistung Fritteuse in W	-	-	2400
Tragkraft der Waage in kg	-	-	-
Bedienkomfort			
Bedienung Regler	●	●	●
Anzeigen			
Restwärmanzeige	●	-	●
Anzeige des Gewichtes im Display mit Tarafunktion	-	-	-
Anzeige Temperatur erreicht	-	-	●
Sicherheit			
Restwärmanzeige/Heissanzeige/Betriebsanzeige	●/-/●	-/-/●	●/-/●
Einklemmschutz	-	-	-
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	380 x 58 x 520	380 x 100 x 520	288 x 205 x 520
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	78	170	275
Ausschnittsmass in mm (B x T)	364 x 500	364 x 500	272 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	2,4 - 2,6/230/16	3,4/230/16	2,4/230/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Glasschaber/Anschlusskabel/Spachtel	-/●/●	-/●/-	-/●/-
Batterien/Wok	-/-	-/-	-/-
Lavasteine/Reinigungsbürste	-/-	●/●	-/-
Frittireinsatz/Abdeckung für Frittierbecken	-/-	-/-	●/●



Dunstabzugshauben



Gute Perspektiven für Ihre Küchenplanung

Die Bauformen der Miele Dunstabzugshauben

Bauformen

Wand- und Insel-Dunstabzugshauben

Der richtige Blickfang für Ihre Küche



Insel-Dunstabzugshauben



Wand-Dunstabzugshauben

Deckengebläse

Integrierte Lüftung für ungestörten Weitblick



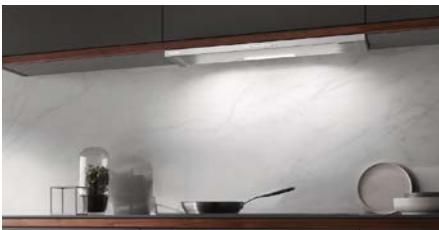
Downdraft-Dunstabzugshauben

Die elegante Lösung hinter dem Kochfeld



Einbau-Dunstabzugshauben

Für jede Einbausituation die richtige Lösung



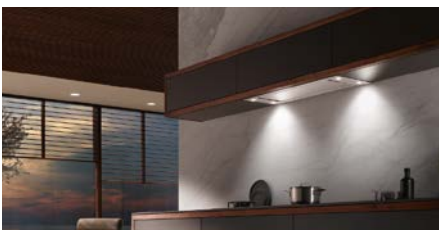
Flachpaneelhauben



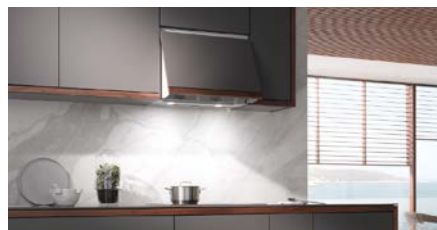
Unterbauhauben



TwoInOne-Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug



Huttenlüfter



Klappenhauben

So finden Sie die optimale Breite für Ihr Kochfeld

Die Gerätebreiten der Miele Dunstabzugshauben



Für Küchen kleinerer und mittlerer Grösse
Dunstabzugshauben zwischen 50 cm und 80 cm Breite



Für grosse und offene Küchen
Dunstabzugshauben zwischen 90 cm und 120 cm Breite



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

Intuitive Bedienung macht das Kochen einfach

Die intuitive Bedienung der Miele Dunstabzugshauben



SmartControl White – weisse Touchbedienung mit Zusatz-Funktionen



SmartControl – Touch-Bedienung mit Zusatz-Funktionen



ComfortControl – Touchbedienung mit Basis-Funktionen



EasySwitch – Tiptasten

Für jede Wohnsituation das passende Raumklima

Die Betriebsarten der Miele Dunstabzugshauben

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



Abluftbetrieb – hocheffizient und entfeuchtend



Abluftbetrieb für externe Gebläse – effektiv und besonders leise

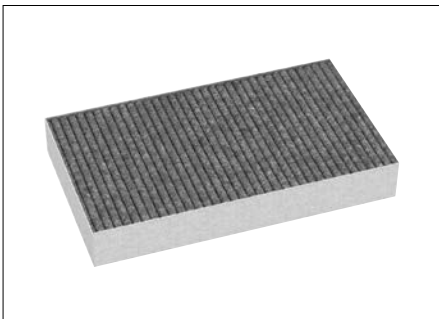


Umluftbetrieb – einfach und energetisch vorteilhaft

Vielfältige Möglichkeiten

Miele Filtersysteme für Umluftbetrieb

Miele Dunstabzugshauben im Umluftbetrieb entfernen Kochgerüche besonders effektiv. Dafür sorgt ein spezieller Aktivkohlefilter, der die Gerüche zuverlässig aufnimmt. Zum Entfernen der Gerüche bietet Miele verschiedene Aktivkohlefilter, die für saubere Luft beim Kochen sorgen. Die Auswahl der Filter ist modellabhängig.



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



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



Sensitive AirClean Filter
Neutralisiert effektiv unangenehme Kochgerüche. Für Miele Umlufthaube DA 9299 W.

Für jede Arbeitssituation die richtige Position

Die Miele Dunstabzugshauben in Bewegung – Hood in motion

Miele Dunstabzugshauben sind für Menschen gemacht, die das Aussergewöhnliche schätzen. Sie haben besondere Ansprüche? Dann werden Sie unsere beweglichen Dunstabzugshauben begeistern. Bei diesen exklusiven Prestigeegeräten fährt der Haubenkörper in die ideale Arbeitsposition und nach Abschaltung wieder in die raumsparende Parkposition. Bei der motorischen Inselhaube können Sie zudem die für Sie passende Höhe der Dunstabzugshaube stufenlos einstellen. Beste Ergonomie, hocheffiziente Absaugung und souveräne Integration in die Küchengestaltung – das ist Miele Technik, die fasziniert.



DAD 6x80 Levantar Ambient / DAD 4x70 Levantar

In Form und Funktion ein Highlight unter den Dunstabzugshauben, das sich innen-architektonisch in jede Küche einbauen lässt. Mit einem leichten Knopfdruck können Sie die Downdraft-Dunstabzugshaube ausfahren und in Betrieb nehmen. Kochdünste und Gerüche werden sofort von der Downdraft aufgenommen. Wenn Sie die Dunstabzugshaube nicht mehr benötigen, können Sie sie ebenfalls mit einem leichten Knopfdruck wieder in die Arbeitsplatte einfahren.

DA 4248 VD Puristic Varia

Mit der höhenverstellbaren Dunstabzugshaube “Varia” löst Miele ein altbekanntes Problem: Hängt die Dunstabzugshaube zu hoch, ist das Absaugverhalten nicht optimal; hängt sie zu niedrig, behindert sie den Blick auf das Kochfeld und beeinträchtigt das Erscheinungsbild der Küche. Eine “Varia” Dunstabzugshaube von Miele gleitet auf Knopfdruck bis zu 30 cm nach oben oder unten. So lässt sie sich ergonomisch günstig an jede Körpergrösse anpassen. Und Sie geniessen stets freien Blick auf das Kochfeld und den Wohnbereich.

Welche Sonderfarbe soll Ihre Haube haben?

Sonderanfertigungen farbiger Dunstabzugshauben

Sie suchen eine Dunstabzugshaube in einer speziellen Farbe, um diese als Highlight in Ihrer Küche zu präsentieren? Oder soll sie in gleichem Farbton und damit genau zu Ihrer Küche passen?



Diese Möglichkeiten werden mit den folgenden Modellen als individuelle Sonderanfertigungen angeboten:

- Wandhauben PUR 68 W und PUR 98 W
- Inselhaube PUR 98 D

Wählen Sie aus einer Vielzahl an verfügbaren RAL-Farben den passenden Ton aus.



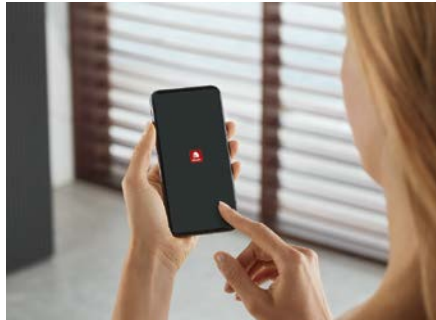
Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Dunstabzugshauben

**Exclusive
to Miele**

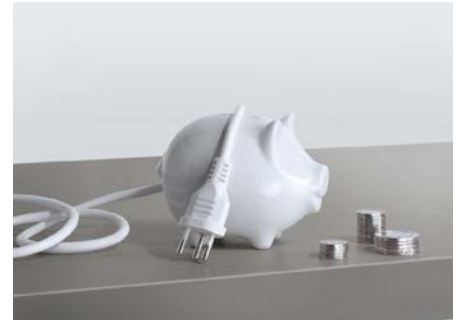
Con@ctivity – Mehr Komfort beim Kochen

Konzentrieren Sie sich ganz aufs Kochen: Beim Kochen aktiviert sich der Dunstabzug automatisch, passt die Lüfterleistung an die Kochfeld-Einstellungen an und sorgt so für ein angenehmes Raumklima – ganz ohne manuelle Eingriffe.



Miele@home¹⁾

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



ECO-Motor

Kraftvoll und energiesparend: Der Gleichstrom-Motor spart im Vergleich zu herkömmlichen Gebläsen bis zu 50 % Energie.



Silence

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



Miele CleanCover

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



Edelstahl-Metalfettfilter (10-lagig)

Effektiv und optisch ansprechend: hohe Fettabcheidung und einfache Reinigung im Geschirrspüler.

* modellabhängig

1) 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.



Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Dunstabzugshauben auf einen Blick

Downdraft



Energieeffizienz

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



Con@ctivity

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



10 x Filter

10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.



Filter-Indikator

Optische Anzeige für Fettfilter- und Aktivkohlefilter-Sättigung.



ECO-Motor

Besonders effiziente Dunstabzugshaube.



Silence

Besonders niedrige Geräusche in der Küche.

Dunstabzugshauben



Energieeffizienz

Das Energielabel informiert über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.



Con@ctivity

Automatische Leistungsregulierung der Dunstabzugshaube dank WLAN-basierter Automatikfunktion.



MobileControl

Per Smartphone oder Tablet Status abrufen oder Geräte steuern.



10 x Filter

10-lagiger Metallfettfilter, geeignet zur Reinigung im Geschirrspüler.



Filter-Indikator

Optische Anzeige für Fettfilter- und Aktivkohlefilter-Sättigung.



ECO-Motor

Besonders effiziente Dunstabzugshaube.



LED-Beleuchtung

Für optimale Ausleuchtung des gesamten Kochfeldes.



INDIVIDUAL

Individuell anpassbare Haube – kundenspezifische Lösung möglich.

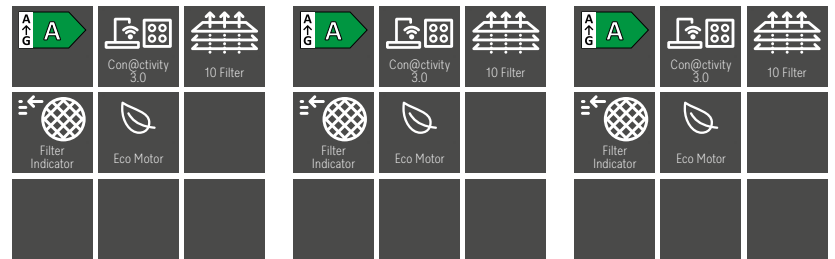


Hood in motion

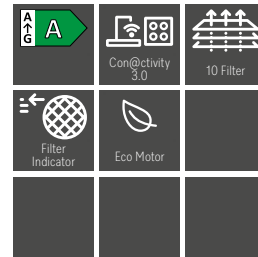
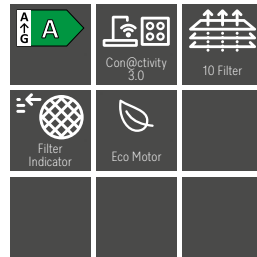
Für jede Arbeitssituation die richtige Hauben-Positionierung.

Downdraft

Tischlüfter



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAD 6980 Levantar Ambient	DAD 6880 Levantar Ambient	DAD 4970 Levantar
Marketingklasse	Platinum	Platinum	Gold
Bauform und Betriebsarten			
Farbe	Obsidianschwarz	Obsidianschwarz	Obsidianschwarz
Randabsaugung	●	●	●
Downdraft Dunstabzugssystem	●	●	●
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Bedienkomfort			
Miele@home	●	●	●
Automatikfunktion Con@ctivity	●	●	●
Steuerung über Kochfeld	●	●	●
Steuerung	SmartControl White	SmartControl White	SmartControl
Anzahl spülmaschineneignete Edelstahl-Metallfettfilter/CleanCover	2/●	2/●	2/●
Silence-Paket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 o. 15 Min.	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Programmierbare Fett- und Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige	●/●	●/●	●/●
Powermanagement	●	●	●
Hood in Motion	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	A/B	A/B	A/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	46,5	46,5	46,5
ECO Motor (DC Motor)	●	●	●
LED-Beleuchtung			
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	1 x 12/400/3.500	1 x 12/400/3.500	1 x 12/400/3.500
Lichtdimmer	●	●	●
DynamicWhite	2.700 – 6.500K	2.700 – 6.500K	2.700 – 6.500K
AmbientLight	●	●	-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt²⁾			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m ³ /h)	440	440	440
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	62/49	62/49	62/49
In Boosterstufe: Luftleistung (m ³ /h)	640	640	640
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	72/58	72/58	72/58
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m ³ /h)	415	415	415
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	69/56	69/56	69/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m ³ /h)	555	555	555
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	76/62	76/62	76/62
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	1008 – 1288	1008 – 1288	1008 – 1288
Masse Haubenkörper in mm (B x H x T)	765 x 300 x 120	765 x 300 x 120	765 x 300 x 120
Glasrahmen Breite in mm	936	800	936
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,26/230/10	0,26/230/10	0,25/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss unten	●	●	●
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Optimale Kombinationsmöglichkeit mit Kochfeld	KM 8695 FL	KM 8684 FL, KM 8685 FL	KM 8595 FL
Flächenbündige/aufliegende Installation	●/●	●/●	●/●



Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAD 4870 Levantar	DAD 4370 Levantar
Marketingklasse	Gold	Gold
Bauform und Betriebsarten		
Farbe	Obsidianschwarz	Obsidianschwarz
Randabsaugung	●	●
Downdraft Dunstabzugssystem	●	●
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●/-	●/●/-
Bedienkomfort		
Miele@home	●	●
Automatikfunktion Con@ctivity	●	●
Steuerung über Kochfeld	●	●
Steuerung	SmartControl	SmartControl
Anzahl spülmaschineneignete Edelstahl-Metallfettfilter/CleanCover	2/●	2/●
Silence-Paket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 o. 15 Min.	-/●/●	-/●/●
Programmierbare Fett- und Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige	●/●	●/●
Powermanagement	●	●
Hood in Motion	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	A/B	A/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	46,5	46,5
ECO Motor (DC Motor)	●	●
LED-Beleuchtung		
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	1 x 12/400/3.500	1 x 12/400/3.500
Lichtdimmer	●	●
DynamicWhite	2.700 – 6.500K	2.700 – 6.500K
AmbientLight	-	-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt²⁾		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m ³ /h)	440	440
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	62/49	62/49
In Boosterstufe: Luftleistung (m ³ /h)	640	640
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	72/58	72/58
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m ³ /h)	415	415
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	69/56	69/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m ³ /h)	555	555
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20μPa)	76/62	76/62
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	1008 – 1288	1008 – 1288
Masse Haubenkörper in mm (B x H x T)	765 x 300 x 120	765 x 300 x 120
Glasrahmen Breite in mm	800	916
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,25/230/10	0,25/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss unten	●	●
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Optimale Kombinationsmöglichkeit mit Kochfeld	KM 8482 FL, KM 8484 FL, KM 8585 FL	KM 8575 FL
Flächenbündige/aufliegende Installation	●/●	●/●

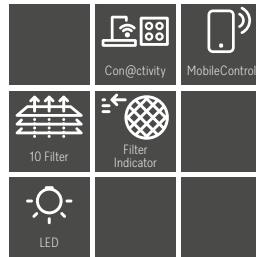
Deckengebläse



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAC 4240 Stella Ambient	DAC 4940 Stella Ambient	DAC 2940 Stella
Marketingklasse	Platinum	Platinum	Gold
Bauform			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Design			
Randabsaugung	●	●	●
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-/	●/●*/●*	●/●*/-/
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	EasySwitch	EasySwitch	EasySwitch
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/4	●/4	●/4
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	●/●/●	●/●/●	-/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabseidegrad	A++/C	A++/C	A++/C
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	31,2	32	31,7
Beleuchtung			
LED/DynamicWhite	●/●	●/●	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 7,2 W/440/2700-6500	2 x 7,2 W/470/2700-6500	2 x 7,2 W/525/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	-/●	-/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	510	505	510
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	60/44	59/43	61/45
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	685	680	685
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	66/51	66/50	68/53
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	420	425	425
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	65/50
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	520	525	525
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/52	68/52	70/54
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	196/196	196/196	196/196
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	1165/196/500	880/196/500	880/196/500
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,198/230/10	0,198/230/10	0,174/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	-/-/●	-/-/●	-/-/●
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	-/-	-/-	-/-
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Fernbedienung/Individuell gestaltbares Paneel	●/●	●/●	●/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Kamin	-	-	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	-/-	-/-	-/-

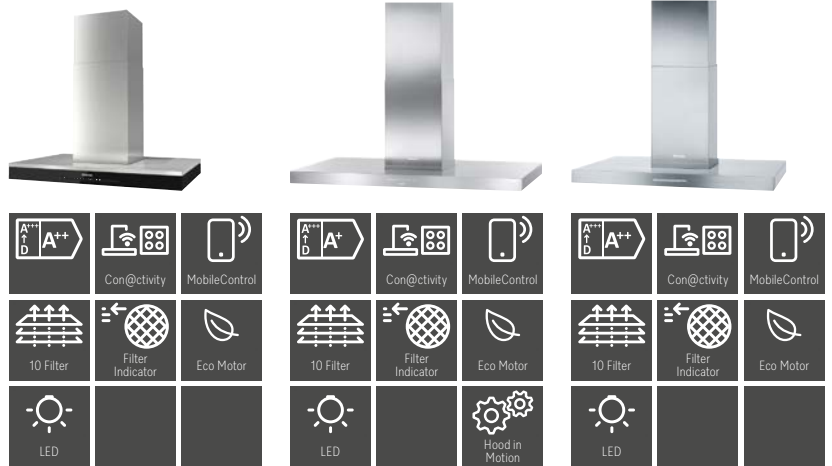
Insel-Dunstabzugshauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6708 D Aura
Marketingklasse	Diamond
Bauform	
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	-/●/-
Design	
Randabsaugung	-
Betriebsarten	
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	-/●/-
Bedienkomfort	
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	-/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-
Hausgeräte-Vernetzung	
Con@ctivity	●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	C/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	80,6
Beleuchtung	
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	4 x 3 W/720/3500
Gebälse	
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt	
Abluft (nicht bei externer Variante)	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	-
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	-/-
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	-
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	-/-
Umluft	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	470
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/53
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	620
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	74/59
HumidityBalance/AmbientFragrance	-/-
Technische Daten	
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	-/500 – 1.500
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	1000/112/700
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,16/230/10
Montagehinweise	
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	-/-/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	-
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	-/-
Mitgeliefertes Zubehör	
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	-/-/●
Duftflacon SummerGarden	-
Nachkaufbares Zubehör	
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter/Entfeuchtungsfilter	-/●/-
Kamin	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/-
Schalldämpfer DASH 150/Mauerkasten DMK 150-1	-/-
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	-
Duftflacon SummerGarden/FrenchBakery/MintyFields	-/-/-
Frontdesign wahlweise	
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	-/●/●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-

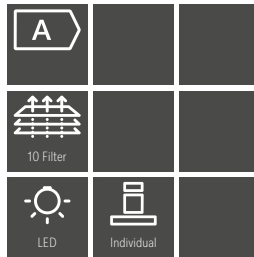
Insel-Dunstabzugshauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

** bei Montage

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6698 D Diamond Edition 6000	DA 4248 VD Puristic Varia	DA 4208 D Puristic Plus
Marketingklasse	Diamond	Platinum	Gold
Bauform			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Design			
Randabsaugung	-	-	-
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/-/-	●/●*/-
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	-/●	●/-	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/-	●/●
CleanCover/Spülmaschineneignete Edelstahl-Metalfettfilter	●/3	●/6	●/3
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	●	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidungsgrad	A++/A	A+/A	A++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	32,1	30,8	29,9
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbttemperatur in K	4 x 3 W/820/3500	4 x 3 W/600/3500	4 x 3 W/820/3500
Gebälse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	-/●	-/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	450	420	450
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	53/38	58/43	54/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	730	675	720
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	65/50	70/55	65/50
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	330	-	320
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/49	-/-	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	480	-	480
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73/58	-/-	73/57
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	705 – 1005/765 – 1075	755 – 1045/-	690 – 990/750 – 1060
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	898/85/598	1198/70/698	898/70/598
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,12/230/10	0,29/230/10	0,12/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	●**/-	●/-	●**/-
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	-/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	-/-	●/●
Kamin	-	-	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	-/-	-/-



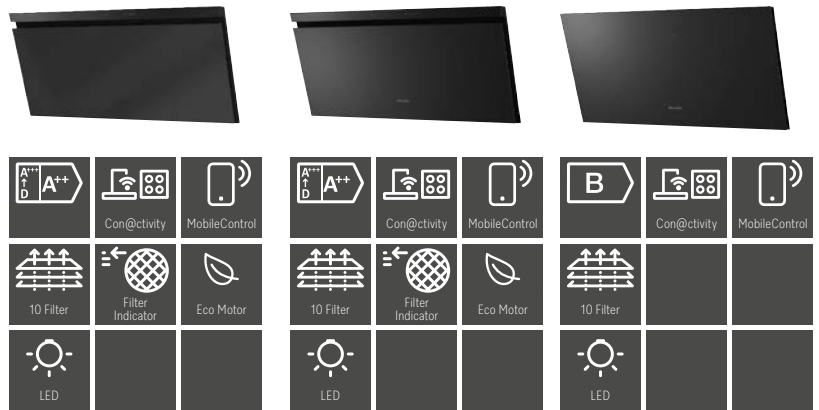
* mit nachkaufbarem Zubehör

** bei Montage

*** diverse RAL-Farben zur Auswahl. Lieferfrist auf Anfrage

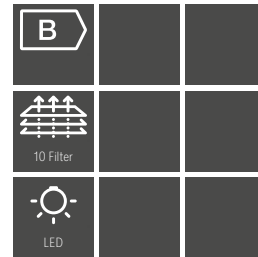
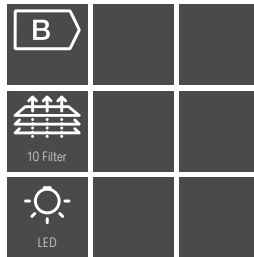
Typ-/Verkaufsbezeichnung	PUR 98 D***
Marketingklasse	Silver
Bauform	
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	-/●/-
Design	
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●
Randabsaugung	-
Betriebsarten	
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-
Bedienkomfort	
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	-/-
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/3
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/-
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-
Hausgeräte-Vernetzung	
Con@ctivity	-
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	51,8
Beleuchtung	
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	4 x 3 W/500/3000
Gebälse	
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt	
Abluft (nicht bei externer Variante)	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	57/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	650
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/51
Umluft	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	330
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	66/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	460
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73/56
Technische Daten	
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	690 – 990/750 – 1060
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	898/70/598
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,232/230/10
Montagehinweise	
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/-/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	●**/-
Mitgeliefertes Zubehör	
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör	
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●
Kamin	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	●/-
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●
Reduzierstützen 150 auf 125 mm Ø	●
Frontdesign wahlweise	
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	-/-

Wand-Dunstabzugshauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

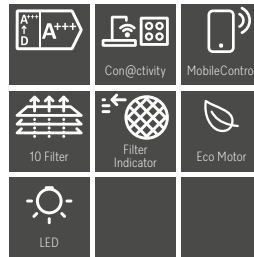
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAH 4980	DAH 4970 Sienna	DAH 2960 Escala
Marketingklasse	Platinum	Platinum	Gold
Bauform			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Randabsaugung	●	●	●
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/●*
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	SmartControl White	SmartControl	ComfortControl
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/2	●/2	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/●	–/●/●	–/●/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/D	A++/D	B/D
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	28,2	28,2	72,3
Beleuchtung			
LED/DynamicWhite	●/●	●/●	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	1 x 3,2 W/260/2700-6500	1 x 3,2 W/260/2700-6500	1 x 3,2 W/300/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●	–/●	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	415	415	415
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	50/36	50/36	53/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	660	660	675
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	61/47	61/47	65/51
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	430	430	380
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50	60/46
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	625	625	575
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73/59	73/59	71/57
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	420/420	420/420	443/443
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	898/420/381	898/420/381	898/443/388
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,223/230/10	0,223/230/10	0,203/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	–/●	–/●	–/●
Kamin	DADC 1000	DADC 1000	DADC 1000
Steuermodul DSM 401/DSM 409	–/●	–/●	●/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Pearlbeige PB	–/–/●	●/–/–	–/–/–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	–/●	●/–	●/–



* mit nachkaufbarem Zubehör

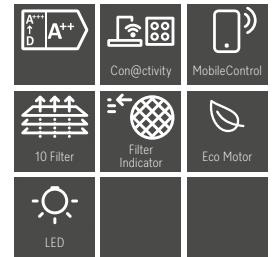
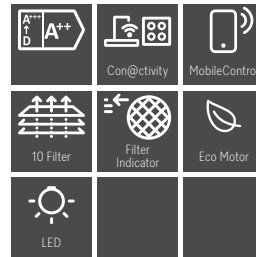
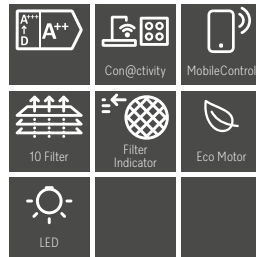
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAH 1950 Active	DAH 1650 Active
Marketingklasse	Silver	Silver
Bauform		
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/–/–	●/–/–
Design		
Randabsaugung	–	–
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort		
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	ComfortControl	ComfortControl
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/2	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/–	–/●/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	B/C	B/C
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	56,8	56,2
Beleuchtung		
LED/DynamicWhite	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	1 x 3,2 W/300/3500	1 x 3,2 W/330/3500
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	385	405
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	60/46	60/46
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	630	635
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/54	69/55
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	385	385
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	60/46	67/53
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	630	570
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/54	74/61
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	443/443	443/443
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	898/443/388	598/443/388
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,248/230/10	0,248/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–	●/–/–
Duftflacon SummerGarden	–	–
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	–/●	–/●
Kamin	DADC 1000	DADC 1000
Steuermodul DSM 401/DSM 409	●/–	●/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●
Reduzierstützen 150 auf 125 mm Ø	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Pearlbeige PB	–/–/–	–/–/–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/–	●/–

Wand-Dunstabzugshauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 9299 W Screen
Marketingklasse	Gold
Bauform	
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/–/–
Design	
Randabsaugung	●
Betriebsarten	
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–
Bedienkomfort	
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	–/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/3
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–
Hausgeräte-Vernetzung	
Con@ctivity	●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A+++/C
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	21,0
Beleuchtung	
LED/DynamicWhite	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	1 x 3 W/300/3500
Gebälse	
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt	
Abluft (nicht bei externer Variante)	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	415
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	53/38
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	915
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/56
Umluft	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	420
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	59/44
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	715
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	71/57
Technische Daten	
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	500/500
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	880/500/256
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,233/230/10
Montagehinweise	
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–
Mittelgeliefertes Zubehör	
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	–/–/–
Nachkaufbares Zubehör	
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	–/●
Kamin	DADC 9000
Steuermodul DSM 401/DSM 409	–/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●
Frontdesign wahlweise	
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	–/–/–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	Blackboard



* mit nachkaufbarem Zubehör

** bei Montage

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6698 W Puristic	DA 4298 W Puristic Plus	DA 4288 W Puristic Plus
Marketingklasse	Diamond	Gold	Gold
Bauform			
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Design			
Randabsaugung	–	–	–
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	–/●	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/3	●/3	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabseidegrad	A++/A	A++/A	A++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	24,6	26,7	24,5
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	3 x 3 W/670/3500	3 x 3 W/670/3500	2 x 3 W/570/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●	–/●	–/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400	390	390
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	52/37	52/37	52/37
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	640	630	630
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	63/48	64/49	64/49
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	315	315	315
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	63/48	64/49	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	460	460	460
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	72/57	73/58	73/58
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	710 – 1030/840 – 1160	685 – 1005/815 – 1135	685 – 1005/815 – 1135
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	898/85/500	898/62/500	748/62/500
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	●**/●	●**/●	●**/●
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Kamin	–	–	–
Steuermodul DSM 401/DSM 409	–/●	–/●	–/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/–	–/–	–/–

Wand-Dunstabzugshauben

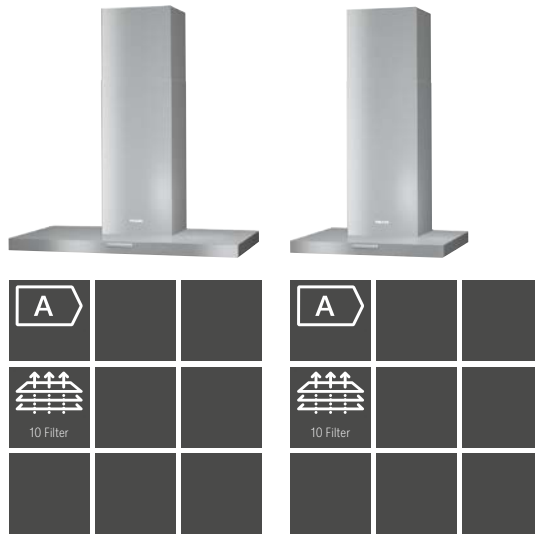


* mit nachkaufbarem Zubehör

** bei Montage

*** diverse RAL-Farben zur Auswahl. Lieferfrist auf Anfrage

Typ-/Verkaufsbezeichnung	PUR 98 W***	PUR 68 W***
Marketingklasse	Silver	Silver
Bauform		
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/–/–	●/–/–
Design		
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●
Randabsaugung	–	–
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort		
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/3	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/●/–	–/●/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidungsgrad	A/A	A/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	49,7	47
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	3 x 3 W/450/3000	2 x 3 W/330/3000
Gebälse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	395	395
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	650	650
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	330	330
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/48	64/48
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	460	460
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	71/56	71/56
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	685 – 1005/815 – 1135	685 – 1005/815 – 1135
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	898/62/500	598/62/500
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,229/230/10	0,226/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	●**/●	●**/●
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●
Kamin	–	–
Steuermodul DSM 401/DSM 409	●/–	●/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●
Reduzierstützen 150 auf 125 mm Ø	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	–/●/–	–/●/–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	–/●	–/–

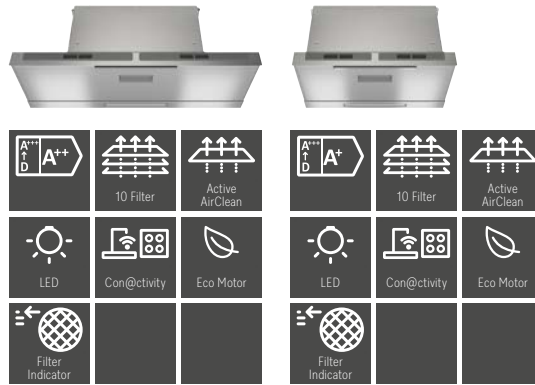


* mit nachkaufbarem Zubehör

** bei Montage

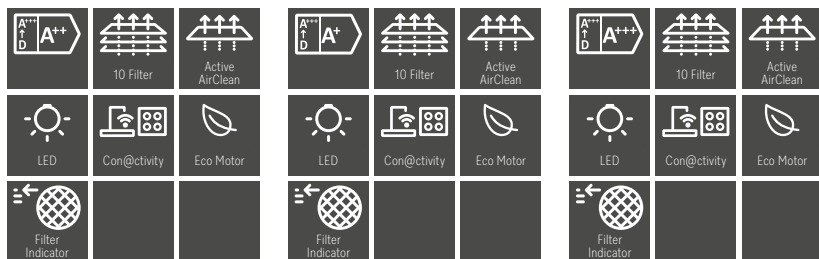
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAW 1920 Active	DAW 1620 Active
Marketingklasse	Silver	Silver
Bauform		
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/–/–	●/–/–
Design		
Randabsaugung	–	–
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort		
EasySwitch	●	●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	–/3	–/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/–/–	–/–/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A/B	A/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	49,8	49,9
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	1 x 3,2 W/350/3500	1 x 3,2 W/390/3500
Gebälse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400	395
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/48	62/48
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	645	640
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	71/57	71/57
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	390	390
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	620	620
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	74/60	74/60
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	673 – 993/803 – 1123	673 – 993/803 – 1123
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	898/50/500	598/50/500
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,2482/230/10	0,2482/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	●**/–	●**/–
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	–/–/–	–/–/–
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●
Kamin	–	–
Steuermodul DSM 401/DSM 409	●/–	●/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	–/●/–	–/●/–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	–/–	–/–

Flachpaneelhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

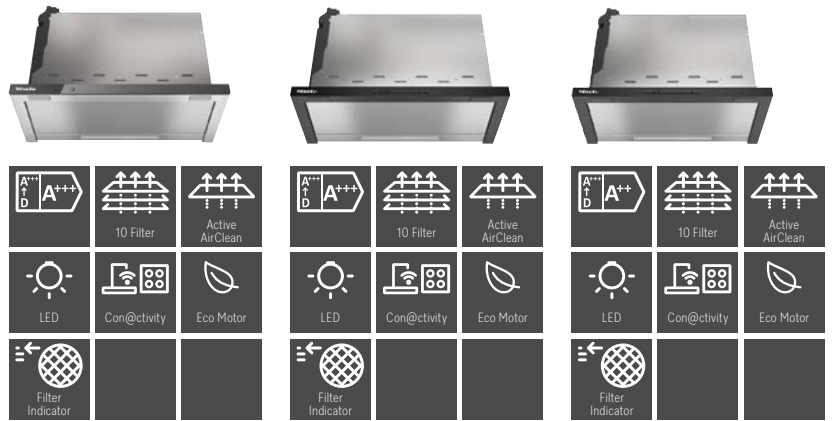
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAS 8930-90	DAS 8630-60
Marketingklasse	Platinum	Platinum
Bauform		
Flachpaneelhauben	●	●
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/-
Bedienkomfort		
EasySwitch/SmartControl	-/●	-/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinene geeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/2	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/●	-/●/●
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/B	A+/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	25	27
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in lx/Farbttemperatur in K	1 x 3 W/270/3'500	1 x 3 W/300/3'500
Gebälse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	-/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400	380
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	51/37	52/38
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	880 (B:)	810 (B:)
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/56	71/57
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	425	405
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	61/47	61/47
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	720 (B:)	685 (B:)
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	74/60	74/61
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	337/337	337/337
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	861/15/307	561/15/307
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,233/230/10	0,233/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/-	●/●/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●
Montagekit für Originalmöbelleiste DML 2000	-	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/●	-/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	-/●/-	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	-/-	-/-



* mit nachkaufbarem Zubehör

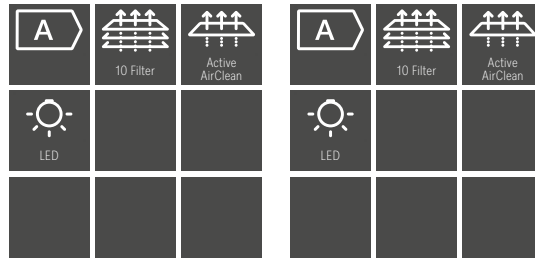
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAS 4940-90	DAS 4640-60	DAS 4930-90
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Bauform			
Flachpanelhauben	●	●	●
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Bedienkomfort			
EasySwitch/SmartControl	●/-	●/-	-/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinene geeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/2	●/2	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A++/B	A+/B	A+++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	25	27	23
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in lx/Farbtemperatur in K	1 x 3 W/285/3'500K	1 x 3 W/300/3'500K	1 x 3 W/300/3'500K
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	-/●	-/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400	380	400
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	51/38	52/39	55/41
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	625	600	720 (B:)
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/48	64/50	70/56
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	425	405	380
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	61/47	61/48	61/48
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	610	580	695 (B:)
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/56	70/57	77/63
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	343/343	343/343	436/436
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	861/6/307	561/6/307	896/32/279
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,083/230 /10	0,083/230/10	0,163/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/-	●/●/-	●/-/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Montagekit für Originalmöbelleiste DML 2000	-	-	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	GL	GL	-/-/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	-/-	-/-	●/-

Flachpaneelhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

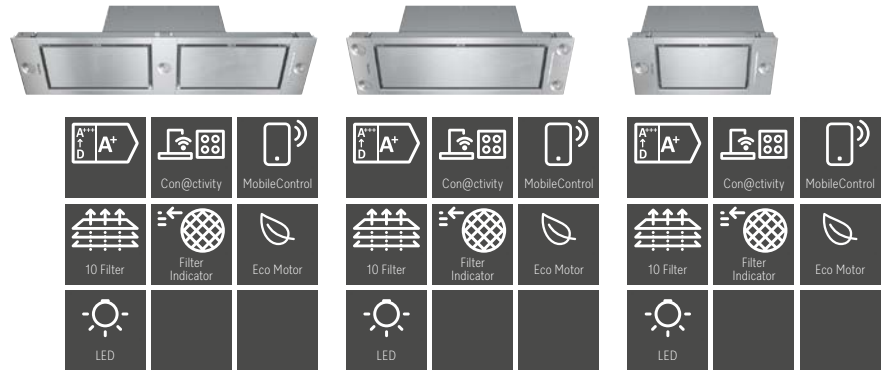
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAS 4630-60	DAS 4620-60	DAS 4520-55
Marketingklasse	Gold	Gold	Gold
Bauform			
Flachpaneelhauben	●	●	●
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Bedienkomfort			
EasySwitch/SmartControl	-/●	●/-	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinene geeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/1	●/1	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A+++/A	A+++/A	A++/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	24	23	27
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbttemperatur in K	1 x 3 W/330/3'500	1 x 3 W/330/3'500	1 x 3 W/330/3'500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	-/●	-/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400	400	385
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	56/42	56/42	56/42
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	720 (B:)	600	585
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57	66/53	66/53
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	380	380	370
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/48	62/48	62/48
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	695 (B:)	585	570
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	77/63	72/59	72/59
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	436/436	436/436	436/436
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	596/32/279	596/32/273	546/32/273
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,163/230/10	0,093/230/10	0,093/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Montagekit für Originalmöbelleiste DML 2000	-	●	●
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	-/-/-	-/●/-	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/-	-/●	-/●



* mit nachkaufbarem Zubehör

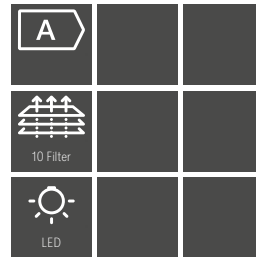
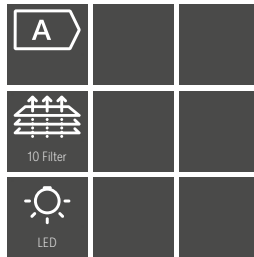
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAS 2620-60	DAS 2520-55
Marketingklasse	Silver	Silver
Bauform		
Flachpanelhauben	●	●
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/●*	●/●*/-/-
Bedienkomfort		
EasySwitch/SmartControl	●/-	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	-/-	-/-
CleanCover/Spülmaschinene geeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/1	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/-/-	-/-/-
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidungsgrad	A/A	A/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	42	42
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in lx/Farbtemperatur in K	1 x 3,2 W/310/3'500	1 x 3,2 W/310/3'500
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/-	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	410	410
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	61/47	61/47
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	555	555
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/54	68/54
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	415	415
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/54	68/54
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	550	550
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	74/61	74/61
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	436/436	436/436
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	596/32/273	546/32/273
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,203/230/10	0,203/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/-/-	●/-/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●
Montagekit für Originalmöbelleiste DML 2000	●	●
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/-	-/-
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	-/●/-	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	-/●	-/-

Huttenlüfter



* mit nachkaufbarem Zubehör

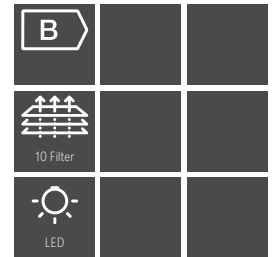
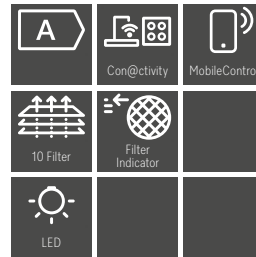
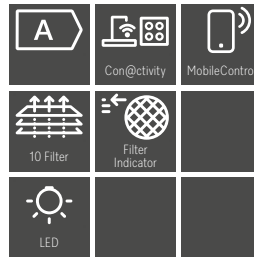
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 2628	DA 2698	DA 2668
Marketingklasse	Platinum	Platinum	Platinum
Bauform			
Huttenlüfter	●	●	●
Design			
Randabsaugung	●	●	●
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/-/-	●/●*-/	●/●*-/
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/-	●/-	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/-	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/4	●/2	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	●	●	●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A+/A	A+/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	26,8	28,6	28,4
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	3 x 4,5 W/700/3500	4 x 3 W/650/3500	2 x 4,5 W/700/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	-/●	-/●	-/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	400	400	365
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	51/37	51/37	51/37
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	640	640	585
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/48	62/48	64/50
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	-	365	330
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	-/-	62/48	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	-	535	490
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	-/-	74/59	74/60
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	-/-	-/-	-/-
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	1180/64/293	880/64/293	580/64/293
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	-/-	-/-	-/-
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	-/-/-	●/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	-/-	●/●	●/●
Kamin	-	-	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/●
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	-/●/-	-/●/●	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	-/-	-/-	-/-



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 2390	DA 2360
Marketingklasse	Silver	Silver
Bauform		
Huttenlüfter	●	●
Design		
Randabsaugung	-	-
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/-
Bedienkomfort		
Tipptasten mit LED/Drehregler	●/-	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	-/-	-/-
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/2	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/-	-/●/-
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabseidegrad	A/A	A/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	55,3	49,1
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	4 x 3 W/500/3000	2 x 3 W/350/3000
Gebälse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/-	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	360	360
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	52/38	52/38
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	600	600
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	320	320
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/49	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	500	500
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	-/-	-/-
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	884/64/297	584/64/297
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,23/230/10	0,23/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/-	●/●/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	-/-	-/-
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●
Kamin	-	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/-	-/-
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	-/●/-	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	-/-	-/-

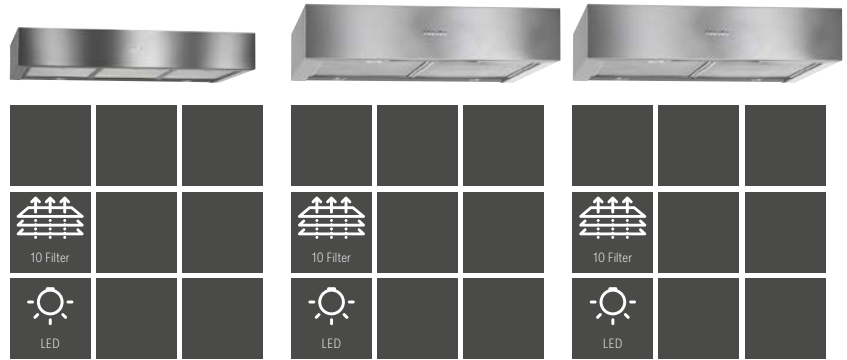
Huttenlüfter



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 2578	DA 2558	DAE 1530
Marketingklasse	Gold	Gold	Silver
Bauform			
Huttenlüfter	●	●	●
Design			
Randabsaugung	-	-	-
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/●*	●/●*/-
Bedienkomfort			
Tipptasten mit LED/Drehregler	●/-	●/-	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	-/-
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/2	●/1	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/●/●	-/●/●	-/●/-
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	●	●	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	A/B	A/B	B/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	51,7	51,7	65
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/300/3000	2 x 3 W/330/3000	1 x 3,2 W/400/3000
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/-	●/-	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	360	360	415
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41	53/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	600	600	685
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52	71/57
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	320	320	390
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	60/46
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	530	530	620
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57	71/57
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	-/-	-/-	330
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	702/50/402	532/50/372	532/330/372
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,23/230/10	0,23/230/10	0,23/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	-/-	-/-	-/-
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●	●/●
Kamin	-	-	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/●	-/●	-/-
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	-/●/-	-/●/-	-/●/-
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	-/-	-/-	-/-

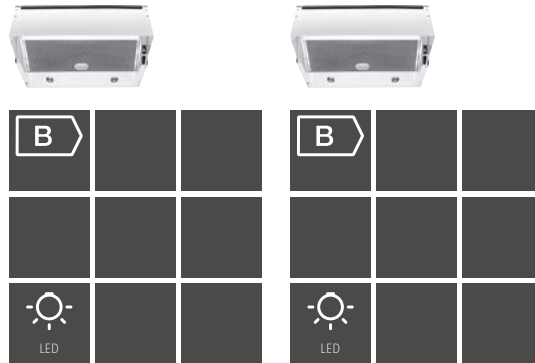
Unterbauhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 1200	DA 1260	DA 1255
Marketingklasse	Silver	Silver	Silver
Bauform			
Unterbauhaube	●	●	●
Design			
Randabsaugung	-	-	-
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/-	●/●*/-
Bedienkomfort			
Schiebeschalter/Drehregler	●/-	●/-	●/-
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	-/-	-/-	-/-
CleanCover/Spülmaschinegeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/3	●/2	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-	-
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	-	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	C/A	C/A	C/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	90,4	91,6	91,6
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbttemperatur in K	2 x 3 W/275/3000	2 x 3 W/330/3000	2 x 3 W/330/3000
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/-	●/-	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	355	355	355
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50	64/50
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	545	545	545
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	74/60	74/60	74/60
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	195	195	195
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73/59	73/59	73/59
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	220	220	220
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	75/62	75/62	75/62
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	125/125	125/125	125/125
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	998/125/500	598/125/500	548/125/500
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,23/230/10	0,24/230/10	0,24/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/-/-	●/-/-	●/-/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	-	-	-
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/●/-	●/●/-	●/●/-
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	-/●	-/●	-/●
Kamin	-	-	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/-	-/-	-/-
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	●/●	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Edelstahl/Brillantweiss	●/-	●/●	●/●

Klappenhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	EVM 25-60	EVM 25-55
Marketingklasse	Silver	Silver
Bauform		
Klappenhaube	●	●
Design		
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	-	-
Randabsaugung	-	-
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/-	●/●*/-
Bedienkomfort		
Schiebeschalter/Drehregler	-/●	-/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	-/-	-/-
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	-/1	-/1
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	-/-/-	-/-/-
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	-	-
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity	-	-
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidungsgrad	B/C	B/C
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	55	55
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/-	●/-
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbttemperatur in K	2 x 1,1 W/290/2800	2 x 1,1 W/290/2800
Gebälse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/-	●/-
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	350	350
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/-	69/-
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	-	-
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	-/-	-/-
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m³/h)	-/-	-/-
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	-/-	-/-
In Intensivstufe: Luftleistung (m³/h)	-	-
Schalleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	-/-	-/-
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	246/246	246/246
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	598/246/300	548/246/300
Mindestabstand über Kochfeldern	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,10/230/10	0,10/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/-/-	●/-/-
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	125	125
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	-/-	-/-
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	-/-/-	-/-/-
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	-/●	-/●
Kamin	-	-
Steuermodul DSM 401/DSM 409	-/-	-/-
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	-/●	-/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	-	-
Frontdesign wahlweise		
Edelstahl ED/Lichtweiss LW/Anthrazit AZ	-/●/●	-/●/●



Kaffeefullautomaten



Miele





Welche Art von Gerät möchten Sie?

Die Bauformen und Bedienkonzepte der Miele Kaffeefullautomaten

Genießen Sie unvergleichliche Genussmomente in bester Qualität – von der Kaffeebohne bis ins kleinste technische Detail. Alle Komponenten unserer Kaffeefullautomaten sind optimal aufeinander abgestimmt und perfektionieren die Zubereitung vielfältiger Kaffeespezialitäten.

Bauform



Perfekt integriert

Sorgen Sie für ein homogenes Erscheinungsbild in Ihrer Küche: Der Miele Kaffeefullautomat lässt sich perfekt in eine 45 cm hohe Nische einbauen. Kombinieren Sie diesen mit weiteren Einbaugeräten – egal ob vertikal oder horizontal – entsteht ein einheitliches Gesamtkonzept. So nutzen Sie zudem den Platz in Ihrer Küche optimal. Das Einbaugerät ist darüber hinaus optional mit einem Frischwasseranschluss erhältlich. Das ist besonders praktisch, denn Ihr Miele Gerät ist dadurch immer betriebsbereit. Da der Kaffeefullautomat direkt mit dem Frischwasser verbunden ist, entfällt das manuelle Befüllen des Wassertanks – das spart Zeit und sorgt für zusätzlichen Komfort.

Bedienkonzepte



M Touch

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



DirectSensor

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



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Einbau-Kaffeefullautomaten

Kaffeegenuss – Das wahre Geschmackserlebnis

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



Einfache Handhabung

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



Leichte Reinigung

Gerätehygiene leicht gemacht: Entnehmbare Komponenten und automatische Reinigungsprogramme garantieren Sauberkeit.



Exclusive to Miele **CoffeeSelect¹⁾**
Frei wählbar: Dank der drei Bohnenbehälter wird Ihre Kaffeespezialität immer mit der passenden Bohne zubereitet.



Exclusive to Miele **Automatische Reinigung²⁾**
Komfortabel und ohne Aufwand: Die Reinigung sowie das Entkalken übernimmt Ihr Miele Kaffeefullautomat für Sie.



Exclusive to Miele **CupSensor³⁾**
Idealer Abstand: Der CupSensor erkennt die Höhe der Tasse und bringt den Zentralauslauf in die richtige Position.

* modellabhängig

1) Patent: EP 2957199

2) Patent: EP 2705783, EP 2705784,
DE 102014113160, DE 102014113161

3) Patent: EP 2454977 B1

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Einbau-Kaffeefullautomaten auf einen Blick



Steuerung

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



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



AromaticSystemFresh

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



MultiLingua

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



CupSensor

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



OneTouch for Two

Zeitgleiche Zubereitung von zwei köstlichen Kaffeespezialitäten mit einem einfachen Knopfdruck.



DirectWater

Gerät ist auf einen Frischwasseranschluss umschaltbar.



CoffeeSelect¹⁾

In drei separaten Bohnenbehältern finden verschiedene Bohnensorten Platz.



AutoClean

Patentiert²⁾, automatische Reinigung von Milchleitungen und Entfettung der Brüheinheit.



AutoDescale

Patentiert³⁾, automatische Entkalkung für mehr Komfort.

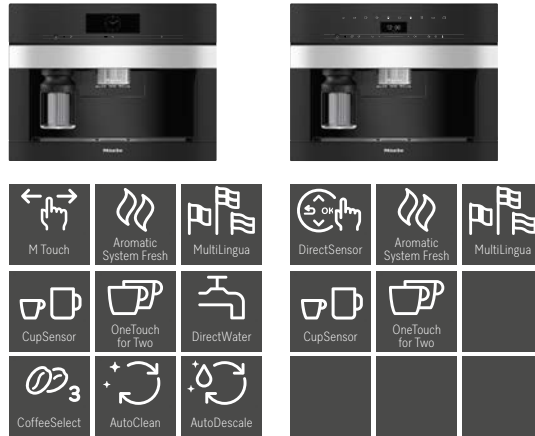
1) Patent: EP 2957199

2) Patent: DE 10214113160, 10214113161

3) Patent: EP 2705783, 2705784

Einbau-Kaffeefullautomaten

Euro-Norm 60 cm



¹⁾ Option: Festwasseranschluss oder Wassertank

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

Unsere Dienstleistungen für Sie

Gerätevorführungen, Beratungen, Service, Miele Shop

Miele Kochstudios in der ganzen Schweiz

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

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



Miele Experience Center in Spreitenbach und Crissier

Wir freuen uns, Sie in unseren Experience Center in Spreitenbach und Crissier zu begrüßen und Sie in der Geräteauswahl zu unterstützen. Auf über 700 m² präsentieren wir Ihnen die exklusive Welt von Miele: Küchengeräte, Geschirrspüler, Kühl-, Gefrier- und Weinschränke sowie das ganze Wäschepflege- und Staubsauger-Sortiment. Erfahren Sie im persönlichen Beratungstermin alles zu den Highlights der Geräte und überzeugen Sie sich von der haptischen Qualität und hochwertigen Verarbeitung.

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

Anmeldung und Infos:
www.miele.ch/beratung

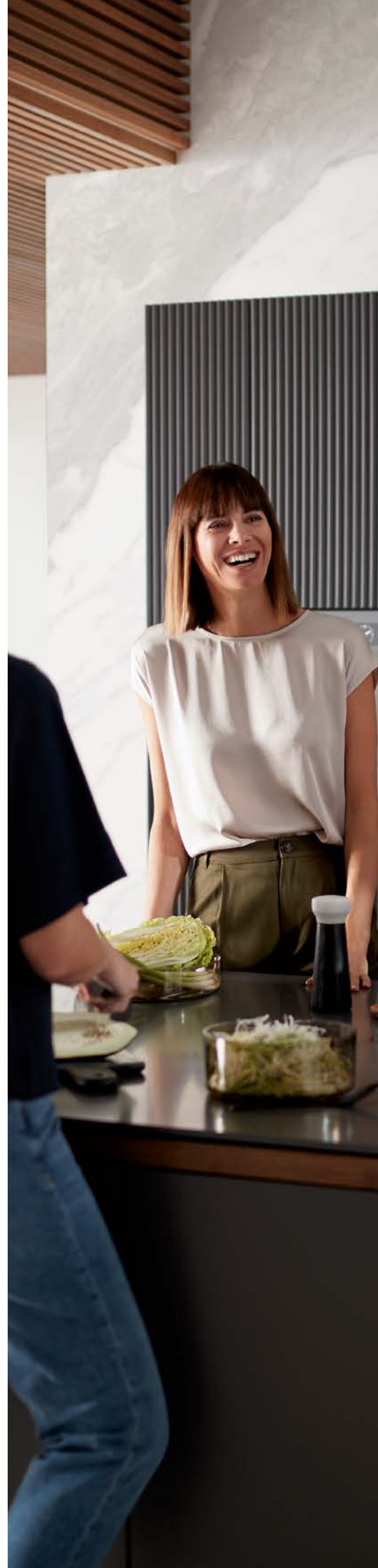
Ihr Miele Service in der Schweiz

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

www.miele-eservice.ch oder
Telefon 0848 848 048

Im Miele Shop

Das Sonderzubehör ist erhältlich unter miele.ch







Perfekt auf Miele Geräte abgestimmt

Original Miele Zubehör und Reinigungsmittel auf miele.ch

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

Zubehör zum Backen und Braten

Die mit PerfectClean veredelten Backbleche sind dank der einzigartigen Antihaft-Eigenschaften besonders pflegeleicht:

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

Zubehör zum Garen im Dampf

Die Garschalen sowie Deckel sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

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

Filter, Reinigungsmittel und Pflegeprodukte

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

miele.ch

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

Ihr Entscheid für Miele ist Mehrwert

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

**Miele Experience Center für Sie**

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