

Intuitive Technologie, genau auf Sie abgestimmt

Kochen Backen Garen
2025

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.

In diesem Jahr feiern wir den 125. Geburtstag unseres Unternehmens – und Miele gilt mehr denn je als Inbegriff **erstklassiger Qualität und Ingenieurskunst.**

“Ein Versprechen, das bleibt. 125 Jahre Qualität.”

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

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



Ihr

Markus Miele

und Ihr Reinhard Zinkann

Dr. Markus Miele & Dr. Reinhard Zinkann



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

18 Bediensysteme – Berührend einfach

Hausgerätevernetzung – Miele@home 20

Herde und Backöfen 24

Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle 42

Steamer und Dampfgarer 52

Dampfbacköfen 64

Dampfgarer mit Mikrowelle 84

Mikrowellengeräte 92

Gourmet-Wärmeschubladen 102

Vakuumierschubladen 110

Induktions- und Elektrokochfelder 118

TwoInOne-Kochfelder 152

SmartLine-Elemente 162

ProLine-Elemente 174

Dunstabzugshauben 188

Kaffeevollautomaten 220

Unsere Dienstleistungen 238

Original Zubehör 240

Ökologische Verantwortung 242

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



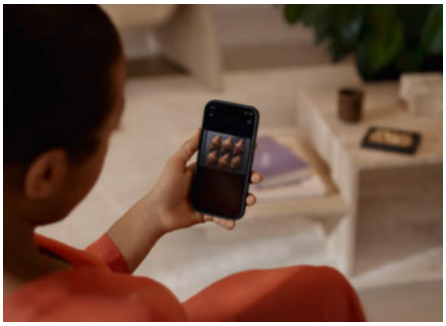
Design, in das Sie sich verlieben und Langlebigkeit, die die wahre Nachhaltigkeit ist. Mit dem eleganten Erscheinungsbild der Miele Einbaugeräte erreichen Sie höchste Vielseitigkeit.



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.

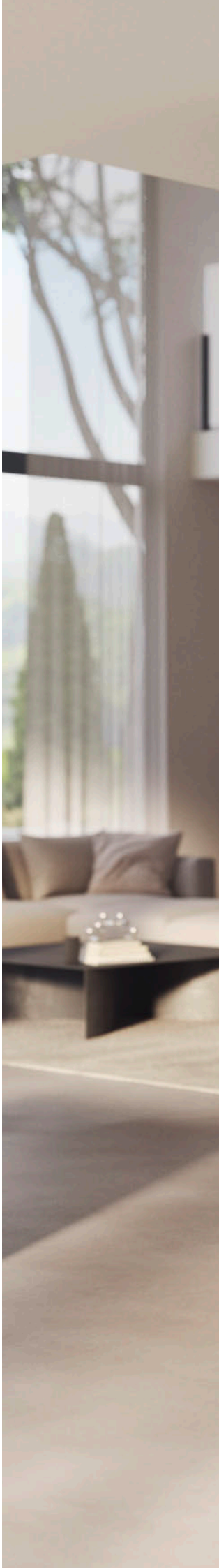


Zaubern Sie ein komplettes Menü, ohne sich über unterschiedliche Garzeiten und -temperaturen für das einzelne Gericht Gedanken zu machen. Mix & Match passt die Einstellung automatisch an und sorgt dafür, dass alles gleichzeitig fertig wird. Geniessen Sie Ihre Mahlzeiten und sparen Sie Energie und Zeit.

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 Design-linien – 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 I 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 Bedienhöhe Ihrer Geräte.



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



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@home*

Die Produkt-Highlights von Miele@home

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



Miele App**
Ihr perfekter Begleiter: Mit der Miele App haben Sie Ihre Miele Hausgeräte immer im Blick. 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!



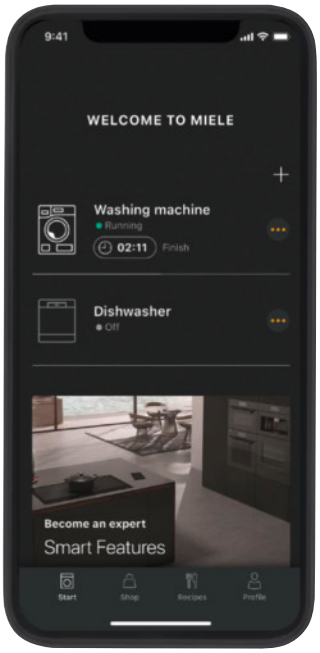
Smartspeaker***
Vernetzen Sie Ihre smarten Miele Hausgeräte mit digitalen Sprachassistenzssystemen. Mit Amazon Alexa oder Google Home können Sie bequem Programme starten, Einstellungen oder Statusabfragen vornehmen. Sie haben die Hände voll, dann öffnen Sie die Backofentür der ArtLine Geräte einfach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



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

Hausgerätevernetzung mit Miele@home*

Die Produkt-Highlights der Miele App**



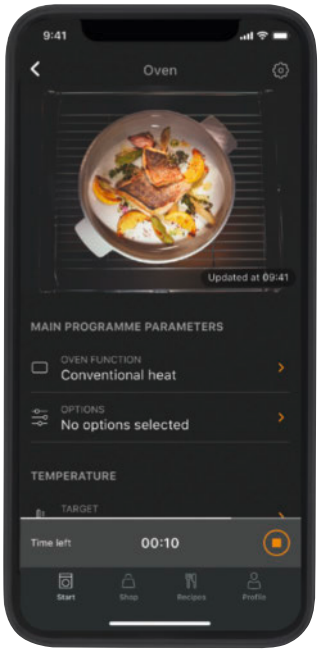
Dashboard
Immer auf dem aktuellen Stand: Auf dem Dashboard sehen Sie den Status all Ihrer vernetzten Miele Geräte.

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

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

In-App Shop
Reinigungsprodukte und Zubehör schnell und bequem über die App nachbestellen.

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



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

Laden Sie die Miele App jetzt herunter!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Die Systemvoraussetzungen für vernetzbare Miele Hausgeräte finden Sie unter miele.com/systemrequirements.
** Verfügbar für ein mobiles Endgerät. Die Mindestanforderungen entnehmen Sie den Angaben aus dem App Store.
*** 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.

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



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

Pyrolyse-Ausstattung und PyroFit-Zubehör*
Komfortabler geht's nicht: Bei hohen Temperaturen sorgt Pyrolyse dafür, dass sich sämtliche Speiserückstände von den Oberflächen im Garraum lösen und zu Asche zerfallen – Ihr 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


3
2
1

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Herde und Backöfen

Klimagaren[1)]
Professionelle Ergebnisse erreichen Sie ganz einfach mit Feuchteunterstützung: Beim Klimagaren werden Dampfstösse in den Garraum 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.



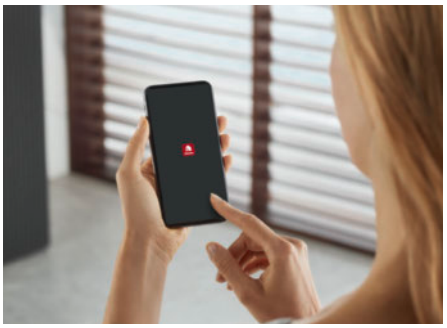
Exclusive to Miele **TasteControl[2)]**
Die automatische Schnellabkühlung verhindert ungewolltes Nachgaren und kann auf Wunsch die Speisen warmhalten.



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



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



Miele@home
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

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 Gratinieren, Überbacken und Nachbräunen.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Pflegekomfort
Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort.



Garraum-Selbstreinigung.



Garraum und Zubehör werden bei der Pyrolyse strahlend sauber.



Energieeffizienzklassen
Das Energielabel informiert über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.



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



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



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



Speisenthermometer
Gradgenaues Garen.



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

Herde



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



Pflegekomfort
Patentierte Oberflächenveredelung mit Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort.



Garraum-Selbstreinigung.



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
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/–/–	●/–/–/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	–/–	●/–	–/–
Genussvorteile			
Drehgrillmotor	●	–	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/–	●/–	●/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Klimagaren	●	●	●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●	●/●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	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			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●	●
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●	●
Katalysator	●	●	●
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	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/Universalblech 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













* pearlbeige lieferbar ab September

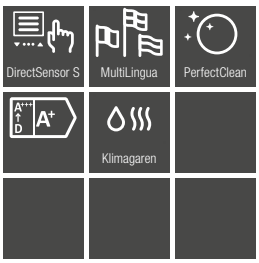
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7660-60 BP	H 7464-60 BPX	H 7460-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	●/–/–/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	–/–	●/–	–/–
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/●	–/●	–/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	●	●	●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/–	●/–
Bedienkomfort			
Display	M Touch S	DirectSensor	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			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●	●
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●	●
Katalysator	–	–	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/–	●/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	BrilliantLight	1 LED-Spot	1 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/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	●/–	–/●	●/●*
Edelstahl CleanSteel ED	●	–	●
Brillantweiss BW	–	–	–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/–	●/–	●/–

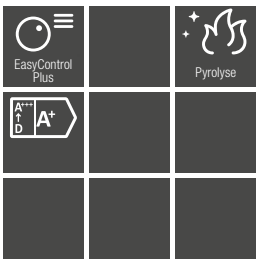
Backöfen

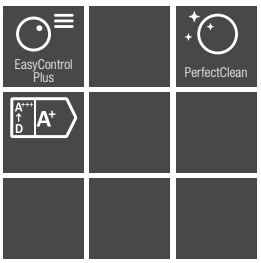
Euro-Norm 60 cm







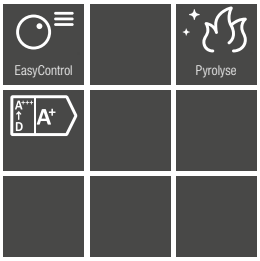


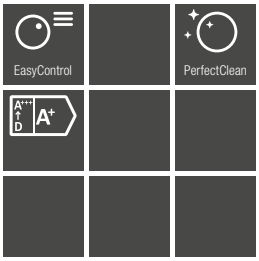


Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7264-60 B	H 2861-60 BP	H 2861-60 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	–/●/●/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	–/–	–/–	–/–
Genussvorteile			
TasteControl	–	–	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–	–/–
Schnellaufheizen/Crisp function/AirFry	●/–/–	●/–/●	●/–/●
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			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	–	●	●
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	–	●
Pyrolytische Selbstreinigung	–	●	–
Katalysator	–	–	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/–	●/–	●/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/–	●/–
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 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/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/1/–	1/–/–	1/–/–
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/●/–	●/–/–	●/–/–
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	–/–	–/–	–/–
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	–	●	●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/–	●/–	●/–









Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2456-60 BP	H 2456-60 B
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/–/–/●	–/–/–/●
Grifflos/Regler versenkbar	–/●	–/●
Genussvorteile		
TasteControl	–	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–
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	EasyControl	EasyControl
Annäherungssensor MotionReact	–	–
FoodView	–	–
SoftOpen/SoftClose	–/–	–/–
Touch2Open	–	–
MultiLingua	–	–
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	–	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/–/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	–/●/●	–/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	–/●	–/●
Sabbat Programm	–	–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+
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
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

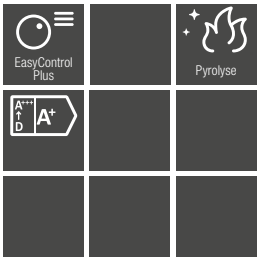










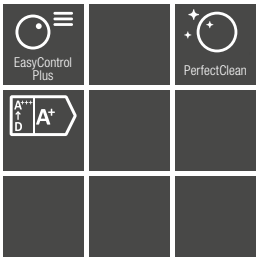


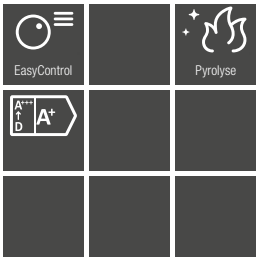
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7660-55 BP	H 7460-55 BP	H 2861-55 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	–/●/–/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	–/–	–/–	–/–
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/●	–/–	–/–
Schnellaufheizen/Crisp function/AirFry	●/●/–	●/●/–	●/–/●
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			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	●	●
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●	●
Katalysator	–	–	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/–	●/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/–
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	BrilliantLight	1 LED-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300	30 – 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/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1	1/–/–
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/●	–/–/●	●/–/–
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	●/–	–/–	–/–
Edelstahl CleanSteel ED	●	●	●
Brillantweiss BW	–	–	●
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/–	–/–	●/–

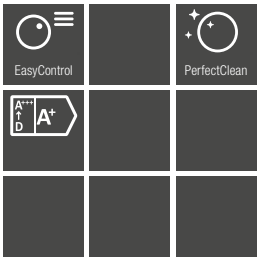












Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 2861-55 B	H 2456-55 BP	H 2456-55 B
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	–/–/–/●	–/–/–/●
Grifflos/Regler versenkbar	–/–	–/●	–/●
Genussvorteile			
TasteControl	–	–	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–	–/–
Schnellaufheizen/Crisp function/AirFry	●/–/●	●/–/–	●/–/–
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/–	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	–	–	–
Automatikprogramme	●	–	–
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	–/–	–/–	–/–
Bedienkomfort			
Display	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			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A+	A+	A+
Restwärmenutzung	●	–	–
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●	–	●
Pyrolytische Selbstreinigung	–	●	–
Katalysator	–	–	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	–/–	–/–/–
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/–	–/–	–/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/–	●/–	●/–
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	76/5	76/5	76/5
Beleuchtung	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung in °C	30 – 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/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	1/–/–	1/–/–	1/–/–
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/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
Design		
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/–/–/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	●/–	–/–
Genussvorteile		
TasteControl	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/–	●/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●
Betriebsarten		
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/●/●
Klimagaren	●	●
Automatikprogramme	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●
Bedienkomfort		
Display	M Touch	M Touch
Annäherungssensor MotionReact	●	●
FoodView	●	●
SoftOpen/SoftClose	●/–	●/●
Touch2Open	●	–
MultiLingua	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	●
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	20/●
Sabbat Programm	–	●
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A++	A++
Restwärmenutzung	●	●
Pflegekomfort		
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●
Katalysator	●	●
CleanGlass Tür	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●
Hausgerätevernetzung		
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/●
Sicherheit		
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●
Technische Daten		
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3
Beleuchtung	BrilliantLight	BrilliantLight
Temperaturregelung in °C	30 – 300	30 – 300
Nischenmasse in mm (B x H x T)	560 – 568 x 450 – 452 x 550	560 – 568 x 450 – 452 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	3,2/400 2N~/10	3,2/400 2N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Backblech/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/●	–/–/●
Gutschein für Kochbuch	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	●/●	●/–
Edelstahl CleanSteel ED	–	●
Brillantweiss BW	–	–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/●	●/–

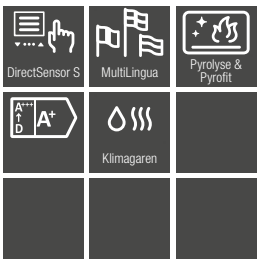












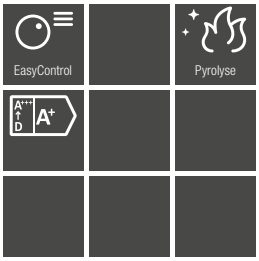
Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7640-60 BP	H 7440-60 BPX	H 7244-60 BP
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	–/●/●/–	●/–/–/–	–/●/●/–
Grifflos/Regler versenkbar	–/–	●/–	–/–
Genussvorteile			
TasteControl	●	●	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–	–/–
Schnellaufheizen/Crisp function	●/●	●/●	●/–
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober-/Unterhitze/Unterhitze/Oberhitze	●/●/●	●/●/–	●/●/–
Grill/Grill klein/Umluftgrill	●/●/●	●/–/●	●/–/●
Klimagaren	●	●	●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/–	●/–	●/–
Bedienkomfort			
Display	M Touch S	DirectSensor	DirectSensor S
Annäherungssensor MotionReact	●	–	–
FoodView	–	–	–
SoftOpen/SoftClose	●/●	●/–	●/●
Touch2Open	–	●	–
MultiLingua	●	●	●
Zeitlich programmierbarer Dampfstoss	●	●	–
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/●/●	●/●/●	●/–/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	20/●	●/●	–/●
Sabbat Programm	●	–	–
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HSH 4000)	–	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienklasse (A++ - A)	A++	A++	A+
Restwärmenutzung	●	●	–
Pflegekomfort			
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	–	–	–
Pyrolytische Selbstreinigung	●	●	●
Katalysator	–	–	–
CleanGlass Tür	●	●	●
Grillheizkörper abklappbar	●	●	●
Hausgerätevernetzung			
Miele@home/MobileControl	●/●	●/●	●/●
RemoteService/SuperVision-Anzeige	●/●	●/–	●/–
Sicherheit			
Gerätekühlsystem mit kühler Front/Türkontaktschalter	●/●	●/●	●/●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Technische Daten			
Garraumvolumen in l/Anzahl der Einschubebenen	49/3	49/3	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/Universalblech mit PerfectClean	1/1	1/1	1/1
Combirost ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/1	–/–/1
FlexiClip-Vollauszug ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/1	–/–/–	–/–/–
Aufnahmegitter ohne/mit PerfectClean/pyrolysetauglich	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Gutschein für Kochbuch	●	●	●
Frontdesign wahlweise			
Graphitgrau GR/Pearlbeige PB	●/–	–/●	●/–
Edelstahl CleanSteel ED	●	–	●
Brillantweiss BW	–	–	–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/–	●/–	●/–

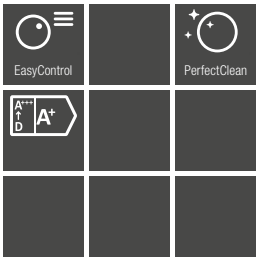
Herde

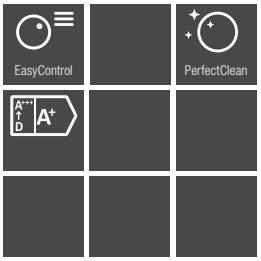
Euro-Norm 60 cm











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

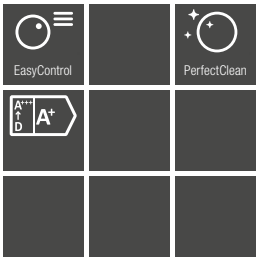
Herde

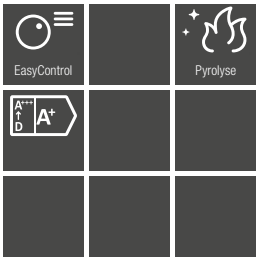
Euro-Norm 60 cm und Schweizer-Norm 55 cm

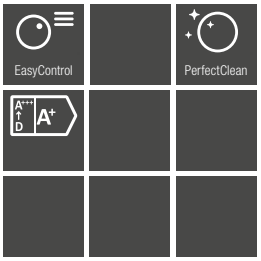












[1] Nur kombinierbar mit KM 6012/230 V

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


Automatikprogramme
Kuchen
Brot
Gebäck
Brötchen

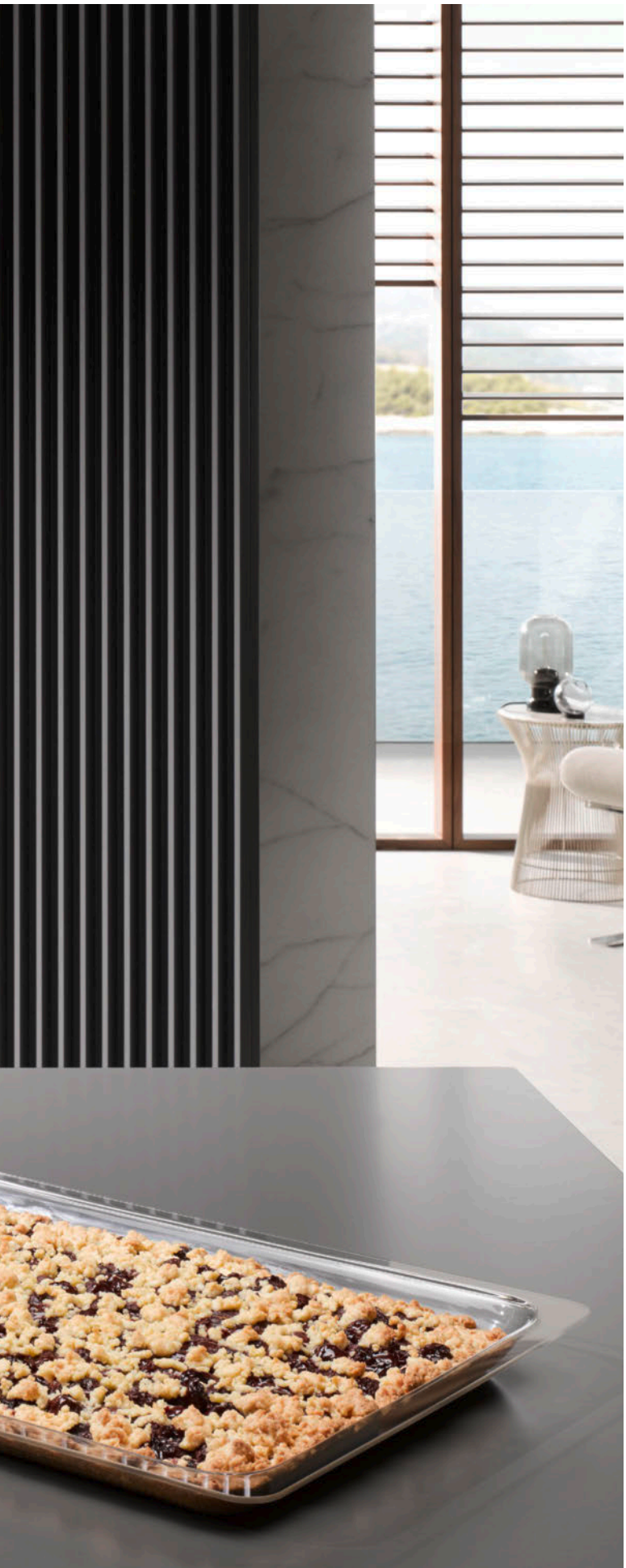


Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle

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
| ... | Status
Mikrowelle +
Heißluft plus
Fertig
300 W 180 °C
schließen
Timer
speichern

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.



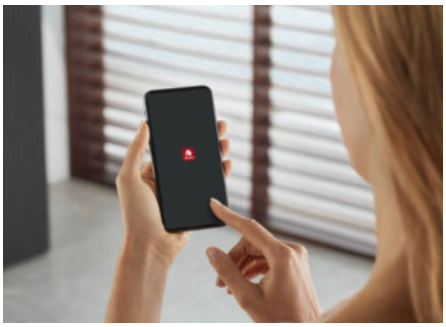
Edelstahl-Garraum mit patentierter Leinenstruktur[1)]
Leichte Reinigung: Die spezielle Oberfläche mit Leinenstruktur ist kratzunempfindlich und PerfectClean veredelt.



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



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



Miele@home
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

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.



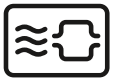
Mikrowelle mit Heissluft Plus
Ob Kuchen oder Sonntagsbraten: Ideal für schnelles und schonendes Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen.



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, Spiessen, 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.

* modellabhängig

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 Antihaft-Effekt für unübertroffenen Reinigungskomfort.



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



Mikrowellenleistung
Mikrowellenleistung: 1'000 Watt.



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



Automatikprogramme
Mühelos Gerichte vollautomatisch zubereiten.



Speisenthermometer
Gradgenaues Garen.



Niedertemperaturgaren
Perfekte Fleisch-Spezialitäten durch die Zubereitung mit niedrigen Temperaturen.

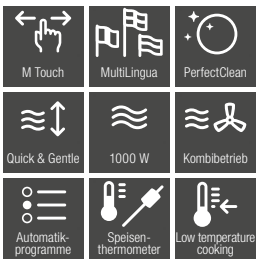
Kompakt-Backöfen mit Mikrowelle

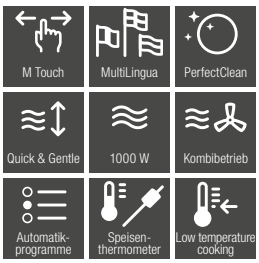
Euro-Norm 60 cm

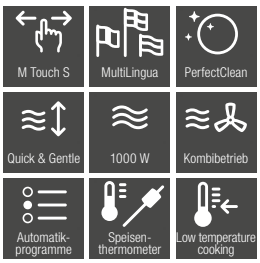












Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7840-60 BMX	H 7840-60 BM	H 7640-60 BM
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/–/–/–	–/●/●/–	–/●/●/–
Grifflos	●	–	–
Genussvorteile			
Quick & Gentle	●	●	●
Speisenthermometer	●	●	●
Warmhalten/Crisp function/Schnellaufheizen	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	●/●	●/●	●/●
Grill/Umluftgrill	●/●	●/●	●/●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/●	●/●	●/●
Mikrowelle	●	●	●
Mikrowelle mit Heissluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Spezialanwendungen	●	●	●
Bedienkomfort			
Display	M Touch	M Touch	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	●	–	–







* pearlbeige lieferbar ab September

Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 7440-60 BMX	H 7440-60 BM	H 7240-60 BM
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine/Universal	●/–/–/–	–/–/●/–	–/●/●/–
Grifflos	●	–	–
Genussvorteile			
Quick & Gentle	●	●	●
Speisenthermometer	–	–	–
Warmhalten/Crisp function/Schnellaufheizen	●/–/●	●/–/●	●/–/●
Betriebsarten			
Heissluft plus/Eco-Heissluft/Intensivbacken/Auftauen	●/●/–/●	●/●/–/●	●/●/–/●
Ober- und Unterhitze/Unterhitze	–/–	–/–	–/–
Grill/Umluftgrill	●/●	●/●	●/●
Automatikprogramme	●	●	●
Bratautomatic/Niedertemperaturgaren	●/–	●/–	●/–
Mikrowelle	●	●	●
Mikrowelle mit Heissluft plus/-Bratautomatik/-Grill/-Umluftgrillen	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Spezialanwendungen	●	●	–
Bedienkomfort			
Display	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	–	–	–


12:00
31. Mai
Auto
OK



Steamer und Dampfgarer



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

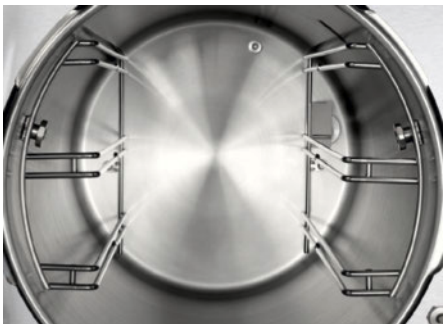


Exclusive to Miele **Der Druckvolle**
Euro-Norm 60 cm breit, 38 cm hoch oder Schweizer-Norm 55 cm breit

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.



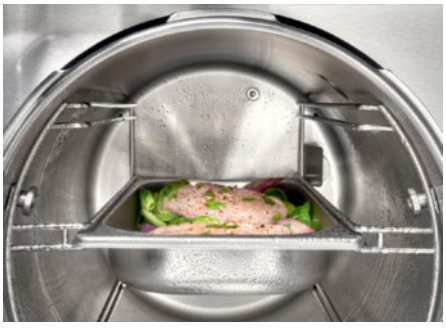
Exclusive to Miele **Steamer mit sanftem Dampf**
Der Miele Steamer ermöglicht neben dem drucklosen Dampfgaren zusätzlich das Dampfgaren mit Druck im Temperaturbereich von 101–120 °C. Beim Garen mit Druck können Sie gegenüber dem drucklosen Dampfgaren bis zu 50 % Zeit sparen.

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.

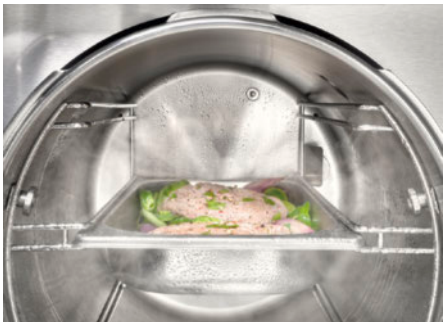


PowerSteam
Sehr starker externer Dampferzeuger mit 5,0 kW Leistung und einer Dampfdüse.

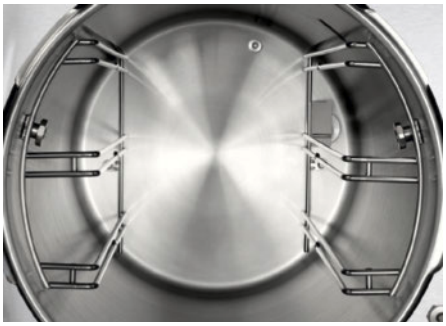

Start
Stop
Miele

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 Garvorgangs 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

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
Mühelos 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.

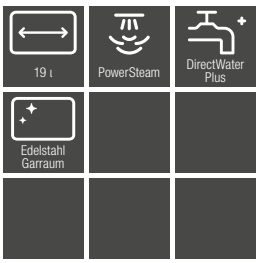
Steamer

Euro-Norm 60 cm und
Schweizer-Norm 55 cm

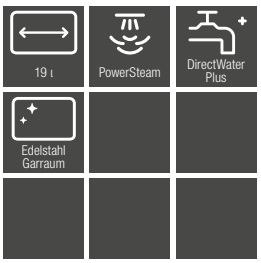












Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGD 7635-60	DGD 7035-60	DGD 7035-55
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/–	–/●/–
Lifttür	●	–	–
Genussvorteile			
Externe Dampferzeugung	●	●	●
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●	●	●
Betriebsarten			
Auftauen/Erhitzen	●	●	●
Dampfgaren	●	●	●
Druckdampfgaren	●	●	●
Erhitzen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

Dampfgarer

Euro-Norm 60 cm und Schweizer-Norm 55 cm













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


12:00
OK





Dampfbacköfen


Miele

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.



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

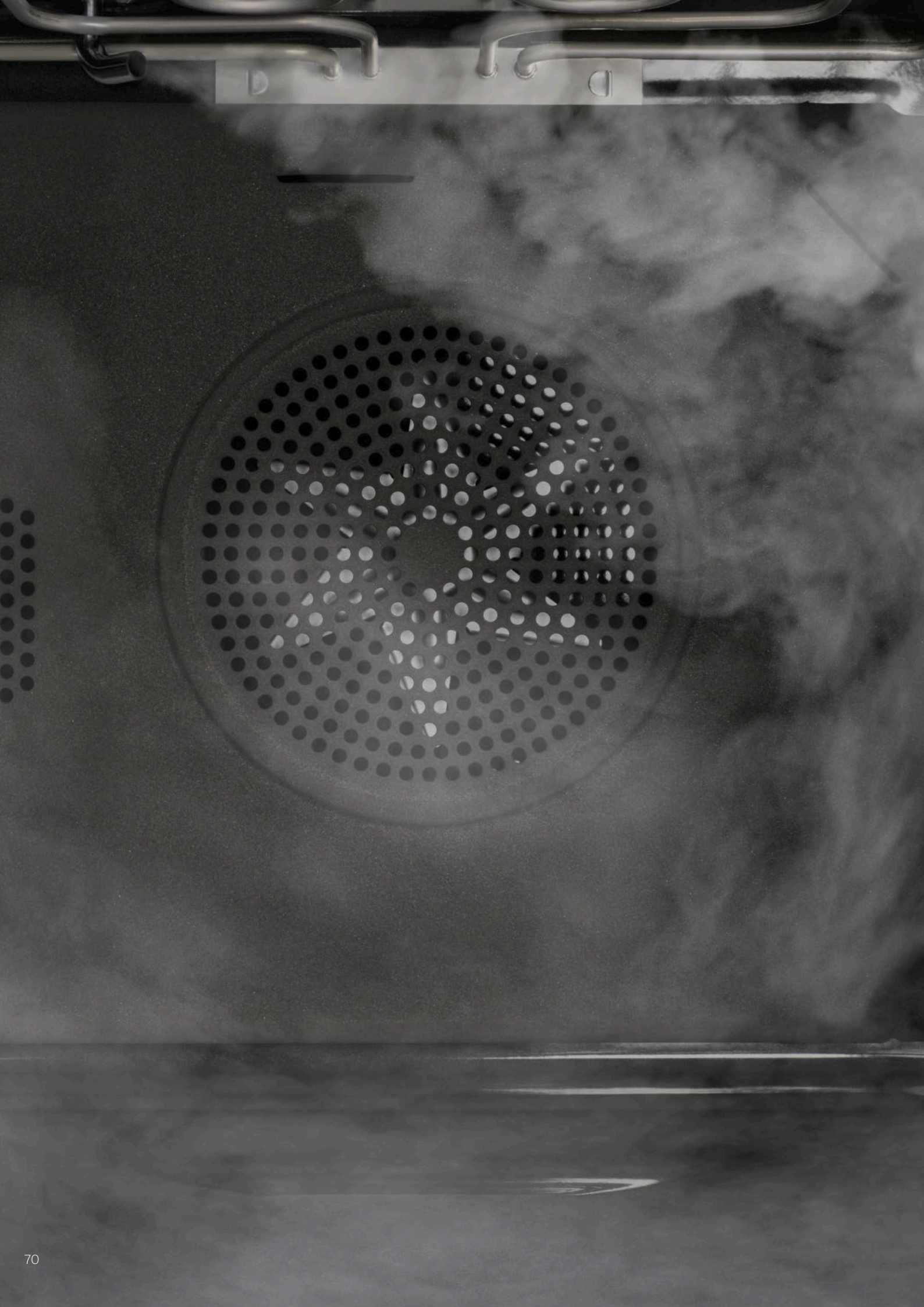


Exclusive to Miele **Automatisches Menügaren**
Auf den Punkt gegart: Verschiedene Lebensmittel gleichzeitig mit Dampf zubereiten.



Exclusive to Miele **Motorisch öffnende Liftblende mit SoftClose[1)]**
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.



Klimagaren[1)]
Mit Feuchtigkeit besser braten und backen: Geniessen Sie unvergleichlich lockere Teige und gebräunte Krusten.

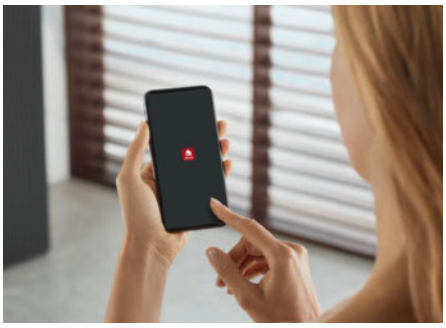


Automatikprogramme
Feine Gerichte im Handumdrehen: Ob Brot, Kuchen oder Fleisch – alles wird vollautomatisch zubereitet.



Exclusive to Miele

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



Miele@home
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

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



Dampfgaren
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.

*modellabhängig

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 Selbstreinigungfunktion.

Mix & Match



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

Liftblende



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

DirectWater Plus



Frischwasseranschluss und -ablauf für komfortables Dampfgaren.

Dampfbacköfen

Euro-Norm 60 cm









Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7865-60 XXL HCX Pro	DGC 7865-60 XXL HC Pro
Design		
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/–/–	–/●/●
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/–	●/–
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●	–/●
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		
Energieeffizienzsklasse (A+++-D)	A+	A+
Restwäremenutzung	–	–
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/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	3,5/230/16	3,5/400 3N~/10
Mitgeliefertes Zubehör		
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar	1 Paar
Universalblech 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
Design		
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/–/–	–/●/●
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/–	●/–
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●	–/●
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		
Energieeffizienzsklasse (A+++-D)	A+	A+
Restwäremenutzung	–	–
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
Universalblech 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	●/●	●/–













* pearlbeige lieferbar ab September

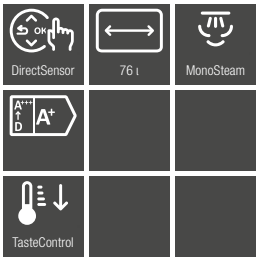
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7660-60 XXL HC Pro	DGC 7460-60 XXL HCX Pro	DGC 7460-60 XXL HC Pro
Design			
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	–/●/●	●/–/–	–/●/●
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/●	–/–	–/–
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/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
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	–	–	–
Universalblech 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
Design		
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/●
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	–/●	–/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	–	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–
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	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	–	–
Universalblech 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
Design			
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	●/–/–	–/●/●	●/–/–
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/–	●/–	●/–
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●	–/●	–/●
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			
Energieeffizienzsklasse (A+++-D)	A+	A+	A+
Restwäremenutzung	–	–	–
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/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
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
Universalblech 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
Design			
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/●	●/–/–
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	●/–	–/●	–/–
Automatikprogramme (individuelle Anpassung Garergebnis)	●	●	●
TasteControl/CrispFuntion	–/●	–/●	–/●
Betriebsarten			
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/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			
Energieeffiziensklasse (A+++-D)	A+	A+	A+
Restwäremenutzung	–	–	–
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/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
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	–	–
Universalblech 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	●/–	●/–	●/–





DirectSensor | 47 l | DualSteam | Sous-vide | HydroClean | Mix & Match | Liftblende | DirectWater

* pearlbeige lieferbar ab September

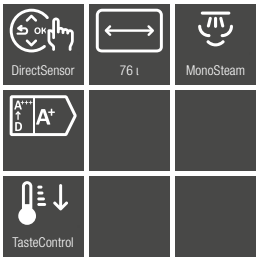
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7445-60 XL HC Pro 230V	DGC 7440-60 XL HCX Pro	DGC 7440-60 XL HC Pro
Design			
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	–/–/●	●/–/–	–/●/●
Genussvorteile			
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–	–/–
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	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/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
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	–	–	–
Universalblech 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	●/–	●/–	●/–

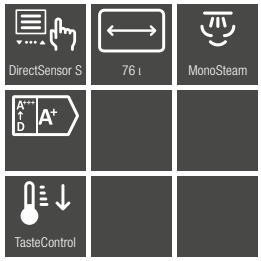
Dampfbacköfen

Schweizer-Norm 55 cm









Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7450-55 XXL	DGC 7250-55 XXL
Design		
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/●
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	–/●	–/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	–	–
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/–	–/–
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	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	–	–
Universalblech 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
Design		
ArtLine (grifflos)/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/–
Genussvorteile		
Klimasensor/Menügaren ohne Geschmacksübertragung	●/●	●/●
Tellergerichte zubereiten mit „Mix & Match“	●	●
Kabelloses Speisenthermometer/Speisenthermometer	–/●	–/–
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
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	–	–
Universalblech 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	●/–	–/–


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



Dampfgarer mit Mikrowelle


S'ILLA
FRANTOIO



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: Mikrowellen-funktion, Dampf- und Schnellgaren für grösstmögliche Flexibilität.



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

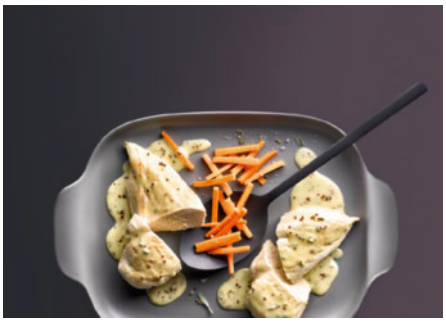


Exclusive to Miele

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 Mikrowellen-leistung stufenlos reguliert.

* modellabhängig

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



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



Mikrowellengeräte


450
450
300
Fisch gegrillt
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 harmonieren nahtlos mit anderen Miele Einbaugeräten. Dadurch sind sie in der Küchenplanung flexibel positionierbar. Die Gerätetür lässt sich – wie beim Backofen – nach unten öffnen. Dank der obenliegenden Bedienung bleibt mehr Platz im Innenraum.



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

Betriebsarten

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

Solo-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
OK
Start

Welche Komfort-Merkmale sind Ihnen wichtig?

Die Produkt-Highlights* der Miele Mikrowellengeräte

Exclusive to Miele

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



Automatikprogramme
Mühelos Gerichte zaubern: Einfach 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



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



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

Garraumvolumen



Garraumvolumen: 46 Liter.



Garraumvolumen: 26 Liter.



Garraumvolumen: 17 Liter.

MultiLingua



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

Leistung



Mikrowellenleistung bis zu 900 Watt.



Mikrowellenleistung bis zu 800 Watt.

LED-Beleuchtung



Für optimale Ausleuchtung des gesamten Garraums.

Quarzgrill



Zum zusätzlichen Überbacken der Speisen nach dem Garen.

Popcorn



Für schnelle und einfache Zubereitung von frischem Popcorn.

Automatikprogramme



Müheloses Auftauen, Garen und Zubereiten frischer Lebensmittel.

40 cm Drehteller



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

Mikrowellengeräte

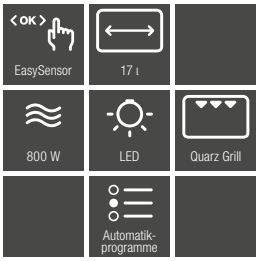
Euro-Norm 60 cm und Schweizer-Norm 55 cm

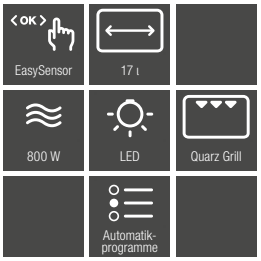










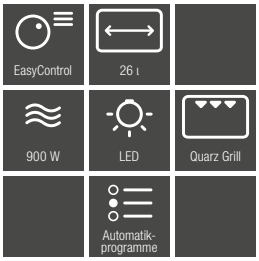


Typ-/Verkaufsbezeichnung	M 7244-60 TC	M 2234-60 SC	M 2224-55 SC
Design			
ArtLine/PureLine/VitroLine	–/●/●	–/●/●	–/–/●
Grifflos	–	●	●
TopControl/SideControl	●/–	–/●	–/●
Genussvorteile			
Warmhalten	●	●	●
Quarzgrill	●	●	●
Betriebsarten			
Automatikprogramme	●	●	●
Solo-Betrieb Mikrowelle	●	●	●
Kombinationsbetrieb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

Mikrowellengerät

Freistehend





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





Gourmet-Wärmeschubladen


Miele


Miele
Miele
Miele

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.

Gourmet-Wärmeschubladen

Euro-Norm 60 cm

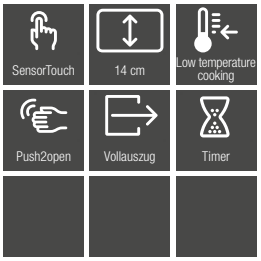












* lieferbar ab September

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

Vakuumierschublade





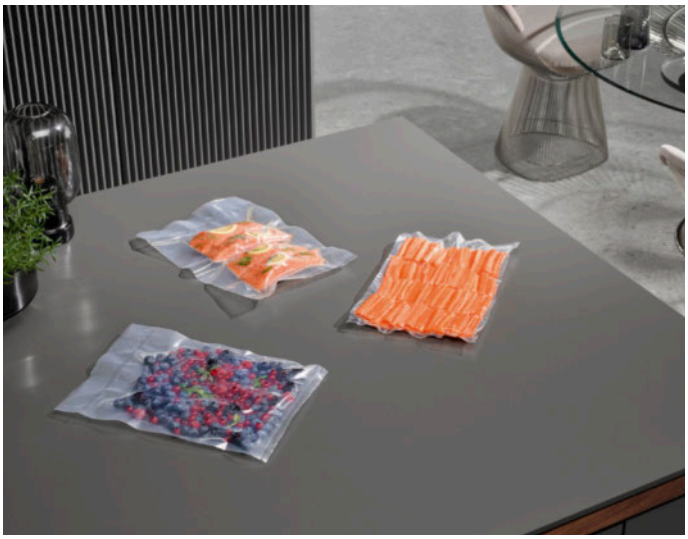
Guten Geschmack bewahren

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 Verschliessen. So können Sie zum Beispiel Reste einfach vakuumieren und anschliessend einfrieren – Nährstoffe, Geschmack und Vitamine bleiben viel länger erhalten als beim herkömmlichen Einfrieren und es entsteht kein Gefrierbrand. Nebenbei sparen Sie viel Platz im Tiefkühlschrank. Auch Flüssigkeiten, wie z. B. Suppen, können problemlos vakuumiert werden. Portionieren, Bevorraten und Präparieren für das Genussgaren – alles mit nur einem Gerät.



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



Praktischer Helfer im Küchenalltag
Lebensmittel schmecken am besten, wenn sie frisch sind. Doch schaffen Sie es, die Zutaten fürs Kochen jeden Tag frisch einzukaufen? Und was ist, wenn doch mal etwas 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 Vakuumbeutel die Luft.



Push2open
Aktivierung der Öffnungsautomatik durch leichten Druck auf die Schublade



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



Beutelabstützung
Erleichtert die Handhabung für kleine Vakuumierbeutel.

Vakuumierschublade

Euro-Norm 60 cm



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

Induktions- und Elektrokochfelder


Miele
INDUCTION

Bauarten



Kombiniert mit einem Herd



Unabhängig von einem Backofen

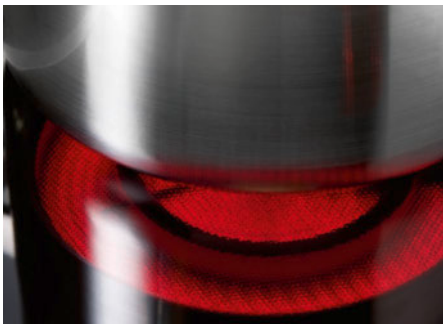
Perfekt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Die Bauarten und Bauformen und das Rahmendesign der Miele Induktions- und Elektrokochfelder

Bauformen



Induktion – Der Trendsetter



Elektro – Die Traditionellen

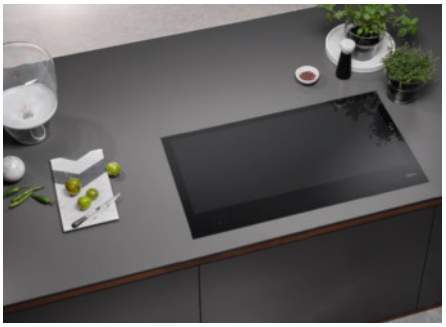
Grössenvielfalt



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

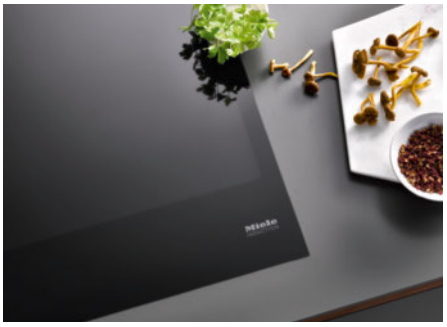


Für mehr Komfort – Geräte um die 80 cm Breite für 4 bis 6 Kochgeschirre

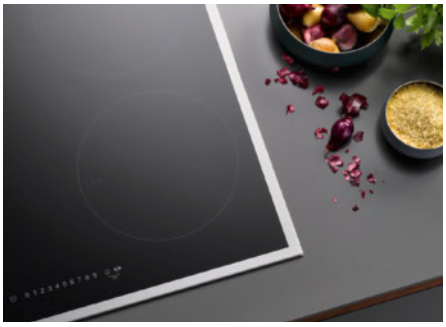


Maximal grosszügig – Geräte um die 90 cm Breite für 5 bis 6 Kochgeschirre

Rahmendesign



Glaskeramiken ohne Rahmen für den **flächenbündigen oder aufliegenden Einbau**



Mit hohem oder breitem, **umlaufendem Edelstahlrahmen**

Intuitive Bedienphilosophien und Vollflächeninduktion machen das Kochen einfach!

Die Bedienung und Flexibilität der Miele Kochfelder

Bedienphilosophien der Induktions- und Elektrokochfelder



Touchdisplay



SmartSelect White



SmartSelect



ComfortSelect

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



Hohe Kratzresistenz



Einfache und mühelose Reinigung



Praktischer Anti-Fingerprint-Effekt

Flexibilität in jeder Kochsituation

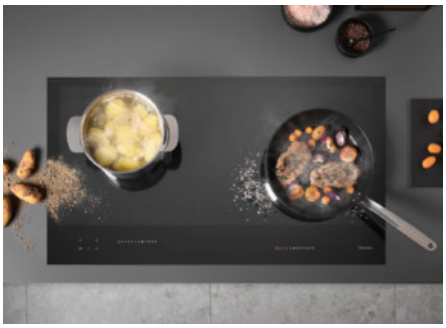
Kochfläche individuell nutzen: Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr ganz nach Belieben.

Vollfläche: die maximale Flexibilität der Miele Induktionskochfelder

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



DiamondFinish



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



* Patent: EP 1704754, EP 2153698

KM 7999 FL

GOLD AWARD 2022

reddot winner 2022



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.


Miele
Con@ctivity

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights[1)] der Miele Induktionskochfelder

Con@ctivity
Konzentrieren Sie sich ganz aufs Kochen: Mit Con@ctivity tut Ihre Dunstabzugshaube 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 Dunstabzugshaube und Kochfeld in Miele@home.



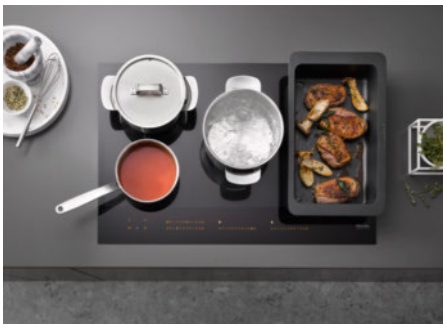
Vollfläche
Kochfläche individuell nutzen: Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr ganz nach Belieben.



Exclusive to Miele **TempControl[2)]**
Immer perfekte Bratergebnisse: Die Temperatur der Pfanne wird konstant gehalten und nichts brennt mehr an.



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



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



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

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Induktionskochfelder auf einen Blick



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



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



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



Besonders einfache Steuerung aller Kochzonen und Leistungsstufen durch eine Zahlenreihe.



Schnelle und einfache Anwahl jeder Kochzone durch einen separaten Regler.

Con@ctivity



Automatische Leistungsregulierung der Dunstabzugshaube 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.

TwinBooster



Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.

Warmhalten



Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur



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

Stop & Go



Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.

TempControl



Garantiert gleichbleibend optimale Ergebnisse bei unterschiedlichen Bratvorgängen.

Kombinierbar mit SmartLine



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

DiamondFinish



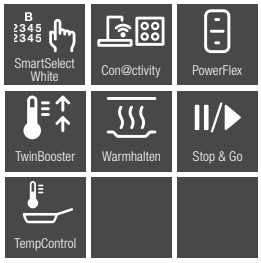
Die besonders harte Beschichtung des Kochfelds reduziert deutlich Kratzer.

Induktionskochfelder









Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7999 FL	KM 7899 FL
Beheizungsart		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
Bauform		
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●
Design		
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/SilentMove	graphitschwarz/–
DiamondFinish	–	–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	–/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/3	5/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	5	5
Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster-/TwinBooster in W pro Kochgeschirr	–/–/–	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	links/TempControl-Kochbereich/226x382	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2800/3600/–	1400/1700/2200
2. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	mittig/TempControl-Kochbereich/365x286	hinten links/TempControl-Kochzone/Ø 160 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2800/3600/–	2300/3000/3650
3. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	rechts/TempControl-Kochbereich/226x382	hinten mittig/Vario-Kochzone/ 180 – 280
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2800/3600/–	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	–/–/Touch-Display 7 Zoll	Smart Select White/–/–
Anzeigefarbe	mehrfarbig	weiss
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	–/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	936 x 67 x 520	936 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	67	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	916 x 500	916 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	916 x 500	916 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	940 x 524	940 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	10,8/400 3N~/16	11,0/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Anschlusskabel	●	●

Induktionskochfelder



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



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

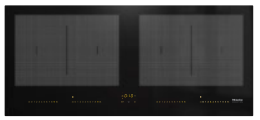


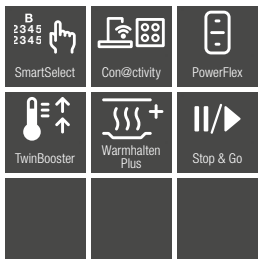
SmartSelect | Con@ctivity | PowerFlex | TwinBooster | Warmhalten Plus | Stop & Go | TempControl

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7897-1 FL Diamond	KM 7697 FL	KM 7629 FX
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	graphitschwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
DiamondFinish	●	–	–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	●/–
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	●/●	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/1	–/1	5/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	6	6	5
Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	frei wählbar/Vollfläche 870 x 380	frei wählbar/Vollfläche/870 x 380	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 220
Max. Leistung/Booster-/TwinBooster in W pro Kochgeschirr	2600/3300/3650	2600/3300/3650	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	SmartSelect White/–	SmartSelect/–/–	Smart Select/–/–
Anzeigefarbe	weiss	gelb	gelb
TempControl	–	–	●
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/●	–/●	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/●	●/●	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	936 x 51 x 520	936 x 51 x 520	928 x 51 x 512
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	916 x 500	916 x 500	–
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	916 x 500	916 x 500	906 x 490
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	940 x 524	940 x 524	932 x 516
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,0/400 3N~/16	11,0/400 3 N~/16	11/400 3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●













Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7689 FL	KM 7684 FL	KM 7879 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	graphitschwarz/–
DiamondFinish	–	–	–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/2	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	4/PowerFlex-Kochzonen/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	links/TempControl-Kochzone/ Ø 160 – 230	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	vorne links/TempControl-Kochzone/Ø 160 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2300/3000/3650	3400/4800/7300	2300/3000/3650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3400/4800/7300	3400/4800/7300	1400/1700/2200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/Vario-Kochzone/ 100 – 160	–/–/–	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1400/1700/2200	–/–/–	3400/4800/7300
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	Smart Select/–/–	SmartSelect/–/–	SmartSelect White/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	weiss
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	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	916 x 51 x 408	916 x 51 x 408	800 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	896 x 388	896 x 388	780 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	896 x 388	896 x 388	780 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	920 x 412	920 x 412	804 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

Induktionskochfelder



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



SmartSelect | Con@ctivity | PowerFlex
TwinBooster | Keeping Warm Plus | Stop & Go
TempControl

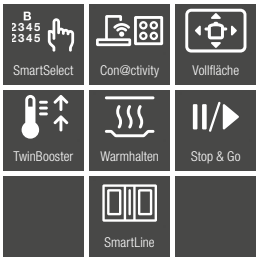


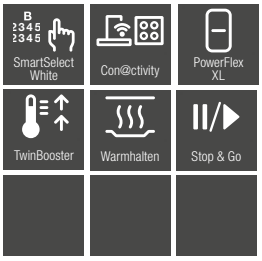
SmartSelect White | Con@ctivity | Vollfläche
TwinBooster | Warmhalten | Stop & Go
DiamondFinish

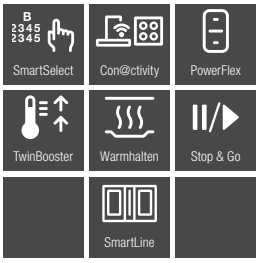
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7679 FL	KM 7679 FR	KM 7878-1 FL Diamond
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	graphitschwarz/–
DiamondFinish	–	–	●
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	●/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	–/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/●	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/1	–/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	6
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	frei wählbar/Vollfläche/ 744 x 381,5
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2600/3300/3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/TempControl-Kochzone/Ø 160 – 230	vorne links/TempControl-Kochzone/Ø 160 – 230	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2300/3000/3650	2300/3000/3650	–/–/–
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1400/1700/2200	1400/1700/2200	–/–/–
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3400/4800/7300	3400/4800/7300	–/–/–
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–	SmartSelect White/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	weiss
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	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	800 x 51 x 520	806 x 52 x 526	800 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	750 – 780/490 – 500	780 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	–	780 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	–	804 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	11,0/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●







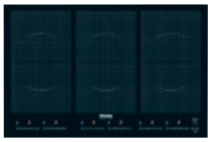




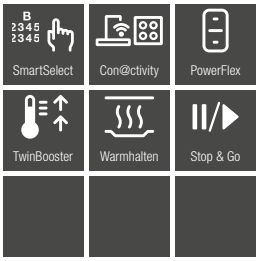
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7678 FL	KM 7576 FL MattFinish	KM 7575 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	mattschwarz/–	schwarz/–
DiamondFinish	–	–	–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/●	–/–	●/●
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/1	6/3	6/3
Maximale Anzahl Kochgeschirre	6	6	6
Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	frei wählbar/Vollfläche/ 740 x 380	6/PowerFlex-Kochzonen/ Ø 150 – 230	6/PowerFlex-Kochzonen/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster–/TwinBooster in W pro Kochgeschirr	2600/3300/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	3150/3400/3650	3150/3400/3650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	3400/4800/7300	3400/4800/7300
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	3400/4800/7300	3400/4800/7300
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Knebel	SmartSelect/–/–	SmartSelect White/–/–	SmartSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	weiss	gelb
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/●	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/●	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik /Wischschutz	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	800 x 51 x 520	800 x 51 x 520	800 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	804 x 524	804 x 524
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			
Anschlusskabel	●	●	●

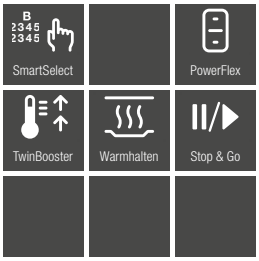
Induktionskochfelder

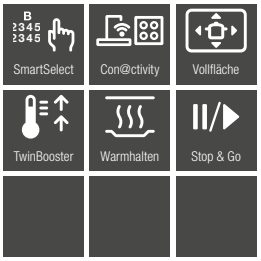






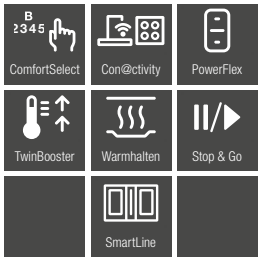


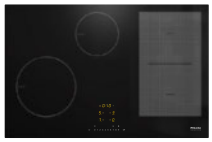




Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7575 FR	KM 6367-1 für Ersatzmarkt	KM 7617 FX
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
DiamondFinish	–	–	–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	●/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	–/●	●/–	●/–
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	6/3	6/3	–/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	6	6	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	6/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	6/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2100/3000/3650	2100/3000/3650	–/–/–
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	frei wählbar/Vollfläche/570 x 380
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3150/3400/3650	3400/3700/–	2600/3300/3650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	mittig/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3400/4800/7300	3400/4800/7300	–/–/–
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3400/4800/7300	3400/3700/–	–/–/–
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	rot	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	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	806 x 52 x 526	792 x 18 x 512	752 x 51 x 492
Maximale Einbauhöhe in mm	45	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	–	–
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	–	770 x 490	730 x 470
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	–	796 x 516	756 x 496
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	11,0/400 3 N~/16	11,0/400 3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●













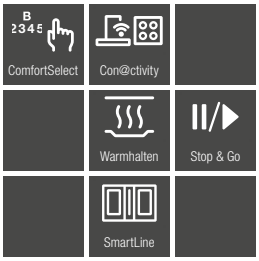
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7474 FL	KM 7414 FX Glas (mit Radius R11 für Glasarbeitsplatten)	KM 7414 FX für Ersatzmarkt
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
DiamondFinish	–	–	–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/–	●/–
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/●	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/1	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 160 – 220
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2300/3000/3650	2300/3000/3650	2300/3000/3650
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1400/1700/2200	1400/1700/2200	1400/1700/2200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/–	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/–	●/–	●/–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	800 x 51 x 520	752 x 51 x 492	752 x 51 x 492
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	–	–
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	730 x 470	730 x 470
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	756 x 496	756 x 496
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

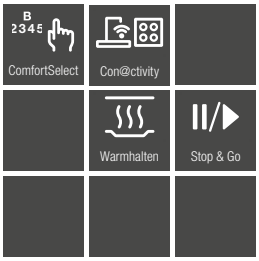
Induktionskochfelder







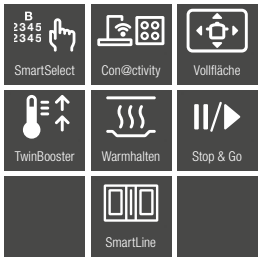




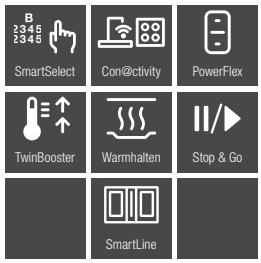


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7373 FL	KM 7373 FR	KM 7867-1 FL Diamond
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	graphitschwarz/–
DiamondFinish	–	–	●
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	●/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	–/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/●	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/1	–/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
Flex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/Flex-Kochzone/ Ø 110 – 210	2/Flex-Kochzone/ Ø 110 – 210	frei wählbar/Vollfläche/ 573 x 386
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2100/3000/–	2100/3000/–	2600/3300/3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 110 – 220	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 110 – 220	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2300/3000/–	2300/3000/–	–/–/–
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 90 – 160	hinten mittig/Vario-Kochzone/ Ø 90 – 160	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1400/1850/–	1400/1850/–	–/–/–
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/Flex-Kochbereich/ 210 x 400	rechts/Flex-Kochbereich/ 210 x 400	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3000/3700/–	3000/3700/–	–/–/–
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–	SmartSelect White/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	weiss
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	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	800 x 53 x 520	800 x 55 x 526	626 x 52 x 526
Maximale Einbauhöhe in mm	53	48	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	750-780 x 490-500	750 – 780 x 490 – 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	–	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	–	624 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/230/3 x 16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

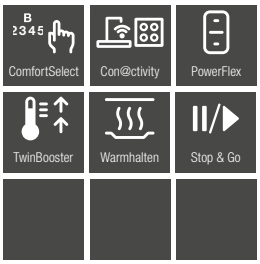












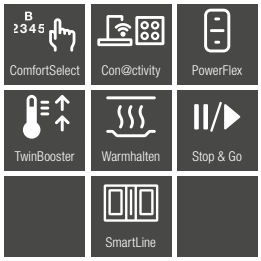
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7667 FL	KM 7564 FL	KM 7564 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
DiamondFinish	–	–	–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	●/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	–/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/●	●/●	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/1	4/2	4/2
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	frei wählbar/Vollfläche/ 570 x 390	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster–/TwinBooster in W pro Kochgeschirr	2600/3300/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	links/PowerFlexzone/230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	3400/4800/7300	3400/4800/7300
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	rechts/PowerFlex-Kochzone/ 230 x 390	rechts/PowerFlexzone/230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	3400/4800/7300	3400/4800/7300
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Knebel	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/●	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/●	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik /Wischschutz	●/●	●/●	●/●
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520	626 x 52 x 526
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	45
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	–
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	624 x 524	624 x 524	–
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

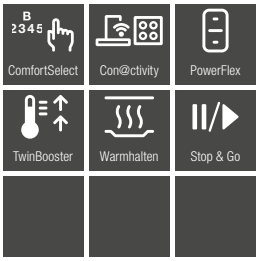
Induktionskochfelder

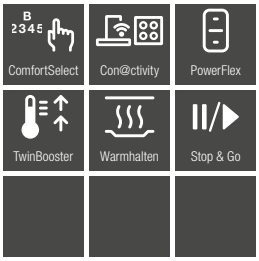






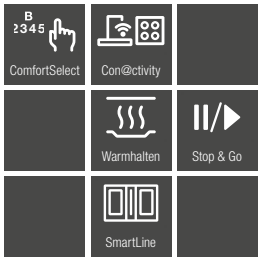




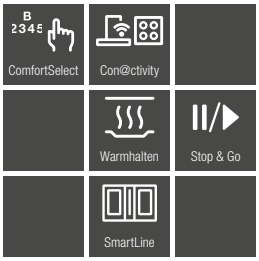


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7464 FL	KM 7464 FR	KM 7404 FX für Ersatzmarkt
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
DiamondFinish	–	–	–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	●/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	–/●	●/–
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/●	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/1	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
PowerFlex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2100/3000/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1850/2500/3000	1850/2500/3000	1850/2500/3000
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1400/1700/2200	1400/1700/2200	1400/1700/2200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlexzone/ 230 x 390	rechts/PowerFlexzone/230 x 390	rechts/PowerFlexzone/230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3400/4800/7300	3400/4800/7300	3400/4800/7300
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/–	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/–	●/–	●/–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	620 x 51 x 520	626 x 52 x 526	592 x 51 x 492
Maximale Einbauhöhe in mm	51	45	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	600 x 500	560–600 x 490–500	–
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	600 x 500	–	570 x 470
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	624 x 524	–	596 x 496
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

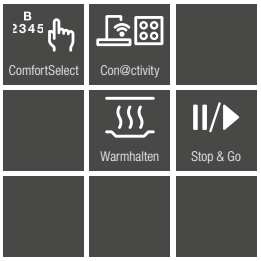












Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7363 FL	KM 7361 FL	KM 7361 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
DiamondFinish	–	–	–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	●/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	–/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/●	●/●	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/–	4/–
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
Flex-Kochzone			
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/Flex-Kochzone/Ø 110 – 210	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2100/3000/–	–/–/–	–/–/–
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 90 – 160	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 110 – 220	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 110 – 220
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1400/1850/–	2300/3000/–	2300/3000/–
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 110 – 220	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 90 – 160	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 90 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2300/3000/–	1400/1850/–	1400/1850/–
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	rechts/Flexzone/210 x 400	hinten rechts/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 190	hinten rechts/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3000/3700/–	1400/2100/–	1400/2100/–
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	vorne rechts/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 190	vorne rechts/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	1400/2100/–	1400/2100/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–	ComfortSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	●/–	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/–	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/–	●/–	●/–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	620 x 53 x 520	620 x 53 x 520	626 x 55 x 526
Maximale Einbauhöhe in mm	53	53	48
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	560–600 x 490–500	560–600 x 490–500	560-600 x 490-500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	–
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	624 x 524	624 x 524	–
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●


Miele
Con@ctivity

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights[1] der Miele Elektrokochfelder

Con@ctivity
Konzentrieren Sie sich ganz aufs Kochen: Mit Con@ctivity tut Ihre Dunstabzugshaube 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 Dunstabzugshaube und Kochfeld in Miele@home.



Exclusive to Miele

ExtraSpeed[2]
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 Pfannenboden wird beim Warmhalten so reguliert, dass nichts mehr anbrennt.

[1] modellabhängig
[2] Patent: EP 2001267

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



Automatische Leistungsregulierung der Dunstabzugshaube dank WLAN-basierter Automatikfunktion.

Flexibilität



Zuschaltbare Heizkreise ermöglichen die Nutzung eines Bräters.

Stop & Go



Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.

Warmhalten



Mengenunabhängiges Warmhalten auf Servierttemperatur.

ExtraSpeed



Bis zu 28 % Zeitersparnis beim Ankochen dank einer exklusiven Miele Technologie.

Elektrokochfelder





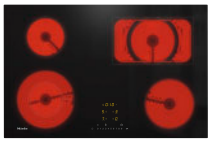






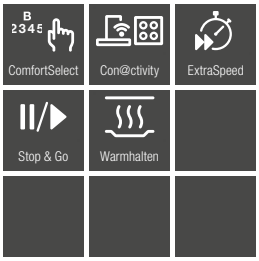
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6565 FR	KM 6564 FL	KM 6564 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	●/–	–/–	●/–
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	–/–	–/●	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Einkreis/145	vorne links/ExtraSpeed/ 145 – 230/–	vorne links/ExtraSpeed/ 145 – 230/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1200/–/–	1500/3200/–	1500/3200/–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Vario/120 – 210	hinten links/Einkreis/145	hinten links/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	900/2200/–	1200/–/–	1200/–/–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten mittig/ExtraSpeed/ 145/210/270	hinten mittig/Vario/120 – 210	hinten mittig/Vario/120 – 210
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1050/2050/3200	900/2200/–	900/2200/–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Koch-Bräterzone/ 170 Ø, 290 breit	hinten rechts/Koch-Bräterzone/ 170 Ø, 290 breit	hinten rechts/Koch-Bräterzone/ 170 Ø, 290 breit
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/2600/–	1500/2600/–	1500/2600/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	–/●/–	–/●/–	–/●/–
Topf- und Topfgrössenerkennung	–	–	–
Kochzonenerweiterung	●	●	●
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	●/●	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Anzeigen			
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	●/●	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Restwärmenutzung	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	●	●	●
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	●/●/●	●/●/●	●/●/●

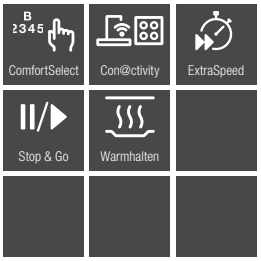
Elektrokochfelder



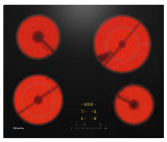




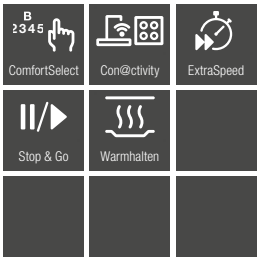


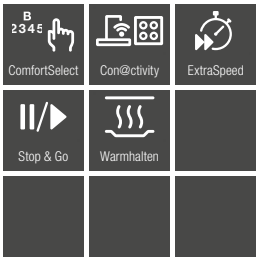


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6542 FL	KM 6542 FR	KM 6540 FR
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	–/–	●/–	●/–
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	–/●	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/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~/16	7,8/400 2-3~/16	7,3/400 2-3~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Glasschaber/Anschlusskabel/XKS 3170 W	●/●/–	●/●/–	●/●/–



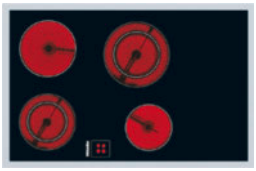
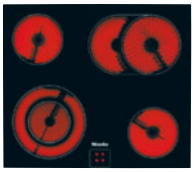
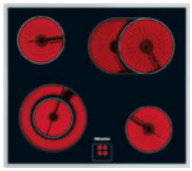




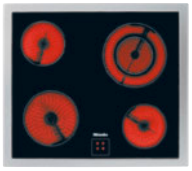
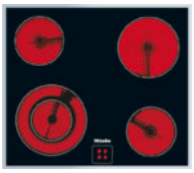
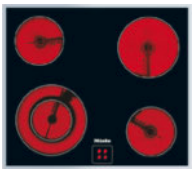


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6539 FL	KM 6538 FR
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro	Elektro
Bauform		
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	–/–	●/–
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	–/●	–/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4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

Kombinations-Elektrokochfelder

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

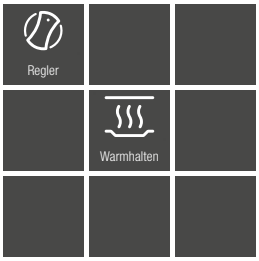
* auch als 230 V erhältlich, nur kombinierbar mit H 2456-60 E/230 V

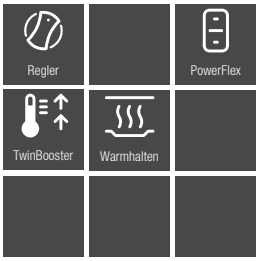
Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 6021	KM 6012*	KM 6012 230V*
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	●/–	●/–	●/–
Design			
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	●/●	●/–	●/–
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	–/–	–/–	–/–
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen	4	4	4
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Einkreis/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 osition/Art/Durchmesser in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	–/–/über Herd	–/–/über Herd	–/–/über Herd
Topf- und Topfgrössenerkennung	–	–	–
Kochzonenerweiterung	●	●	●
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	–/–	–/–	–/–
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	–	–	–
Anzeigen			
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	●/–	●/–	●/–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Restwärmenutzung	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	–	–	–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung	●	●	●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	–/–	–/–	–/–
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	–/–/●	–/–/●	–/–/●
Topfschutz/Restwärmeanzeige	–/●	–/●	–/●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	615 x 40 x 545	574 x 38 x 504	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	●/●	●/●	●/●

Kombinations-Induktionskochfeld



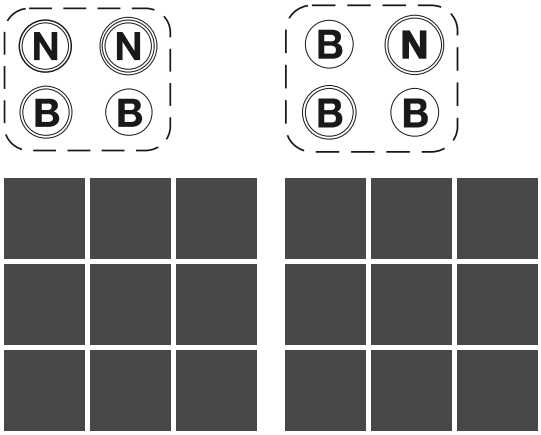






Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7063 FR nur in Verbindung mit H 2456-60 I	KM 7005 FR nur in Verbindung mit H 2456-60 I
Beheizungsart		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
Bauform		
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	●/–	●/–
Design		
Farbe der Glaskeramik	schwarz	schwarz
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	●/–	●/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	–/●	–/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	–/–	–/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/1	4/2
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4
Flex-Kochzone		
Anzahl/Art/Grösse in mm	2/Flex-Kochzone/ Ø 110 – 210	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2100/3000/–	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 90 – 160	links/PowerFlexzone/230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	1400/1850/–	3400/4800/7300
2. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 110 – 220	rechts/PowerFlex-Kochzone/ 230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2300/3000/–	3400/4800/7300
3. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	rechts/Flexzone/Ø 210 – 420	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	3000/3700/–	–/–/–
4. Kochzone/Kochbereich		
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	–/über Herd/–	–/über Herd/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb
TempControl	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/–	–/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	–/–	–/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	–/–	–/–
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	–/●	–/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	–	–
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/WiFiConn@ct	–/–	–/–
Con@ctivity	–	–
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/–	●/–
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	–/●	–/●
Restwärmeanzeige	●	●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	626 x 55 x 526	626 x 52 x 526
Maximale Einbauhöhe in mm	48	45
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	560 – 600 x 490 – 500	560 – 600 x 490 – 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	–	–
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	–	–
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Anschlusskabel	–	–

Kochplattensätze



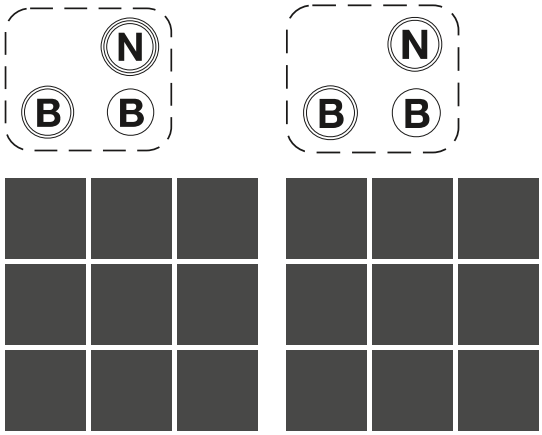
Leistung in Watt: B 1500 N 1500 B 2000 N 2000

Plattenart: B Blitz-Kochplatte N Normal-Kochplatte

Durchmesser: 14,5 cm 18 cm 22 cm

Typ-/Verkaufsbezeichnung	KP 423-3 CH	KP 412-3 CH
Beheizungsart		
Beheizungsart	Elektro	Elektro
Bauform		
Kombiniert mit Herd/Unabhängig vom Herd	●/–	●/–
Design		
Umlaufender Edelstahlrahmen/überbreit	–/–	–/–
Edelstahl-Zierleisten vorne und hinten	–	–
Facettenschliff/Flächenbündiger Einbau	–/–	–/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen	4	4
PowerFlex-Kochzonen		
Anzahl/Durchmesser in mm	–/–	–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm/Anzahl Töpfe bei FlexTouch	vorne links/Einkreis/180/–	vorne links/Einkreis/180/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2000/–/–	2000/–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten links/Einkreis/180	hinten links/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/–/–	1500/–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	hinten rechts/Einkreis/220	hinten rechts/Einkreis/180
Leistung in W/Booster/TwinBooster	2000/–/–	1500/–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne rechts/Einkreis/145	vorne rechts/Einkreis/145
Leistung in W/Booster/TwinBooster	1500/–/–	1500/–/–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	–/–/–	–/–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort		
Bedienung über Touch-Display/Sensortasten/Regler	–/–/über Herd	–/–/über Herd
Topf- und Topfgrössenerkennung	–	–
Kochzonenerweiterung	–	–
Stop&Go-Funktion/Warmhaltefunktion	–/–	–/–
Kurzzeitwecker/Timer/Ankochautomatik	–/–/–	–/–/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	–	–
Anzeigen		
Restwärmeanzeige/Anzeige der Leistungsstufen	–/–	–/–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Restwärmenutzung	–	–
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity	–	–
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung	–	–
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	–/–	–/–
Fehlerüberwachung/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	–/–/–	–/–/–
Topfschutz/Restwärmeanzeige	–/–	–/–
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x H x T)	–	–
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	–	–
Ausschnittsmass in mm (B x T)	–	–
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,0/400/10	6,5/400/10
Mitgeliefertes Zubehör		
Glasschaber/Anschlusskabel	–/–	–/–

Kochplattensätze



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


LE CREUSET
Miele
INDUCTION

TwoInOne – Kochfelder






Con@ctivity

Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produktvorteile* der Miele TwoInOne-Kochfelder

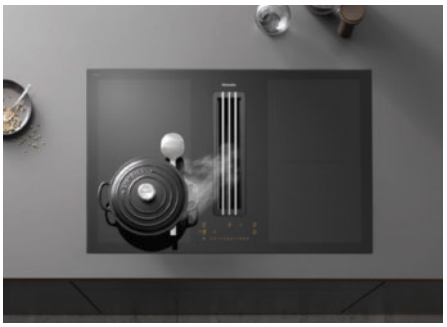
Con@ctivity
Mit Con@ctivity können Sie sich ganz auf das Kochvergnügen konzentrieren. Denn Dunstabzugshaube und Kochfeld kommunizieren miteinander. Das Kochfeld übermittelt die Einstellungen an die Elektronik des Dunstabzugs und dieser reguliert automatisch die Gebläsestufen. Sie müssen nicht daran denken,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



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 Kochfelds genutzt wird, lässt sich grosses Kochgeschirr perfekt stellen.



Exclusive to Miele **TwinBooster**
Einmalige Flexibilität: Die Induktionsleistung kann individuell verteilt oder 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 edle mattschwarze Oberfläche mit Antifingerprint-Effekt sorgt für ein überzeugendes Erscheinungsbild und bietet eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer.

* modellabhängig

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole der Miele TwoInOne auf einen Blick



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



Con@ctivity
Automatische Leistungsregulierung des Tischlüfters dank WLAN-basierter Automatikfunktion.



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



TwinBooster
Zwei Leistungsstufen für extrem kurze Ankochzeiten.



Warmhalten
Mengenunabhängiges Warmhalten auf Serviertemperatur.



Stop & Go
Einfach Reduktion der Leistung mit einem Fingertipp.



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



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



Energieeffizienz
Das Energielabel informiert über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.

TwoInOne – Kochfelder mit integriertem Tischlüfter









Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7876 FL-U MattFinish	KMDA 7876 FL-A MattFinish
Bauform und Design		
Induktionskochfeld mit integriertem Tischlüfter	●	●
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	–/●/●	–/●/●
Abzugsgitter flächenbündig/aufliegend	●/–	●/–
Farbe der Glaskeramik	mattschwarz	mattschwarz
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	–/●	●/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/2	4/2
PowerFlex-Kochzone		
Anzahl/Grösse in mm	4/Ø 150 – 230	4/Ø 150 – 230
Leistung in W/Booster in W	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 460	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 460
Leistung in W/Booster in W	3400/4800/7300	3400/4800/7300
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 460	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 460
Leistung in W/Booster in W	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Displayfarbe	●/weiss	●/weiss
Permanente Topferkennung/Warmhalten	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Nachlaufzeit 5/15 Min.	●	●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige	●/●	●/●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/Con@ctivity	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit[1]		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	–/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	32/●	32/●
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover	●	●
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	1	1
Luftleistung für Umluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	480	530
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/55	64/50
In Boosterstufe: Luftleistung (m^3/h)	510	610
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57	67/53
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T x H)	800 x 520 x 238	800 x 520 x 238
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	238	238
Ausschnittmass flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmass flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	804 x 524
Ausschnittmass aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V	7,5/400 2-3 N~/16	7,5/400 2-3 N~/16
Nachkaufbares Zubehör		
Flachkanal-Set Umluft	DFKS-UR	DFKS-AR
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500	–
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150	–
Sensitive AirClean Filter	DKF 35-S	–

TwoInOne – Kochfelder mit integriertem Tischlüfter









Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7676 FL-U BlackPerfection	KMDA 7676 FL-A BlackPerfection
Bauform und Design		
Induktionskochfeld mit integriertem Tischlüfter	●	●
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	–/●/●	–/●/●
Abzugsgitter flächenbündig/aufliegend	●/–	●/–
Farbe der Glaskeramik	schwarz	schwarz
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	–/●	●/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/2	4/2
PowerFlex-Kochzone		
Anzahl/Grösse in mm	4/Ø 150 – 230	4/Ø 150 – 230
Leistung in W/Booster in W	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 460	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 460
Leistung in W/Booster in W	3400/4800/7300	3400/4800/7300
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 460	rechts/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 460
Leistung in W/Booster in W	3400/4800/7300	3400/4800/7300
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Displayfarbe	●/weiss	●/weiss
Permanente Topferkennung/Warmhalten	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Nachlaufzeit 5/15 Min.	●	●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige	●/●	●/●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/Con@ctivity	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit[1]		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	–/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	32/●	32/●
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover	●	●
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	1	1
Luftleistung für Umluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	480	530
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/55	64/50
In Boosterstufe: Luftleistung (m^3/h)	510	610
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57	67/53
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T x H)	800 x 520 x 238	800 x 520 x 238
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	238	238
Ausschnittmass flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmass flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	804 x 524
Ausschnittmass aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V	7,5/400 2-3 N~/16	7,5/400 2-3 N~/16
Nachkaufbares Zubehör		
Flachkanal-Set Umluft	DFKS-UR	DFKS-AR
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500	–
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150	–
Sensitive AirClean Filter	DKF 35-S	–







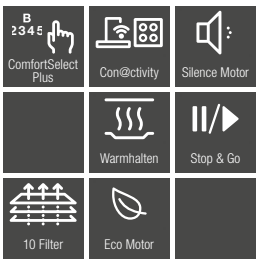


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7473 FL-U Silence	KMDA 7473 FL-A Silence
Bauform und Design		
Induktionskochfeld mit integriertem Tischlüfter	●	●
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	–/●/●	–/●/●
Abzugsgitter flächenbündig/aufliegend	●/–	●/–
Farbe der Glaskeramik	schwarz	schwarz
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	–/●	●/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/2	4/2
Flex-Kochzone		
Anzahl/Grösse in mm	4/Ø 110 – 210	4/Ø 110 – 210
Leistung in W/Booster in W	2’100/3’000	2’100/3’000
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm/Leistung in W/Booster in W	links/Flexbereich (Brücke)/ 210 x 420/ 3’000/3’700	links/Flex-Bereich (Brücke)/ 210 x 420/3’000/3’700
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm/Leistung in W/Booster in W	rechts/Flex-Bereich (Brücke)/ 210 x 420/3’000/3’700	rechts/Flex-Bereich (Brücke)/ 210 x 420/3’000/3’700
3. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm/Leistung in W/Booster in W	–/–/–/–/–	–/–/–/–/–
4. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm/Leistung in W/Booster in W	–/–/–/–/–	–/–/–/–/–
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Displayfarbe	●/gelb	●/gelb
Permanente Topferkennung/Warmhalten	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Nachlaufzeit 5/15 Min.	●	●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige	●/●	●/●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/Con@ctivity	●/●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit[1]		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	–/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,5/●	31,5/●
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover	●	●
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	1	1
Luftleistung für Umluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	465	530
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/55	64/50
In Boosterstufe: Luftleistung (m^3/h)	510	610
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57	67/53
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T x H)	800 x 520 x 206	800 x 520 x 206
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	200	200
Ausschnittmass flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmass flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	804 x 524
Ausschnittmass aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V	7,5/400 2-3 N~/16	7,5/400 2-3 N~/16
Nachkaufbares Zubehör		
Flachkanal-Set Umluft/Abdeckgitter mit schwarzen Streben	DFKS-UR/DAAG 100	DFKS-AR/DAAG 100
Sockelbox bei geführter Umluft ohne Aktivkohlefilter	DUU 1500	–
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe > 60 cm	DVS 150	–
Sensitive AirClean Filter	DKF 35-S	–

TwoInOne – Kochfelder mit integriertem Tischlüfter









Typ-/Verkaufsbezeichnung	KMDA 7272 FL-U Silence	KMDA 7272 FL-A Silence
Bauform und Design		
Induktionskochfeld mit integriertem Tischlüfter	●	●
Umlaufender Edelstahlrahmen/Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	–/●/●	–/●/●
Abzugsgitter flächenbündig/aufliegend	●/–	●/–
Farbe der Glaskeramik	schwarz	schwarz
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	–/●	●/–
Kochzonenausstattung		
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	4/2	4/2
Vario-Kochzone		
Anzahl/Grösse in mm	4/Ø 110 – 220	4/Ø 110 – 220
Leistung in W/Booster in W	2'300/3'000	2'300/3'000
1. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm/Leistung in W/Booster in W	vorne links/Vario-Kochzone/ 110 – 220/2'300/'3'000	vorne links/Vario-Kochzone/ 110 – 220/2'300/3'000
2. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm/Leistung in W/Booster in W	hinten links/Vario-Kochzone/ 100 – 190/1'400/2'100	hinten links/Vario-Kochzone/ 100 – 190/1'400/2'100
3. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm/Leistung in W/Booster in W	hinten rechts/Vario-Kochzone/ 110 – 220/2'300/3'000	hinten rechts/Vario-Kochzone/ 110 – 220/2'300/3'000
4. Kochzone/Kochbereich		
Anzahl/Art/Grösse in mm/Leistung in W/Booster in W	vorne rechts/Vario-Kochzone/ 100 – 190/1'400'2'100	vorne rechts/Vario-Kochzone/ 100 – 190/1'400/2'100
Bedienkomfort		
Bedienung über Sensortasten/Displayfarbe	●/gelb	●/gelb
Permanente Topferkennung/Warmhalten	●/●	●/●
Stop&Go-Funktion/Recall-Funktion	●/●	●/●
Kurzzeitwecker/Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●/●	●/●/●
Nachlaufzeit 5/15 Min.	●	●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige	●/●	●/●
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/Con@ctivity	–/●	–/●
Effizienz und Nachhaltigkeit[1]		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	–/A	A+/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr/ECO-Motor	31,5/●	31,5/●
Pflegekomfort		
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/–	●/–
Reinigungsfreundlicher Haubeninnenraum CleanCover	●	●
Filtersystem		
Anzahl spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	1	1
Luftleistung für Umluftbetrieb		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	465	530
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/55	64/50
In Boosterstufe: Luftleistung (m^3/h)	510	610
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57	67/53
Sicherheit		
Sicherheitsausschaltung/Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●/●	●/●/●
Restwärmeanzeige/Integriertes Kühlgebläse/Überhitzungsschutz	●/●/●	●/●/●
Technische Daten		
Abmessungen in mm (B x T x H)	800 x 520 x 206	800 x 520 x 206
Einbauhöhe mit Anschlusskasten in mm	200	200
Ausschnittmass flächenbündig innen in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Ausschnittmass flächenbündig aussen in mm (B x T)	804 x 524	804 x 524
Ausschnittmass aufliegend in mm (B x T)	780 x 500	780 x 500
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V	7,5/400 2-3 N~/16	7,5/400 2-3 N~/16
Nachkaufbares Zubehör		
Flachkanal-Set Umluft/Abdeckgitter Streben Edelstahl	DFKS-UR/DAAG 200	DFKS-AR/DAAG 200
Umbausatz für geführte Umluft	DUU 1500	–
Plug&Play Verlängerungsset bei Schranktiefe ›60 cm	DVS 150	–
Sensitive AirClean Filter	DKF 35-S	–





SmartLine



Die Freiheit, so zu kochen, wie Sie wollen

Für jede Vorliebe das passende Gerät



Induktion
Schnell und energieeffizient: Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze direkt im Pfannenboden, wobei die Grösse der Pfanne automatisch erkannt wird. Es gibt praktisch keine Energieverluste. Die Bereiche neben den Kochzonen bleiben relativ kühl und machen das Kochen mit Induktion besonders sicher. Einzigartig ist neben der Flexibilität auch die Schnelligkeit der PowerFlex-Kochzonen. Induktion hat sich wegen 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 ControlInduc®, dass Öle und Fette überhitzen. Der Miele Induktionswok bietet Ihnen ausserdem besondere Komfortfunktionen wie z. B. die Boostertechnologie.



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

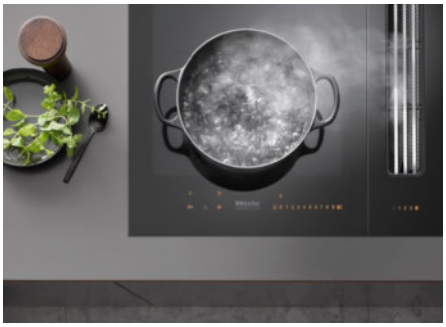
Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

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.



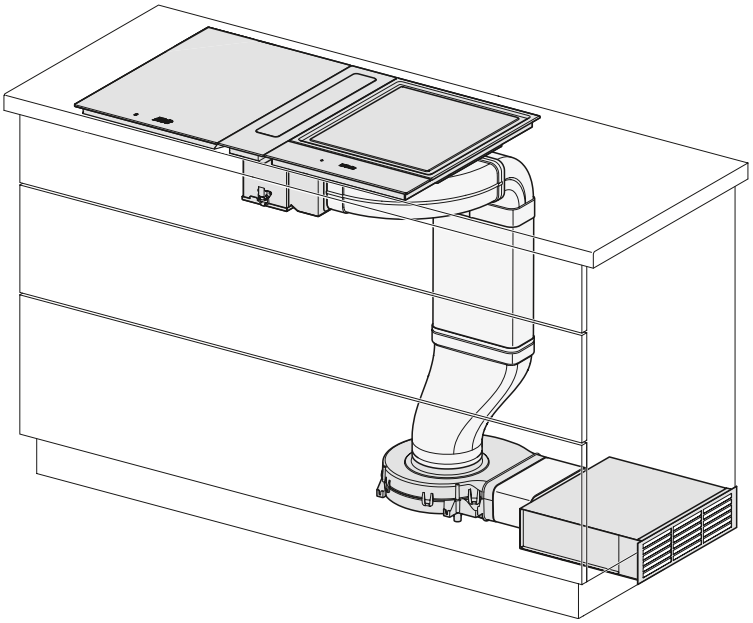
Sicherheitsfunktionen
Mit unseren Sicherheitsfunktionen sind Sie vor ungewollten Überraschungen sicher – auch wenn Sie mal mit den Gedanken woanders sind.

* 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.

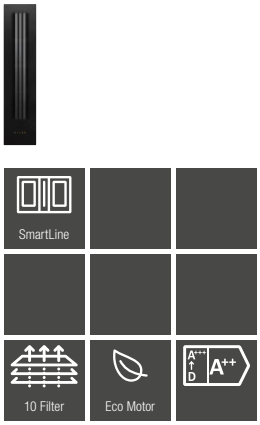


ECO-Motor
Der Gleichstrom-Motor spart im Vergleich zu herkömmlichen Gebläsen bis zu 70 % Energie.



Energieeffizienz
Das Energielabel informiert über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.

Tischlüfter SmartLine



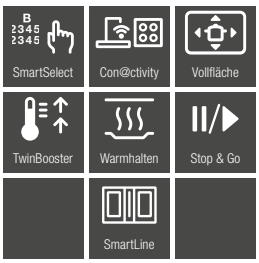
* mit nachkaufbarem Zubehör

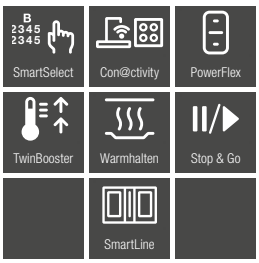
Typ-/Verkaufsbezeichnung	CSDA 7001 FL
Bauform	
Tischlüfter	●
Design	
Flächenbündig/Rahmenlos aufliegend	●/●
SmartLine	●
Betriebsarten	
Abluftberieb/Umluftbetrieb	●/●*
Bedienkomfort	
Bedienung über Sensortasten	SmartSelect
Digitale Anzeige der Leistungsstufen/Displayfarbe	●/Gelb
CleanCover/spülmaschinengeeignete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

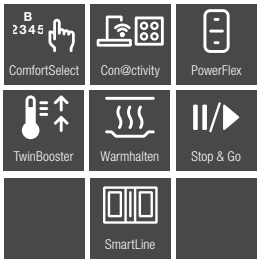






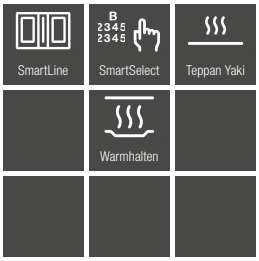




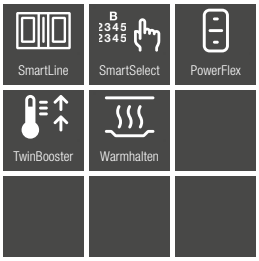


Typ-/Verkaufsbezeichnung	KM 7667 FL	KM 7564 FL	KM 7464 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform			
Kombiniert/Unabhängig vom Herd	–/●	–/●	–/●
Design			
Farbe der Glaskeramik/Bedruckungsdesign	schwarz/–	schwarz/–	schwarz/–
Edelstahlrahmen/Facettenschliff	–/–	–/–	–/–
Flächenbündiger/Aufliegender Einbau	●/●	●/●	●/●
Kombinierbar mit SmartLine/Tischlüfter	●/●	●/●	●/●
Kochzonenausstattung			
Anzahl der Kochzonen/Kochbereiche	–/1	4/2	4/1
Maximale Anzahl Kochgeschirre	4	4	4
Kochzone/Kochbereich			
Anzahl/Art/Grösse in mm	frei wählbar/Vollfläche/570 x 390	4/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230	2/PowerFlex-Kochzone/ Ø 150 – 230
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	2600/3300/3650	2100/3000/3650	2100/3000/3650
1. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	links/PowerFlex-Kochbereich/ 230 x 390	vorne links/Vario-Kochzone/ Ø 140 – 190
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	3400/4800/7300	1850/2500/3000
2. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	rechts/PowerFlex-Kochzone/ 230 x 390	hinten links/Vario-Kochzone/ Ø 100 – 160
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	3400/4800/7300	1400/1700/2200
3. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	rechts/PowerFlexzone/230 x 390
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	3400/4800/7300
4. Kochzone/Kochbereich			
Position/Art/Grösse in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Max. Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Bedienkomfort			
Bedienung über Sensortasten/Regler/Touch-Display	SmartSelect/–/–	SmartSelect/–/–	ComfortSelect/–/–
Anzeigefarbe	gelb	gelb	gelb
TempControl	–	–	–
Permanente/Intelligente Topferkennung	–/●	●/–	●/–
Recall-Funktion/Positionierhilfe	●/●	●/–	●/–
Stop&Go-Funktion/Kurzzeitwecker	●/●	●/●	●/●
Abschaltautomatik/Ankochautomatik	●/●	●/●	●/●
Warmhalten/Warmhalten Plus	●/–	●/–	●/–
Individuelle Einstellmöglichkeiten (z.B. Signaltöne)	●	●	●
Hausgeräte-Vernetzung			
Miele@home/WiFiConn@ct	●/●	●/●	●/●
Con@ctivity	●	●	●
Pflegekomfort			
Leicht zu reinigende Glaskeramik/Wischschutz	●/●	●/●	●/–
Sicherheit			
Sicherheitsausschaltung/Überhitzungsschutz/Kühlgebläse	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Verriegelungsfunktion/Inbetriebnahmesperre	●/●	●/●	●/●
Restwärmeanzeige	●	●	●
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520	620 x 51 x 520
Maximale Einbauhöhe in mm	51	51	51
Ausschnittmasse aufliegend in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig innen in mm (B x T)	600 x 500	600 x 500	600 x 500
Ausschnittmasse flächenbündig aussen in mm (B x T)	624 x 524	624 x 524	624 x 524
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16	7,3/400 2-3 N~/16
Mitgeliefertes Zubehör			
Anschlusskabel	●	●	●

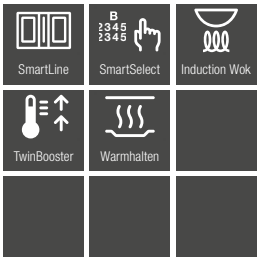












Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 7632 FL	CS 7612 FL	CS 7641 FL
Beheizungsart			
Beheizungsart	Induktion	Induktion	Induktion
Bauform und Design			
SmartLine	●	●	●
Farbe der Glaskeramik	schwarz	schwarz	schwarz
Flächenbündig	●	●	●
Rahmenlos aufliegend	●	●	●
Guss-Grillrost	–	–	–
Edelstahl-Teppan-Fläche	●	–	–
Gewölbte Wok-Mulde aus Glas	–	–	●
Anzahl der Kochzonen	2	2	1
PowerFlex-Kochzonen			
Anzahl/Durchmesser in mm	–/–	2/150 x 230	–/–
Leistung/Booster/TwinBooster in W	–/–/–	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


DOM DIOGO


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

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 Garergebnisse und sicheres Zubereiten. Acrylamidbildung wird so vermieden. Sie können in der Fritteuse nicht nur mit Öl arbeiten. Mithilfe des Pasta-Einsatzes können Sie Ihre Lieblingspasta schnell und einfach zubereiten.






DOM DIOGO

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele ProLine-Elemente

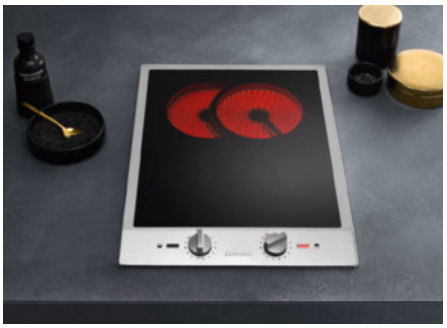
Miele ProLine-Elemente faszinieren durch ihre besonderen Design- und Komfort-Merkmale. Trotz der eigenständigen Funktionalität jedes einzelnen Geräts sind alle Modelle wie aus einem Guss gestaltet. Im kombinierten Einbau ergibt sich ein homogenes, edles Geräte-Ensemble. Das Design-Highlight jeder Küche!



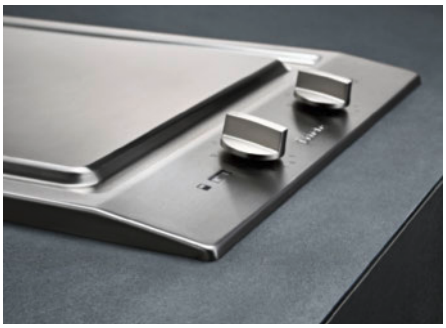
Regler
Passender Komfort: Metallregler ergänzen das harmonische Design der ProLine-Elemente.



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



Elektrobeheizter TeppanYaki zum vielseitigen Zubereiten von Lebensmitteln



Elektrobeheizter Barbecue Grill für professionelle Grillergebnisse in der Küche.

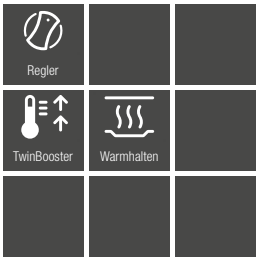


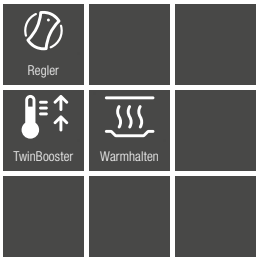
Elektrobeheizte Fritteuse zum Frittieren knuspriger Speisen.

ProLine mit Edelstahlrahmen – Induktion







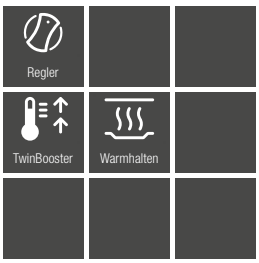


* solange Vorrat

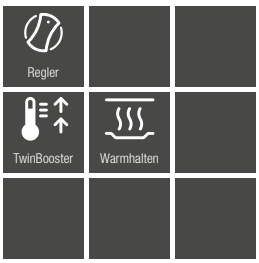
Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1234-1 I	CS 1221-1 I*
Beheizungsart		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
Bauform		
CombiSet-Modul	●	●
Design		
Flächenbündig	–	–
Edelstahlrahmen	●	●
Guss-Rost	–	–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne links/Vario/140 – 190	mittig/Vario/180 – 300
Leistung in W/Booster/TwinBooster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

ProLine mit Edelstahlrahmen – Induktion



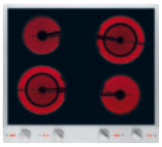






Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1222 I	CS 1212-1 I
Beheizungsart		
Beheizungsart	Induktion	Induktion
Bauform		
CombiSet-Modul	●	●
Design		
Flächenbündig	–	–
Edelstahlrahmen	●	●
Guss-Rost	–	–
Kochzone		
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne/Vario/100 – 160	vorne/Vario/100 – 160
Leistung in W/Booster/TwinBooster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

ProLine mit Edelstahlrahmen – Elektro





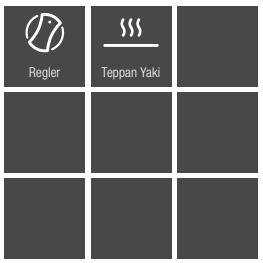
Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1134 E	CS 1122 E	CS 1112 E
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
CombiSet-Modul	●	●	●
Design			
Flächenbündig	–	–	–
Edelstahlrahmen	●	●	●
Guss-Rost	–	–	–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	vorne links/Vario/100 – 180	vorne/Vario/145	vorne/Vario/145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

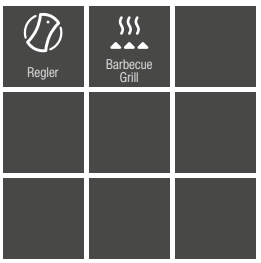
Spezielle ProLine-Elemente mit Edelstahlrahmen

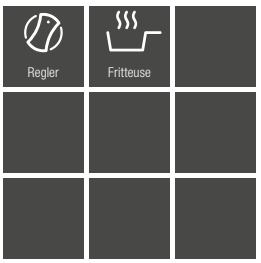












Typ-/Verkaufsbezeichnung	CS 1327 Y	CS 1322 BG	CS 1411 F
Beheizungsart			
Beheizungsart	Elektro	Elektro	Elektro
Bauform			
CombiSet-Modul	●	●	●
Design			
Flächenbündig	–	–	–
Edelstahlrahmen	●	●	●
Guss-Rost	–	●	–
Kochzone			
Position/Art/Durchmesser in mm	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Leistung in W/Booster/TwinBooster	–/–/–	–/–/–	–/–/–
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			
Restwärmeanzeige	●	–	●
Anzeige des Gewichtes im Display mit Tarafunktion	–	–	–
Anzeige Temperatur erreicht	–	–	●
Sicherheit			
Restwärmeanzeige/Heissanzeige/Betriebsanzeige	●/–/●	–/–/●	●/–/●
Einklemmschutz	–	–	–
Technische Daten			
Abmessungen in mm (B x H x T)	380 x 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	–/–	●/●	–/–
Frittiereinsatz/Abdeckung für Frittierbecken	–/–	–/–	●/●


Miele



Dunstabzugshauben

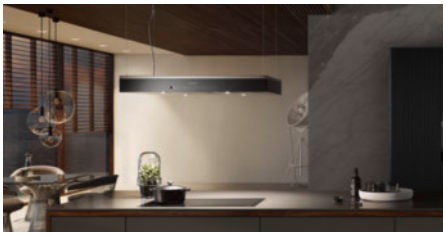


Gute Perspektiven für Ihre Küchenplanung

Die Bauformen der Miele Dunstabzugshauben

Bauformen

Wand- und Insel-Dunstabzugshauben
Der richtige Blickfang für Ihre Küche



Insel-Dunstabzugshauben



Wand-Dunstabzugshauben

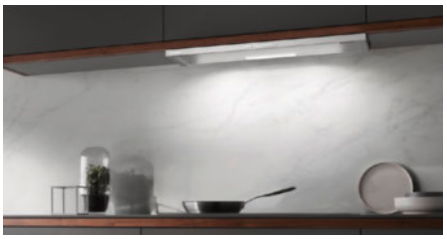
Deckengebläse
Integrierte Lüftung für ungestörten Weitblick



Downdraft-Dunstabzugshauben
Die elegante Lösung hinter dem Kochfeld



Einbau-Dunstabzugshauben
Für jede Einbausituation die richtige Lösung



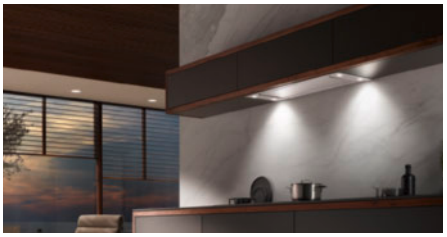
Flachpaneelhauben



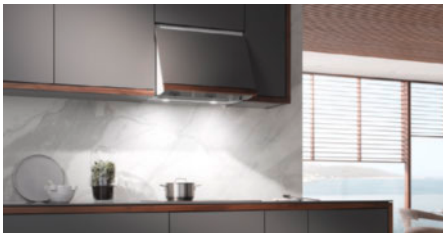
Unterbauhauben



Tischlüfter – Informationen zum Kochfeld mit integriertem Tischlüfter ab Seite 170



Huttenlüfter



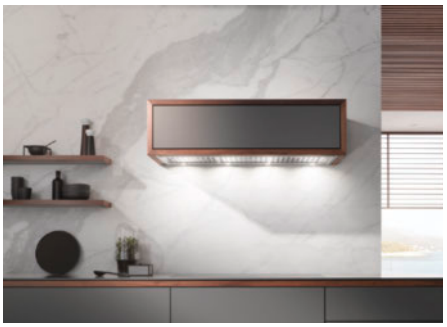
Klappenhauben

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

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

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

Intuitive Bedienung macht das Kochen einfach

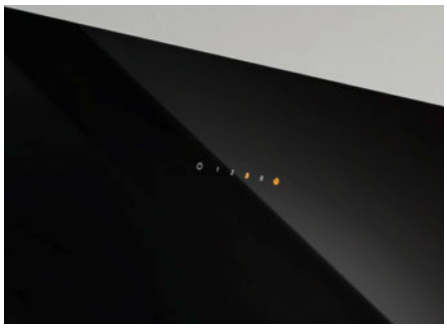
Die intuitive Bedienung der Miele Dunstabzugshauben



SmartControl White – Intuitiv und stilvoll bedienen



SmartControl – Elegante Touch-Bedienung



ComfortControl – Mühelos steuern



EasySwitch – Anwählen per Fingertipp

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

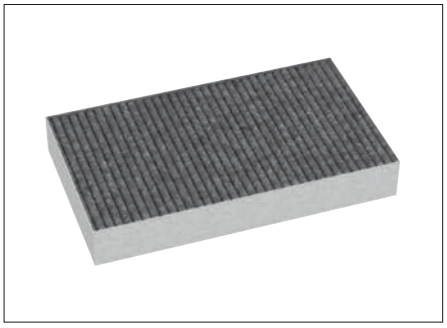


Umluftbetrieb – einfach und energetisch vorteilhaft

Vielfältige Möglichkeiten

Miele Filtersysteme für Umluftbetrieb

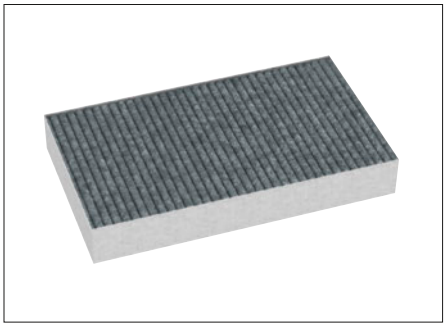
Miele Dunstabzugshauben im Umluftbetrieb entfernen Kochgerüche besonders effektiv. Dafür sorgt ein spezieller Aktivkohlefilter, der die Gerüche zuverlässig aufnimmt. Zum Entfernen der Gerüche bietet Miele verschiedene Aktivkohlefilter, die für saubere Luft beim Kochen sorgen. Die Auswahl der Filter ist 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 Umlufthauben DA 909x W und 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 Prestigegeräten 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 4x41 Black Levantar
In Form und Funktion ein Highlight unter den Dunstabzugshauben, das sich innenarchitektonisch 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 V D 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.


Miele

Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Dunstabzugshauben

Exclusive to Miele

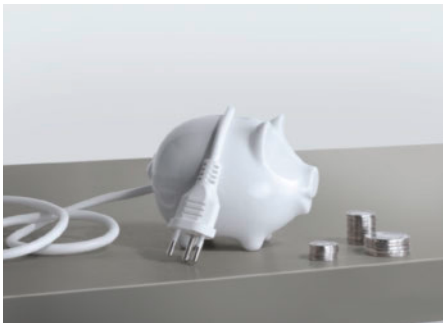
Con@ctivity – Die Automatikfunktion für Miele Dunstabzugshauben

Konzentrieren Sie sich ganz aufs Kochen: Mit Con@ctivity tut Ihre Dunstabzugshaube 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.



SmartControl

Hochwertig und funktional: Geniessen Sie eine komfortable Touch-Bedienung mit gelber Anzeige.



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-Metallfettfilter (10-lagig)

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

* modellabhängig

Welche zusätzlichen Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produktvorteile* der Miele Dunstabzugshauben



Blackboard
Individuell gestaltbar: Mit Kreide(stiften) lässt sich die Gerätefront beschreiben und bemalen.



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



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



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



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

* modellabhängig


Miele
Blackboard
edition

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Dunstabzugshauben auf einen Blick



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.

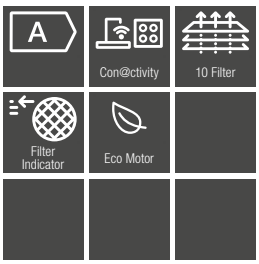


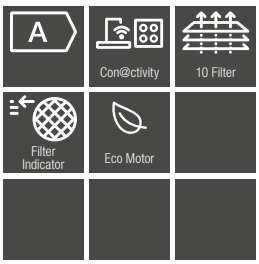
Hood in motion
Für jede Arbeitssituation die richtige Hauben-Positionierung.

Tischlüfter Downdraft









* mit nachkaufbarem Zubehör

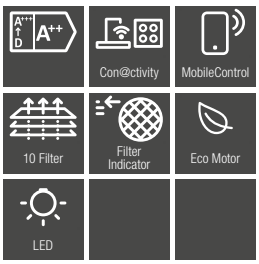
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAD 4841	DAD 4941
Bauform und Betriebsarten		
Downdraft Dunstabzugssystem	●	●
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb	●/●*	●/●*
Bedienkomfort		
Vernetzung mit Miele@home	●	●
Automatikfunktion Con@ctivity	●	●
SmartControl Bedienung	●	●
Farbe Touch Bedienung	gelb	gelb
Nachlaufzeit 5/15 Min.	●	●
Anzahl spülmaschinengeeignete Metallfettfilter	2	2
CleanCover	●	●
Sicherheitsausschaltung	●	●
Programmierbare Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige	●/●	●/●
Hood in Motion	●	●/●
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)/Klasse für den Fettabscheidegrad	A/B	A/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	42,0	42,0
ECO-Motor (Gleichstrom-Motor)	●	●
Anzahl Leistungsstufen/Booster	3/2	3/2
LED-Beleuchtung		
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	1 x 11,2 W/400/3'500	1 x 11,2 W/400/3'500
Lichtdimmerfunktion	3 Stufen	3 Stufen
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt)		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	440	440
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/49	62/49
In Boosterstufe: Luftleistung (m^3/h)	640	640
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	72/58	72/58
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	415	415
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/56	69/56
In Boosterstufe: Luftleistung (m^3/h)	555	555
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	76/62	76/62
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	936	936
Masse Haubenkörper in mm (B x H x T)	916 x 300 x 120	936 x 300 x 120
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,251/230/10	0,251/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss unten	●	●
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Optimale Kombinationsmöglichkeit mit Kochfeld	KM 7689 FL	KM 7697 FL
Flächenbündige/aufliegende Installation	●/●	●/●

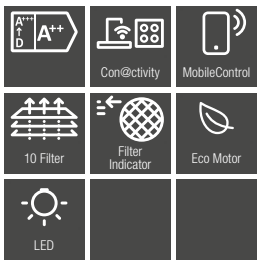
Deckengebläse

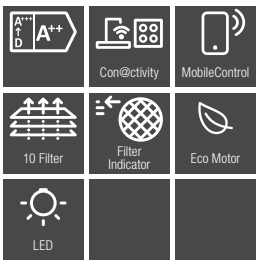












* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAC 4240	DAC 4940	DAC 2940
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 Fettabscheidegrad	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 (m^3/h)	510	505	510
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	60/44	59/43	61/45
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	685	680	685
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	66/51	66/50	68/53
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	420	425	425
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	65/50
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	520	525	525
Schallleistung (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

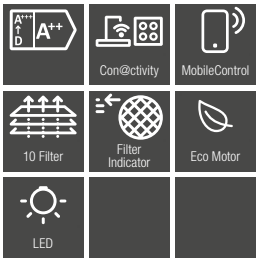
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6708 D Aura
Bauform	
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	–/●/–
Design	
Randabsaugung	–
Betriebsarten	
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	–/●/–
Bedienkomfort	
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	–/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●
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
Gebläse	
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt	
Abluft (nicht bei externer Variante)	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	–
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	–/–
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	–
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	–/–
Umluft	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	470
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/53
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	620
Schallleistung (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 DASD 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	●/–

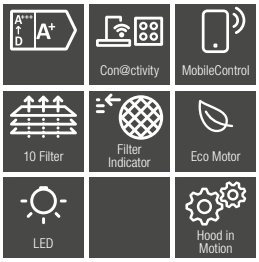
Insel-Dunstabzugshauben

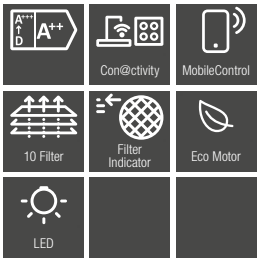








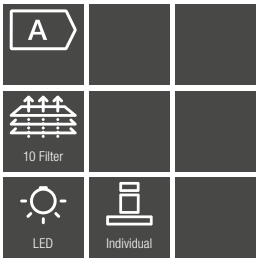




* mit nachkaufbarem Zubehör
** bei Montage

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 6698 D Puristic	DA 4248 V D Puristic Varia	DA 4208 D Puristic Plus
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	●/6	●/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	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/Farbtemperatur in K	4 x 3 W/820/3500	4 x 3 W/600/3500	4 x 3 W/820/3500
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●	–/●	–/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	450	420	450
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	53/38	58/43	54/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	730	675	720
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	65/50	70/55	65/50
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	330	–	320
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/49	–/–	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	480	–	480
Schallleistung (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

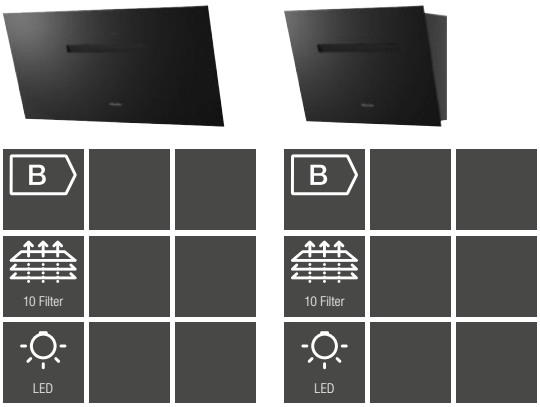
Typ-/Verkaufsbezeichnung	PUR 98 D
Bauform	
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	–/●/–
Design	
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●
Randabsaugung	–
Betriebsarten	
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–
Bedienkomfort	
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/3
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
Gebläse	
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt	
Abluft (nicht bei externer Variante)	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	400
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	57/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	650
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/51
Umluft	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	330
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	66/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	460
Schallleistung (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	●/●
Reduzierstutzen 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	DAH 2960
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 (m^3/h)	415	415	415
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	50/36	50/36	53/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	660	660	675
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	61/47	61/47	65/51
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	430	430	380
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50	60/46
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	625	625	575
Schallleistung (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	–/●	●/–	●/–

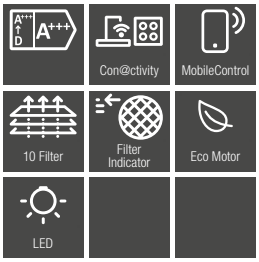


* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAH 1950	DAH 1650
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 (m^3/h)	385	405
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	60/46	60/46
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	630	635
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/54	69/55
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	385	385
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	60/46	67/53
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	630	570
Schallleistung (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	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Pearlbeige PB	–/–/–	–/–/–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	●/–	●/–

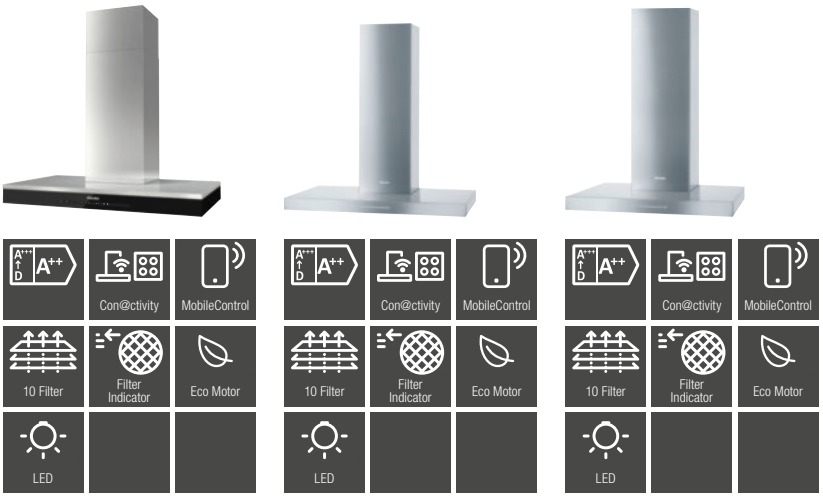
Wand-Dunstabzugshauben





* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 9299 W Screen
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
Gebläse	
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt	
Abluft (nicht bei externer Variante)	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	415
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	53/38
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	915
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/56
Umluft	
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	420
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	59/44
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	715
Schallleistung (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	–/–
Mitgeliefertes 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
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 Fettabscheidegrad	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 (m^3/h)	400	390	390
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	52/37	52/37	52/37
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	640	630	630
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	63/48	64/49	64/49
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	315	315	315
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	63/48	64/49	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	460	460	460
Schallleistung (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	●/–	–/–	–/–

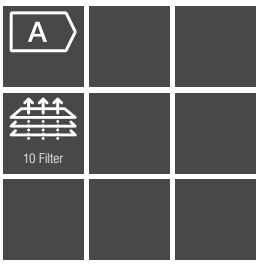
Wand-Dunstabzugshauben



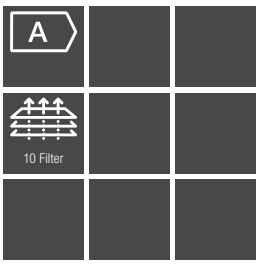
* mit nachkaufbarem Zubehör
** bei Montage

Typ-/Verkaufsbezeichnung	PUR 98 W	PUR 68 W
Bauform		
Wand-/Insel-Dunstabzugshaube/Deckengebläse	●/–/–	●/–/–
Design		
Individuelle Anpassungen auf Kundenwunsch möglich	●	●
Randabsaugung	–	–
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort		
Tipptasten mit LED/Touchbedienung auf Glas	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/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/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
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	395	395
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	650	650
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	330	330
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/48	64/48
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	460	460
Schallleistung (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	●/●	●/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	●	●
Frontdesign wahlweise		
Graphitgrau GR/Edelstahl ED/Brillantweiss BW	–/●/–	–/●/–
Obsidianschwarz SW/Obsidianschwarz matt SWM	–/●	–/–





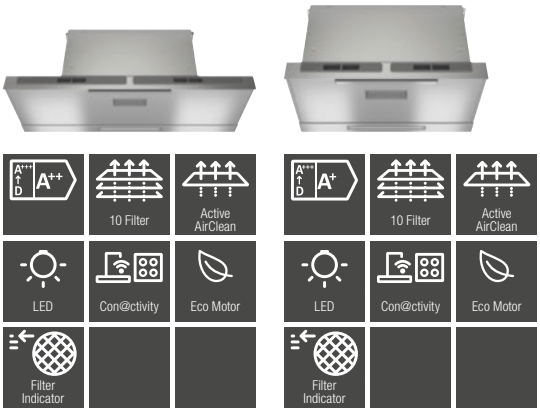




* mit nachkaufbarem Zubehör
** bei Montage

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAW 1920 Active	DAW 1620 Active
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
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	400	395
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/48	62/48
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	645	640
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	71/57	71/57
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	390	390
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	620	620
Schallleistung (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



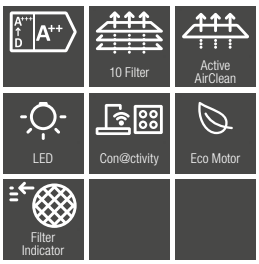
* mit nachkaufbarem Zubehör

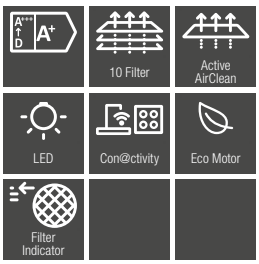
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAS 8930-90	DAS 8630-60
Bauform		
Flachpaneelhauben	●	●
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort		
EasySwitch/SmartControl	–/●	–/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete 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/Farbtemperatur in K	1 x 3 W/270/3'500	1 x 3 W/300/3'500
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	–/●	–/●
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	400	380
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	51/37	52/38
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	880 (B:)	810 (B:)
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/56	71/57
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	425	405
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	61/47	61/47
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/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	–/–	–/–

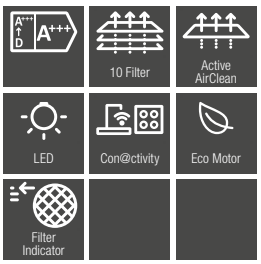








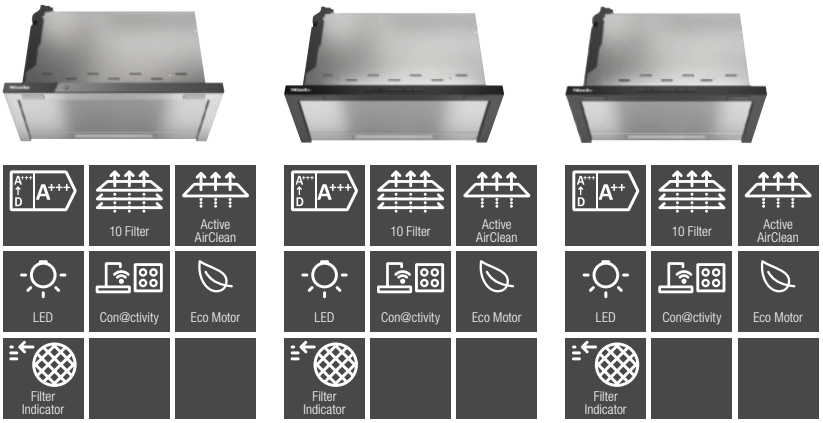




* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAS 4940-90	DAS 4640-60	DAS 4930-90
Bauform			
Flachpaneelhauben	●	●	●
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort			
EasySwitch/SmartControl	●/–	●/–	–/●
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete 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 (m^3/h)	400	380	400
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	51/38	52/39	55/41
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	625	600	720 (B:)
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/48	64/50	70/56
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	425	405	380
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	61/47	61/48	61/48
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	610	580	695 (B:)
Schallleistung (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

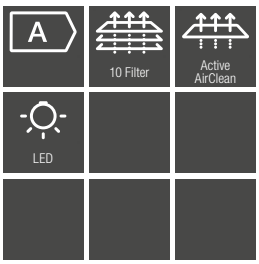


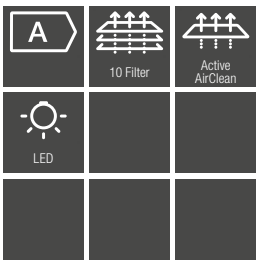
* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAS 4630-60	DAS 4620-60	DAS 4520-55
Bauform			
Flachpaneelhauben	●	●	●
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort			
EasySwitch/SmartControl	–/●	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	●/●	●/●	●/●
CleanCover/Spülmaschinengeeignete 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/Farbtemperatur 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 (m^3/h)	400	400	385
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	56/42	56/42	56/42
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	720 (B:)	600	585
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	70/57	66/53	66/53
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	380	380	370
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/48	62/48	62/48
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	695 (B:)	585	570
Schallleistung (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	●/–	–/●	–/●





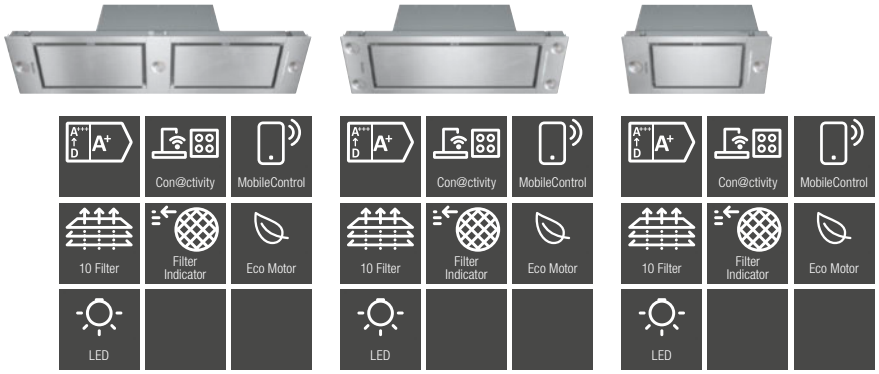




* mit nachkaufbarem Zubehör

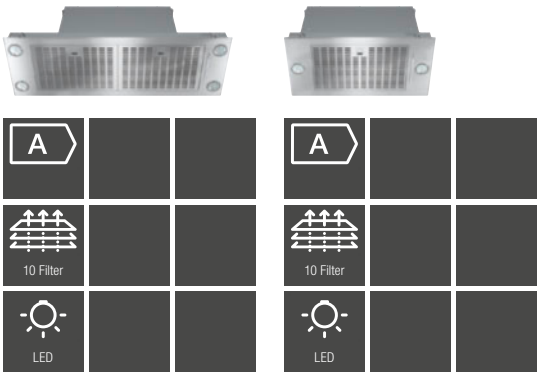
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DAS 2620-60	DAS 2520-55
Bauform		
Flachpaneelhauben	●	●
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/●*	●/●*/–
Bedienkomfort		
EasySwitch/SmartControl	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/1	●/1
Akustikpaket/Sicherheitsausschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/–/–	–/–/–
Hausgeräte-Vernetzung		
Con@ctivity	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	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 (m^3/h)	410	410
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	61/47	61/47
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	555	555
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/54	68/54
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	415	415
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	68/54	68/54
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/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
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 (m^3/h)	400	400	365
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	51/37	51/37	51/37
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	640	640	585
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	62/48	62/48	64/50
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	–	365	330
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	–/–	62/48	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	–	535	490
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	–/–	74/59	74/60
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	–/–	–/–	–/–
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	1180/64/293	880/64/293	580/64/293
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,09/230/10	0,09/230/10	0,09/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	–/–/–	●/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	–/–	●/●	●/●
Kamin	–	–	–
Steuermodul DSM 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

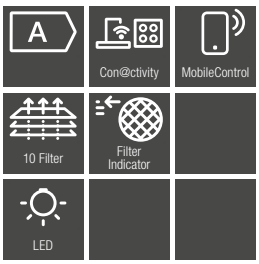
Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 2390	DA 2360
Bauform		
Huttenlüfter	●	●
Design		
Randabsaugung	–	–
Betriebsarten		
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort		
Tipptasten mit LED/Drehregler	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete 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 Fettabscheidegrad	A/A	A/B
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	55,3	49,1
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	4 x 3 W/500/3000	2 x 3 W/350/3000
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	360	360
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	52/38	52/38
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	600	600
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	320	320
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/49	64/49
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	500	500
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	–/–	–/–
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	884/64/297	584/64/297
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,23/230/10	0,23/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/●/–	●/●/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/–/–	●/–/–
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	●/●	●/●
Kamin	–	–
Steuermodul DSM 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	–/–	–/–

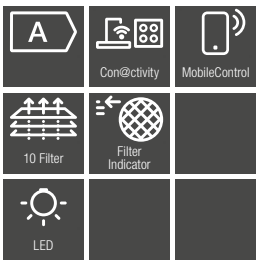
Huttenlüfter

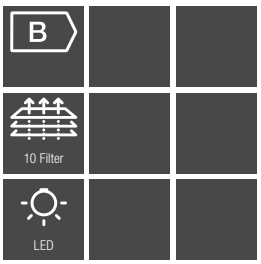








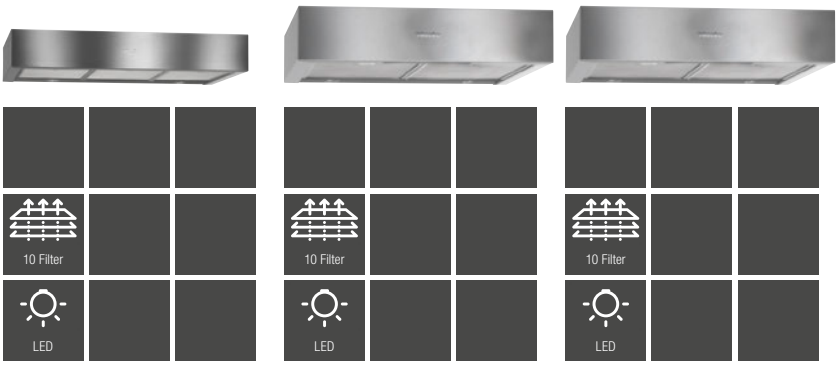




* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 2578	DA 2558	DAE 1530
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 (m^3/h)	360	360	415
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	56/41	56/41	53/39
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	600	600	685
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	67/52	67/52	71/57
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	320	320	390
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	63/48	63/48	60/46
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	530	530	620
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	72/57	72/57	71/57
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	–/–	–/–	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	–/–	–/–	–/–

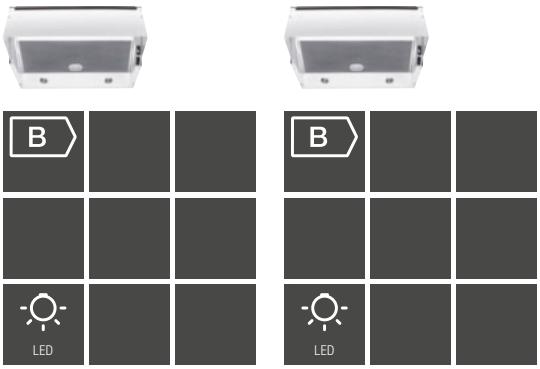
Unterbauhauben



* mit nachkaufbarem Zubehör

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DA 1200	DA 1260	DA 1255
Bauform			
Unterbauhaube	●	●	●
Design			
Randabsaugung	–	–	–
Betriebsarten			
Abluftbetrieb/Umluftbetrieb/Externer Betrieb	●/●*/–	●/●*/–	●/●*/–
Bedienkomfort			
Schiebeschalter/Drehregler	●/–	●/–	●/–
Fettfilter-/Aktivkohlefilter-Sättigungsanzeige programmierbar	–/–	–/–	–/–
CleanCover/Spülmaschinengeeignete Edelstahl-Metallfettfilter	●/3	●/2	●/2
Akustikpaket/Sicherheitsabschaltung/Nachlaufzeit 5 od. 15 Min.	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Dunstabzugshauben mit motorischer Bewegung	–	–	–
Hausgeräte-Vernetzung			
Con@ctivity	–	–	–
Effizienz und Nachhaltigkeit			
Energieeffizienzklasse/Klasse für Fettabscheidegrad	C/A	C/A	C/A
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	90,4	91,6	91,6
Beleuchtung			
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 3 W/275/3000	2 x 3 W/330/3000	2 x 3 W/330/3000
Gebläse			
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt			
Abluft (nicht bei externer Variante)			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	355	355	355
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	64/50	64/50	64/50
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	545	545	545
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	74/60	74/60	74/60
Umluft			
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	195	195	195
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	73/59	73/59	73/59
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	220	220	220
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	75/62	75/62	75/62
Technische Daten			
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	125/125	125/125	125/125
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	998/125/500	598/125/500	548/125/500
Mindestabstand über Kochfeldern in mm	450	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,23/230/10	0,24/230/10	0,24/230/10
Montagehinweise			
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/–/–	●/–/–	●/–/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	150	150	150
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–	–	–
Mitgeliefertes Zubehör			
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	●/●/–	●/●/–	●/●/–
Nachkaufbares Zubehör			
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	–/●	–/●	–/●
Kamin	–	–	–
Steuermodul DSM 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
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 Fettabscheidegrad	B/C	B/C
Jährlicher Energieverbrauch in kWh/Jahr	55	55
Beleuchtung		
LED/Ambiente-Beleuchtung	●/–	●/–
Anzahl x Watt/Beleuchtungsstärke in Lx/Farbtemperatur in K	2 x 1,1 W/290/2800	2 x 1,1 W/290/2800
Gebläse		
Wechselstrommotor (AC-Motor)/Gleichstrommotor (DC-Motor)	●/–	●/–
Luftleistung bei maximalem Abluftquerschnitt		
Abluft (nicht bei externer Variante)		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	350	350
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	69/–	69/–
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	–	–
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
Umluft		
In Betriebsstufe 3: Luftleistung (m^3/h)	–/–	–/–
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
In Intensivstufe: Luftleistung (m^3/h)	–	–
Schallleistung (dB(A) re1pW)/Schalldruck (dB(A) re20µPa)	–/–	–/–
Technische Daten		
Gesamthaubenhöhe Abluft und Extern in mm/Umluft in mm	246/246	246/246
Breite/Höhe/Tiefe des Haubenkörpers in mm	598/246/300	548/246/300
Mindestabstand über Kochfeldern	450	450
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A	0,10/230/10	0,10/230/10
Montagehinweise		
Abluftanschluss oben/hinten/seitlich	●/–/–	●/–/–
Durchmesser des Abluftstutzens in mm	125	125
Teleskopierbarer Kamin/Teleskopierbares Wandhalteblech	–/–	–/–
Mitgeliefertes Zubehör		
Rückstauklappe/Umlenkweiche für Umluft/Aktivkohlefilter	–/–/–	–/–/–
Nachkaufbares Zubehör		
Umbausatz Umluft/Aktivkohlefilter	–/●	–/●
Kamin	–	–
Steuermodul DSM 401/DSM 409	–/–	–/–
Schalldämpfer DASD 150/Mauerkasten DMK 150-1	–/●	–/●
Reduzierstutzen 150 auf 125 mm Ø	–	–
Frontdesign wahlweise		
Edelstahl ED/Lichtweiss LW/Anthrazit AZ	–/●/●	–/●/●



Kaffeevollautomaten






Miele
Miele

Welche Art von Gerät möchten Sie?

Die Bauformen und Bedienkonzepte der Miele Kaffeevollautomaten

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

Bauformen



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



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

Bedienkonzepte



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



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



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



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* der Miele Einbau-Kaffeevollautomaten

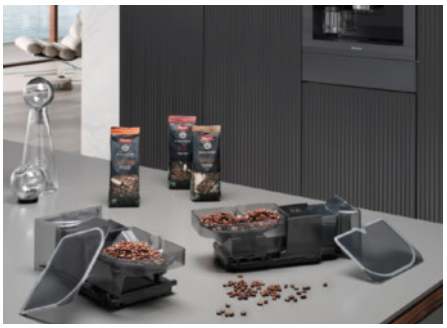
Kaffeegenuss – Das wahre Geschmackserlebnis
Geniessen Sie Ihren Kaffee in vollen Zügen mit den erstklassigen Miele Kaffeevollautomaten. Dank AromaticSystemFresh werden die Bohnen für jeden Kaffee frisch gemahlen und anschliessend direkt verbrüht – für einen intensiven Geschmack. Mit CoffeeSelect profitieren Sie zudem von drei separaten Bohnenbehältern – so wird jede Ihrer 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 Kaffeevollautomaten. So entsteht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das Ihren Morgen, Mittag oder auch Abend genussvoll abrundet.



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



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



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



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



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

* modellabhängig
[1)] Patent: EP 2957199
[2)] Patent: EP 2705783, EP 2705784, DE 102014113160, DE 102014113161
[3)] Patent: EP 2454977 B1

Ein innovatives Mahlwerk für perfekten Genuss

Das Mahl- und Brühsystem der Miele Stand-Kaffeevollautomaten





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

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

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

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

* modellabhängig – nur CM 7750

CM7

CoffeePassion



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

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



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

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

CM5

Silence

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





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



Welche Produktausstattungen sind Ihnen besonders wichtig?

Die Produkt-Hightlights* der Miele Stand-Kaffeevollautomaten

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



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



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



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



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



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

[1)] Patent: EP 2957199
[2)] Patent: EP 2705783, 2705784
[3)] Patent: EP 2454977 B1
* modellabhängig
** je nach Nutzungsverhalten zusätzliches, manuelles Entkalken notwendig.

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Einbau-Kaffeevollautomaten auf einen Blick



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



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



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



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



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



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



DirectWater
Gerät ist auf einen Frischwasseranschluss umschaltbar.



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



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



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

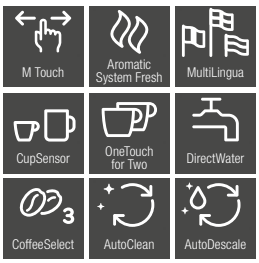
[1)] Patent: EP 2957199
[2)] Patent: DE 10214113160, 10214113161
[3)] Patent: EP 2705783, 2705784

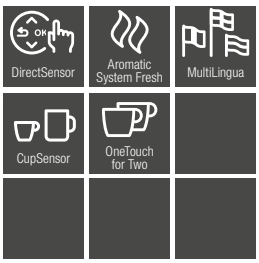
Einbau-Kaffeevollautomaten

Euro-Norm 60 cm









[1] Option: Festwasseranschluss oder Wassertank

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

Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Miele Stand-Kaffeevollautomaten auf einen Blick



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



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



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



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



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



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



EasyClean
Entnehmbare Brühgruppe für eine optimale Hygiene.



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



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



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



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

[1)] Patent: EP 2454977 B1
[2)] Patent: EP 2705783, 2705784

Stand-Kaffeevollautomaten

CM7













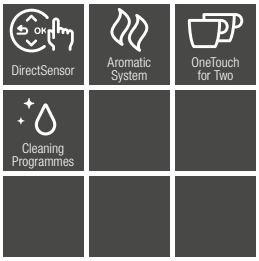
Typ-/Verkaufsbezeichnung	CM 7750 CH CoffeeSelect	CM 7550 CH	CM 7350 CH
Design			
Display	CM Touch	CM Touch	CM Touch
Getränkespezialitäten			
Espresso/Kaffee/Kaffee lang/Ristretto/Long black	●/●/●/●/●	●/●/●/●/●	●/●/●/●/●
Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Latte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

Stand-Kaffeevollautomaten

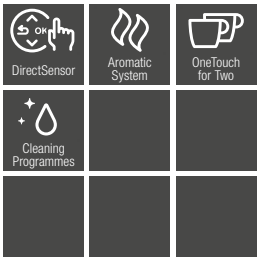
CM6











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

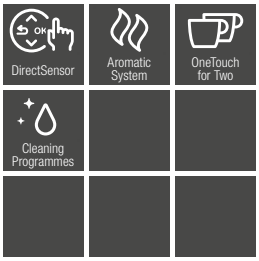
Stand-Kaffeevollautomaten

CM5

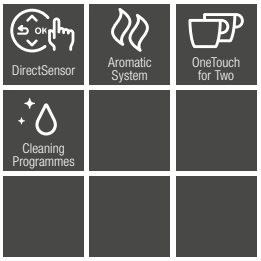












Typ-/Verkaufsbezeichnung	CM 5710 CH	CM 5510 CH	CM 5410 CH
Design			
Display	DirectSensor	DirectSensor	DirectSensor
Getränkespezialitäten			
Espresso/Kaffee/Kaffee lang/Ristretto/Long black	●/●/●/●/–	●/●/●/●/–	●/●/●/●/–
Cappuccino/Caffè Latte/Cappuccino Italiano/Café au lait	●/●/–/–	●/●/–/–	●/●/–/–
Latte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

Unsere Dienstleistungen für Sie

Gerätevorführungen, Beratungen, Service, Miele Shop

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

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



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

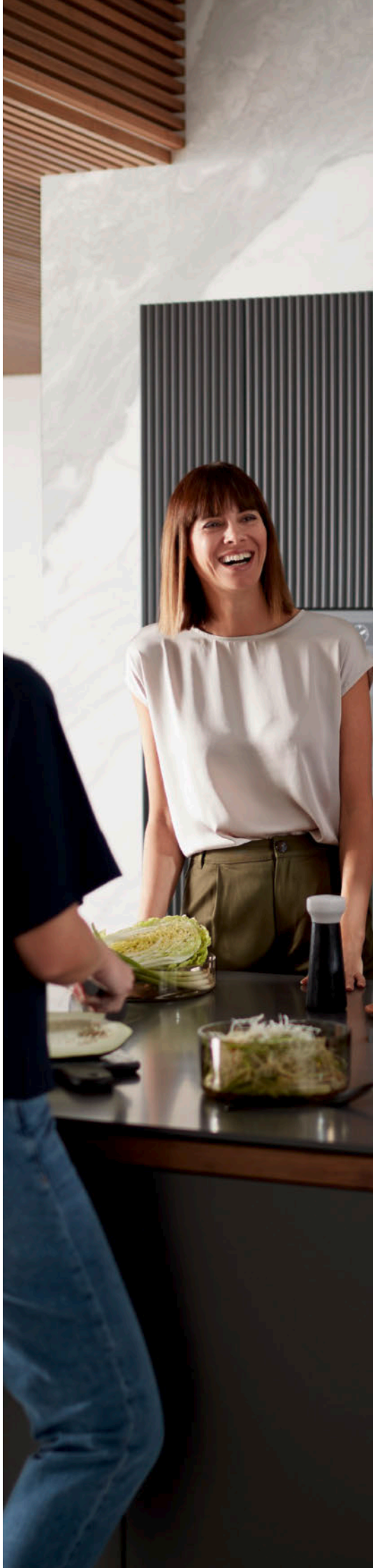
Experience Center Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 9.00 bis 18.00 Uhr
Samstag 9.00 bis 16.00 Uhr

Anmeldung und Infos:
www.miele.ch/beratung



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

Im Miele Shop
Das Sonderzubehör ist erhältlich unter miele.ch






Miele
Power Disk
UltraTabs
All in 1
60
Miele
Miele
OvenClean
Entkalkungstabletten
Miele



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 Ergebnissen 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

Ökologische Verantwortung

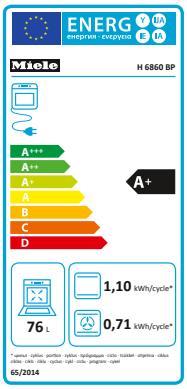
Die Basis unserer Unternehmensphilosophie

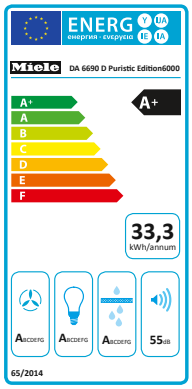
Verantwortung für Generationen – besser lässt sich nicht auf den Punkt bringen, was Miele unter Nachhaltigkeit versteht. Seit über 125 Jahren entwickeln und produzieren wir leistungsfähige und komfortable Hausgeräte, die bei Zuverlässigkeit und Langlebigkeit ihresgleichen suchen, die ressourcenschonend sind in der Produktion und energieeffizient in der Anwendung. Hergestellt werden sie von engagierten Mitarbeitern, die respektiert und wertgeschätzt werden. In unserer Lieferkette kümmern wir uns um die Einhaltung von Sozial- und Umweltstandards. Mit den Menschen und Institutionen, die an den Aktivitäten von Miele Anteil nehmen, pflegen wir den partnerschaftlichen Dialog.

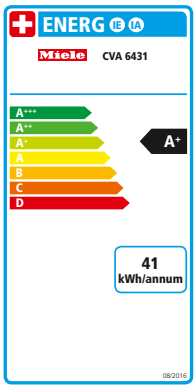
Bekräftigt wird diese Haltung durch die Mitgliedschaft des Unternehmens in der UN-Nachhaltigkeitsinitiative Global Compact, die Zertifizierung nach dem international gültigen Sozialstandard SA8000 sowie die “Charta der Vielfalt” für Chancengerechtigkeit in der Belegschaft. Zertifizierungen nach ISO-Normen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

Für Miele ist Nachhaltigkeit gleichzusetzen mit Integrität, Respekt vor den natürlichen Lebensgrundlagen, Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt, Kontinuität und Qualitätsbewusstsein. Dafür erhielt unser Unternehmen den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024.

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











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.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh / M.-Nr. 12001956 / MMS 25-0076 / Änderungen vorbehalten / 03/25