

# Design for life.

## Küchen-Einbaugeräte Image-Übersicht

Classic-Partner-Programm  
Stand: 1. Mai 2013



# Unser Anspruch

Immer besser





„Immer besser“ – haben schon unsere Urgroßväter kurz nach der Gründung der Firma Miele zu ihrem Motto gewählt. Um Erfolg zu haben, muss man sich von seinen Wettbewerbern abheben. Dafür gibt es eigentlich nur zwei Wege, nämlich entweder besser zu sein oder billiger, beides gleichzeitig wird nie möglich sein. Sie haben sich für besser entschieden. Diesem Motto ist das Unternehmen Miele seit über einem Jahrhundert immer treu geblieben.

„Immer besser“ – für uns heißt das zuerst, dass wir unseren Kunden hervorragende Qualität und hervorragenden Service bieten wollen. Bei Waschautomaten oder Geschirrspülern beispielsweise muss eine erstklassige Reinigungsleistung mit höchster Schonung für Textilien, Gläser oder Porzellan verbunden sein. An den Speisen aus dem Backofen oder dem Dampfgarer soll man wirkliche Freude haben können. Alle Miele Geräte zeichnen sich durch ein Höchstmaß an Bedienkomfort, Sparsamkeit und elegantes Design aus. Dank der Resonanz vieler Miele Kundinnen und Kunden, die uns widerspiegeln, welche Verbesserungen in den unterschiedlichen Bereichen gewünscht werden, haben wir es geschafft, Produkte von höchster Qualität auf den Markt zu bringen. Qualität heißt bei Hausgeräten immer auch Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Miele ist deshalb der einzige Hersteller, der alle Geräte auf mindestens 20 Jahre Lebensdauer auslegt und prüft und auch für mehr als 20 Jahre die wichtigsten Ersatzteile vorhält.

„Immer besser“ – in unserer Zeit heißt das in zunehmendem Maße auch, gesellschaftliche Verantwortung zu übernehmen. Nachhaltigkeit ist ein soziales Ziel, dem sich Miele verpflichtet fühlt. Dazu gehört vor allem ein möglichst geringer Verbrauch an Strom, Wasser und Waschmittel, aber auch eine möglichst ressourcenschonende Produktion. Genauso fühlen wir Verantwortung gegenüber den Menschen, die für uns arbeiten. Als erstes Unternehmen in Deutschland hat sich Miele nach dem internationalen Sozialstandard SA 8000 zertifizieren lassen, der sich auf den Schutz der Arbeitnehmerrechte bezieht. Unseren Lieferanten und Händlerkunden begegnen wir in partnerschaftlicher Fairness und Wertschätzung. Nachhaltigkeit hat also viele Facetten, und wir haben das Ziel, auch hier Spitzenleistungen zu erbringen.\*

„Immer besser“ zu werden ist seit über 100 Jahren unser Ziel. Dass das so bleibt, versprechen wir.

*Markus Miele Reinhard Zinkann*

Dr. Markus Miele Dr. Reinhard Zinkann

\*Ausführlich berichten wir über unsere Nachhaltigkeitsbemühungen unter [www.miele-nachhaltigkeit.de](http://www.miele-nachhaltigkeit.de).

# Entdecken Sie die neue Lust am Kochen!

## Inhaltsverzeichnis

Erleben Sie auf den folgenden Seiten, warum Miele Einbaugeräte Ihnen Tag für Tag ganz besondere Momente schenken: mit einem Design, dessen Modernität die Zeit überdauert, mit einer Funktionalität, die tagtäglich die Arbeit erleichtert und einer Qualität, die jahrzehntelang Freude macht.

Unsere Leistungen	6
Die Miele Genusswelt	8
Individuelle gestalten mit Farbe und Material	10
Gerätekombinationen	14
Präzise Steuerungen mit intuitiver Bedienung	16
Alternative Bedienkonzepte	18

### Produkte

Herde mit Kombinationskochfeldern	20
Backöfen	32
Backöfen mit Mikrowelle	50
Dampfgarer	60
Dampfgarer mit Backofen	84
Mikrowellengeräte	98
Wärmeschubladen	112
Autarke Kochfelder und CombiSets	126
Gaskochfelder	146
CombiSets	162
Dunstabzugshauben	178
Kaffevollautomaten	200
Kühl-, Gefriergeräte, Weinschränke	220
Geschirrspüler	242

### Warum Miele?

Miele Nachhaltigkeit	266
Miele Qualität	268
Miele Service Zertifikat	270
Kundenportal My Miele	271
Miele Kundenservice	272





Das Leben hat viele Facetten; individuelle Ansprüche und Situationen bestimmen die Anforderungen an das gestaltete Umfeld. Als Premium-Marke für Hausgeräte ist Miele Garant für perfekten Genuss und damit auch von Lebensqualität. Mit diesem Anspruch gestalten wir unsere Geräte..

# Küchen-Einbaugeräte

Unsere Leistungen für Sie

## **Miele Classic-Partner**

Unsere Miele Classic-Partner sind ausgewählte und qualifizierte Küchen- und Möbelfachgeschäfte, deren Schwerpunkt die Küchenplanung und Gestaltung ist. Der Miele Classic-Partner bietet Ihnen ein designorientiertes, hochwertiges Miele Küchen-Einbaugeräte Sortiment und ein umfangreiches Service- und Dienstleistungspaket an. Die qualifizierte Beratungs- und kundenorientierte Serviceleistung führt zu einer hohen Kundenzufriedenheit.

## **Individuelle Beratung und Produktinformation**

Die Adressen unserer Ausstellungsräume finden Sie auf der Rückseite des Prospektes.

Unter der Telefonnummer

**0800 22 44 666**

stehen wir Ihnen auch gerne

**Mo. - Fr. 8.00 - 20.00 Uhr**

**und Sa. 9.00 - 13.00 Uhr**

für Informationen und Fragen zur Verfügung.

Ausführliche Informationen sowie Anfahrtsskizzen finden

Sie unter

**www.miele.de**

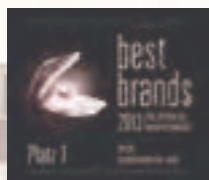
oder per E-Mail unter

**info@miele.de**



### Auszeichnungen

In zahlreichen Tests wird die Qualität und Zuverlässigkeit von Miele Geräten hervorgehoben. Sicher ein Grund, warum Miele zur besten und vertrauenswürdigsten Marke gewählt wurde. Denn wer sich heute für Miele Hausgeräte entscheidet, kann sicher sein, eine ausgezeichnete Wahl getroffen zu haben. Bestätigung und Ansporn zugleich sind für uns die vielen Auszeichnungen nicht nur von der Stiftung Warentest



### Miele unter den TOP 5 Trusted Brands Nachhaltigkeitspreis 2011

Reader's Digest-Leserinnen und Leser wählen seit mehr als zehn Jahren Europas vertrauenswürdigste Marken - die European Trusted Brands. 2011 fragte das Magazin Reader's Digest in Deutschland außerdem erstmals welche Produktmarke ist aus Ihrer Sicht wirklich glaubwürdig ist, wenn es um das Thema „Faire Produktionsbedingungen“ geht? Über 3.500 Leserinnen und Leser gaben dazu die Marke Miele an.



### Unsere Testsieger bei der Stiftung Warentest im Laufe der Jahre:

**TESTSIEGER**  
Stiftung Warentest **GUT (1,7)**  
**test**  
Im Test: 11 Waschmaschinen  
Frostkoffer  
Ausgabe 1/2013  
www.test.de  
**W 5821 WPS**

Waschautomat  
W 5821 WPS

**TESTSIEGER**  
Stiftung Warentest **GUT (1,7)**  
**test**  
Im Test: 3 Waschmaschinen  
Toaster  
Ausgabe 1/2013  
www.test.de  
**W 627 F WPM**

Waschautomat  
Toptlader W 627 F WPM

**TESTSIEGER**  
Stiftung Warentest **GUT (1,9)\***  
**test**  
Im Test: 6 Wäschetrockner  
Ausgabe 10/2012  
www.test.de  
**WT 2780 WPM**

Wäschetrockner  
WT 2780 WPM

**TESTSIEGER**  
Stiftung Warentest **GUT (1,9)**  
**test**  
Im Test: 10 energiesparende  
Bodenstaubsauger  
Ausgabe 4/2012  
**S 5381 EcoLine**

Bodenstaubsauger  
S 5381 EcoLine

**TESTSIEGER**  
Stiftung Warentest **GUT (2,1)**  
**test**  
Im Test: 16 Elektro-  
Einbaubacköfen  
Ausgabe 9/2012  
www.test.de  
**H 4810 B**  
technisch baugleich:  
**H 4710 B**

Einbau-Backofen  
H 4710 B

**TESTSIEGER**  
Stiftung Warentest **SEHR GUT (1,5)**  
**test**  
Im Test: 6 Dunstabzugshauben (Abluft, 90 cm Breite)  
Ausgabe 8/2007  
**DA 416-4**

Dunstabzugshaube  
DA 416-4

**TESTSIEGER**  
Stiftung Warentest **SEHR GUT (1,5)**  
**test**  
Im Test: 10 Dunstabzugshauben (Abluft, 90 cm Breite)  
Ausgabe 8/2007  
**DA 429-4**

Dunstabzugshaube  
DA 429-4

# Küchen-Einbaugeräte

Die Miele Genusswelt

## *Genusswelt*

**Miele**

Kaum ein anderer Bereich unseres täglichen Lebens hat sich in jüngster Zeit so enorm gewandelt wie unsere Essgewohnheiten. Von der ursprünglichen Form der Nahrungsaufnahme haben wir uns in beachtlichen Schritten zu einer Generation des modernen Genießens entwickelt. Bewusster, leichter, gesünder – so wollen wir uns heute ernähren und verdeutlichen auch durch die Art der Speisenzubereitung unseren Lebensstil. Miele Küchen-Einbaugeräte reflektieren Ihren guten Geschmack und unterstützen Sie mit außergewöhnlicher Technik und intelligenten Ideen bei Ihren vielfältigen Kochkreationen.



## Tafelkünstler

Miele

### Jedes Ma(h)l ein Genuss - die hohe Schule der Kochkunst.

Unter dem Namen „Tafelkünstler“ kooperiert Miele mit ausgewählten Köchen und deren Kochschulen in ganz Deutschland. Im Vordergrund stehen dabei der Spaß am Kochen und die Lust am Genuss. Lassen Sie sich von ausgewählten Kochschulen auf eine Entdeckungsreise durch die hohe Schule der Kochkunst führen. Unter der fachkundigen Anleitung renommierter Spitzenköche entfalten Sie Ihr ganzes Talent. Lernen Sie Miele Küchen-Einbaugeräte auf genussreiche Art kennen. Möchten Sie mehr über die Miele Tafelkünstler erfahren? Besuchen Sie uns im Internet unter [www.tafelkuenstler.de](http://www.tafelkuenstler.de)

## Kocherlebnis

Miele

### Genussvolles Kochen mit Miele Küchen-Einbaugeräten.

Mit dem Miele Kocherlebnis haben Sie die Gelegenheit, pffiffige Rezeptideen und die raffinierten Funktionen der Miele Einbaugeräte kennen zu lernen und selber auszuprobieren. Fachkundige Profis stehen Ihnen dabei zur Seite und geben Ihnen Tipps, wie einfach Sie Ihre Speisen mit Miele Einbaugeräten zubereiten können. Anschließend werden die Gerichte in gemütlicher Runde verzehrt. Möchten Sie auch die Vielfalt der Miele Küchen-Einbaugeräte kennenlernen? Nähere Informationen und die Termine finden Sie unter [www.miele-kocherlebnis.de](http://www.miele-kocherlebnis.de).  
Wir freuen uns auf Sie!

## zu tisch

Miele

### Das Genießermagazin

Gönnen Sie sich das Besondere, genießen Sie gute Küche und edle Weine? „zu tisch“ serviert Ihnen immer außergewöhnliche kulinarische Themen – kompetent und druckfrisch. Geboten werden Rezepte aus aller Welt, Gourmet-Reisen, Küchentrends, Weinspezialitäten und exklusive Angebote. Außerdem bereitet unsere Redaktion alles Wissens- und Lesenswerte rund um die Themen Kochen, Gastlichkeit, Lebensart und Genuss für Sie zu.

### Das Genussportal im Internet

#### Rezepte und spannende Geschichten rund um Essen, Trinken und Kultur.

Hier finden Sie neben unserer umfangreichen Rezeptsammlung das „Rezept des Tages“, das „Menü des Monats“ und zahlreiche Weinempfehlungen. Interessante Beiträge rund um das Thema Genuss runden das Ganze ab. Schauen Sie doch einfach mal rein: [www.zu-tisch.de](http://www.zu-tisch.de).

# Individuell gestalten mit Farbe und Material

Die Wahl zwischen 4 Möglichkeiten

## **PureLine - Edelstahl**

Tiefschwarzes Glas bildet einen atmosphärischen Hintergrund, der markante Edelstahlgriff wird zum herausragenden Element. Beide Materialien existieren gekonnt und gleichberechtigt nebeneinander. Die Horizontale ist dominant, mehrere Geräte ergänzen sich und bilden eine durchgängige Linie.





**PureLine - Obsidianschwarz**

Eine überlegene Ästhetik vermittelt PureLine in Obsidianschwarz. Pures Glas kennzeichnet die Fronten – hiermit gelingt Reduktion in Perfektion. Licht und Schatten erzeugen Reflexionen. Sie verleihen der Oberfläche Tiefe und Eleganz.

# Individuell gestalten mit Farbe und Material

Die Wahl zwischen 4 Möglichkeiten

## **PureLine – Brillantweiß**

Für spannungsreiche Kontraste in farbigen oder nahtlose Integration in weiße Küchen: PureLine in Brillantweiß verknüpft Minimalismus mit Exklusivität. Es wird Leichtigkeit ausgestrahlt und Raum für spannende Kombinationen gelassen.



**PureLine – Havannabraun**

Die moderne Interpretation eines klassischen Themas: Havannabraun komplettiert die Farbwelt von PureLine. Genau die richtigen Küchen-Einbaugeräte für Menschen mit ausgeprägtem Sinn für Harmonie und Natürlichkeit.



# PureLine

## Kombinationsmöglichkeiten

Durch die absolut homogene Gestaltung der Gerätefronten in der gesamten Produktfamilie entsteht immer ein harmonisches Gesamtbild – egal ob die Geräte über- oder nebeneinander angeordnet werden. Die Küchen-Einbaugeräte verfügen über eine gleich hohe Bedienblende. Vielfältig und bedarfsgerecht kann kombiniert werden: Eine horizontale Reihung auf Augenhöhe, eine vertikale Anordnung zur optimalen Nutzung der Raumhöhe, konzentriert en bloque oder in einer individuellen Anordnung in T-Form.



Panorama-Design



Tower-Design



Panorama-Tower-Design





CubiQ-Design

# Präzise Steuerungen mit intuitiver Bedienung

## M Touch – Steuerung per Fingertipp

Mit dem innovativen Touch-Display kommen Sie schnell zum Ziel: Die Bedienung des neuen M Touch-Displays ist einfach und selbsterklärend. Die Steuerung der Geräte geschieht dabei schnell und intuitiv über direktes Tippen oder einfaches Wischen auf dem Display mit Klartextanzeige. Viele Funktionen lassen sich mit einem einzigen Fingertip anwählen. Das zentrale Display mit weißem Text und Symbolen auf schwarzem Hintergrund sorgt für eine perfekte Sichtbarkeit der Informationen. Da, wo es die Benutzerführung unterstützt, werden Informationen farbig hervorgehoben.



Schnelle Navigation durch direktes Anwählen



Brillante Optik durch hohe Auflösung



Speicherbare individuelle Einstellungen





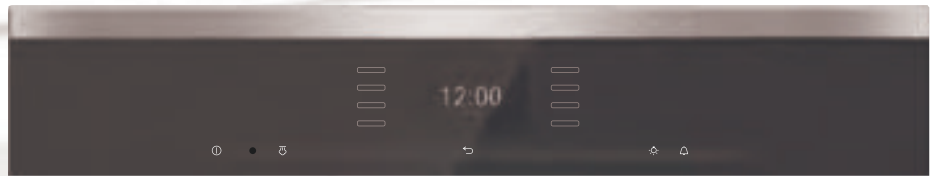
**Miele**

# Präzise Steuerungen mit intuitiver Bedienung

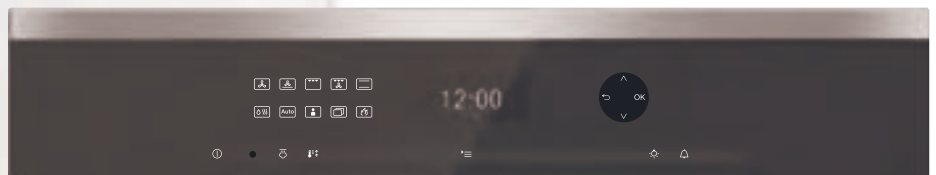
## Alternative Bedienkonzepte



Alle Geräte der neuen Generation sind mit Steuerungen ausgestattet, denen eine gemeinsame Logik zugrunde liegt. So ist zum Beispiel das Display immer zentral angeordnet – egal für welches Bedienkonzept Sie sich entscheiden. Alle Bedienkonzepte sind mit einer innovativen Displaytechnologie ausgestattet, die durch große Brillanz, Langlebigkeit, hohe Auflösung und eine herausragende Wertigkeit im Detail besticht. Die Sensor-Tastenbank ist das zentrale Element aller Bedienkonzepte. Auf ihr sind Funktionen zu finden, die direkt während eines Prozesses für Sie erreichbar sein sollen.



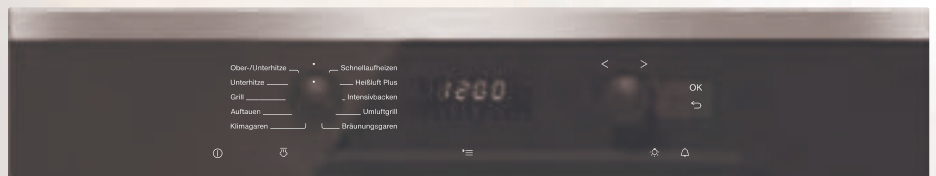
**SensorTronic:** Ein 5-zeiliges TFT-Display mit seitlich davon positionierten Sensortasten stellt alle Menüinhalte übersichtlich dar. Besonderes Kennzeichen ist die sehr einfache Benutzerführung.



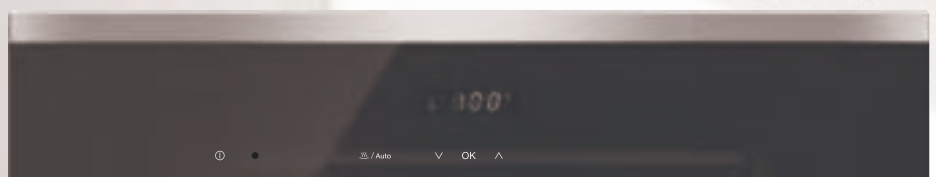
**DirectSensor:** Ein einziger Tastendruck auf die links vom Display angeordneten Symbole wählt die gewünschte Betriebsart. Zur Navigation durch die verschiedenen Ebenen dient das Touchelement rechts vom Display.



**DirectControl:** Die gewünschte Betriebsart wird klassisch über das Drehen des linken Knebels angewählt. Einstellungen innerhalb des 4-zeiligen Textdisplays, wie zum Beispiel Temperaturen oder Zeiten, werden über den rechten Bedienknebel angewählt und über die Sensortasten bestätigt.



**EasyControl:** Die Bedienelemente sind analog zu DirectControl gestaltet. Einziger Unterschied: Die Darstellung von Statusinformationen wie Temperatur- und Zeiteinstellungen erfolgt in einem 7-Segment- LC-Display.



**EasySensor:** Das puristische 7-Segment Display zeigt bei den Dampfgarern Temperatur und Dauer an. Durch Berühren der integrierten Sensortasten treffen und bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Entdecken Sie die neue Lust am Kochen!

Miele Einbau-Herde und Kombinationskochfelder



Wenn der Duft von frisch gebackenen Keksen durch die Wohnung strömt, werden selbst kleinste Naschkatzen erfinderisch.



Erleben Sie auf den folgenden Seiten, warum Miele Einbaugeräte Ihnen Tag für Tag ganz besondere Momente schenkt: mit einem Design, dessen Modernität die Zeit überdauert, mit einer Funktionalität, die tagtäglich die Arbeit erleichtert und einer Qualität, die jahrzehntelang Freude macht.

## Inhaltsverzeichnis

### **Einführung**

#### **Herde**

Bauform	23
Nischenmaß	23
Garräume	23
Reinigungssysteme	23

#### **Produktvorteile**

Die Produktvorteile der Miele Einbauherde	24
Back und Bratprogramme	26

#### **Kombinationskochfeld**

Bauform	28
Nischenmaß	28
Größenvielfalt	29
Rahmendesign	29

#### **Produktvorteile**

Die Produktvorteile der Miele-Kombinationskochfelder	30
--	----

# Direkt unter dem Kochfeld

Bauform, Nischenmaß, Garräume und Reinigungssysteme der Miele Einbau-Herde

Ihre Küche vermittelt ein ganz besonderes Gefühl, denn sie spiegelt sowohl Funktionalität als auch Ihren persönlichen Lebensstil wider. Jede Küchenplanung basiert dabei auf ganz individuellen Vorstellungen und persönlichen Bedürfnissen. Auf den folgenden Seiten lernen Sie die Vielfalt der Miele Einbau-Herde und Kombinationskochfelder näher kennen. So werden Sie ganz einfach zu genau dem Gerät finden, welches Ihren persönlichen Erwartungen voll und ganz entspricht.



### Bauform und Nischenmaß

Herde werden immer mit einem Kochfeld kombiniert und grundsätzlich unterhalb einer Arbeitsplatte eingebaut. Mit den Knebeln in der Bedienblende im oberen Bereich des Herdes steuern Sie das Kochfeld und den Backofen.



### Der Klassiker

60 cm breit, 60 cm hoch

### Garräume

Zwei unterschiedliche Garraumgrößen stehen bei Miele Herden zur Verfügung:



76 Liter



56 Liter

### Reinigungssysteme



### PerfectClean-Ausstattung

Reinigung spielend einfach: Viele Bestandteile Ihres Miele Backofens, z.B. Garraum, Backbleche und Back- und Bratroste, verfügen über eine patentierte Oberflächenveredelung mit einzigartigen Antihaft-Eigenschaften. Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich mit etwas Spülmittellauge und einem Schwamm mühelos beseitigen.

### Pyrolyse-Ausstattung\*

Pyrolyse ist die automatische Selbstreinigung des verschmutzten Garraums bei hohen Temperaturen. Langes Putzen oder aggressive Reiniger gehören somit der Vergangenheit an. Bei der pyrolytischen Selbstreinigung zerfallen sämtliche Speiserückstände zu Asche und lösen sich damit restlos von den Oberflächen im Garraum ab. Beim Energieverbrauch gilt: So viel wie nötig, so wenig wie möglich.

\* Nur für 76 Liter Garräume

# Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produktvorteile\* der Miele Einbau-Herde

## **Exklusiv bei Miele** Klimagaren

Jedes Nahrungsmittel hat seine individuellen Eigenarten. Sie zu kennen und zur vollen geschmacklichen Entfaltung zu bringen, ist die wahre Kunst des Garens. Bisher war es dem Bäcker vorbehalten, perfektes Brot und Brötchen zu backen. Jetzt können Sie das auch: mit einem Miele Herd mit Klimagaren. Die Erhöhung der Luftfeuchte im Garraum optimiert die Back- und Bratergebnisse bei einer Vielzahl von Speisen: Duftendes, lockeres Brot mit glänzender, knuspriger Oberfläche; Brötchen und Croissants wie frisch vom Bäcker; zartes saftiges Fleisch mit appetitlich gebräunter Kruste; perfekt gegarte Aufläufe; köstliche Soufflés und vieles mehr.





#### **Elektronische Temperaturregelung**

Automatische Überwachung: Die eingestellte Gartemperatur wird konstant kontrolliert und gehalten.

#### **Individuelle Einstellungen**

Bestimmen Sie selbst: Tasten- und Signaltöne sowie die Lautstärke können Sie individuelle verändern.

#### **Zeitfunktionen**

Immer pünktlich: Startzeit, Endzeit und Dauer des Garvorgangs sowie die Uhrzeit lassen sich leicht programmieren.

#### **Selbstreinigendes Katalyseemail**

Wenig Reinigungsaufwand an der Rückwand: Bereits während des Bratens und Backens werden Fettrückstände abgebaut.

#### **Gerätekühlsystem mit Kühler Front**

Maximaler Schutz: Alle Flächen am und neben dem Gerät bleiben kühl und bieten ein hohes Maß an Sicherheit und Schutz vor Verbrennungen.

#### **Energieeffizienz**

Geringster Energieverbrauch: Schont die Umwelt und die Haushaltskasse.

#### **Sicherheitsfunktionen**

Ihr Schutzengel: Wird das Abschalten doch einmal vergessen, springt die Sicherheitsabschaltung für Sie ein.

#### **CleanSteel**

Keine Fingerabdrücke auf Edelstahl: Die Oberfläche ist geschützt und macht spezielle Reiniger überflüssig

# Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Back- und Bratprogramme\* der Miele Einbau-Herde

## Back- und Bratprogramme\* H 6000



### Heißluft plus

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



### Ober- und Unterhitze

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



### Klimagaren

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



### Intensivbacken

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



### Umluftgrill

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



### Grill

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



### Unterhitze

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



### Auftauen

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



### Bräunungsgaren

Perfektes Gelingen: Die Kombination verschiedener Heizkörper sort für exzellente Aufläufe, Gratins und Lasagne.

\*modellabhängig



# Kochfelder für individuelle Kochgewohnheiten

Bauart, Bauformen, Größenvielfalt und Rahmendesign der Miele Kombinationskochfelder

## Bauart

### Kochfelder, kombiniert mit einem Herd

Kochfelder ohne eigene Bedienung werden immer einem Herd kombiniert. Die Bedienung für das Kochfeld befindet sich im oberen Bereich des Herdes.

**Hinweis:** Unter einem Einbau-Herd versteht man einen Backofen mit einer Bedienblende, die zusätzliche Knebel für die Steuerung des Kochfeldes enthält. Miele Kochfelder gibt es mit unterschiedlichen Beheizungsarten. So bietet Miele für jede Kochvorliebe das passende Kochfeld. Welche Technologie bevorzugen Sie?

## Bauformen



### Induktion

Der Trendsetter. Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze direkt im Topfboden. Die Größe des Topfes wird automatisch erkannt. Die Vorteile: Es gibt praktisch keine Energieverluste. Das Kochen ist besonders sicher, da die Bereiche neben der Kochzone relativ kühl bleiben. Miele bietet zusätzlich mit besonderen Ausstattungsmerkmalen besonderen Komfort.



### Elektro

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





### **Größenvielfalt**

Kochen Sie eher mit wenigen Töpfen oder zaubern Sie gerne umfangreiche Menüs, für die Sie viele Töpfe und Pfannen benötigen? Wie raumgreifend Ihre Kochleidenschaft auch sein mag – Miele bietet Ihnen Kochfelder mit ausreichend Platz!

**Klassisch** – Platzsparende Geräte um die 60 cm Breite mit 4 Kochzonen

**Komfortabel** – Geräte um die 75 cm Breite mit 4 Kochzonen.

### **Rahmendesign**

Miele Kochfelder bieten Ihnen attraktive Designvarianten – in Glas und Edelstahl.

### **Glaskeramiken mit umlaufendem Edelstahlrahmen**

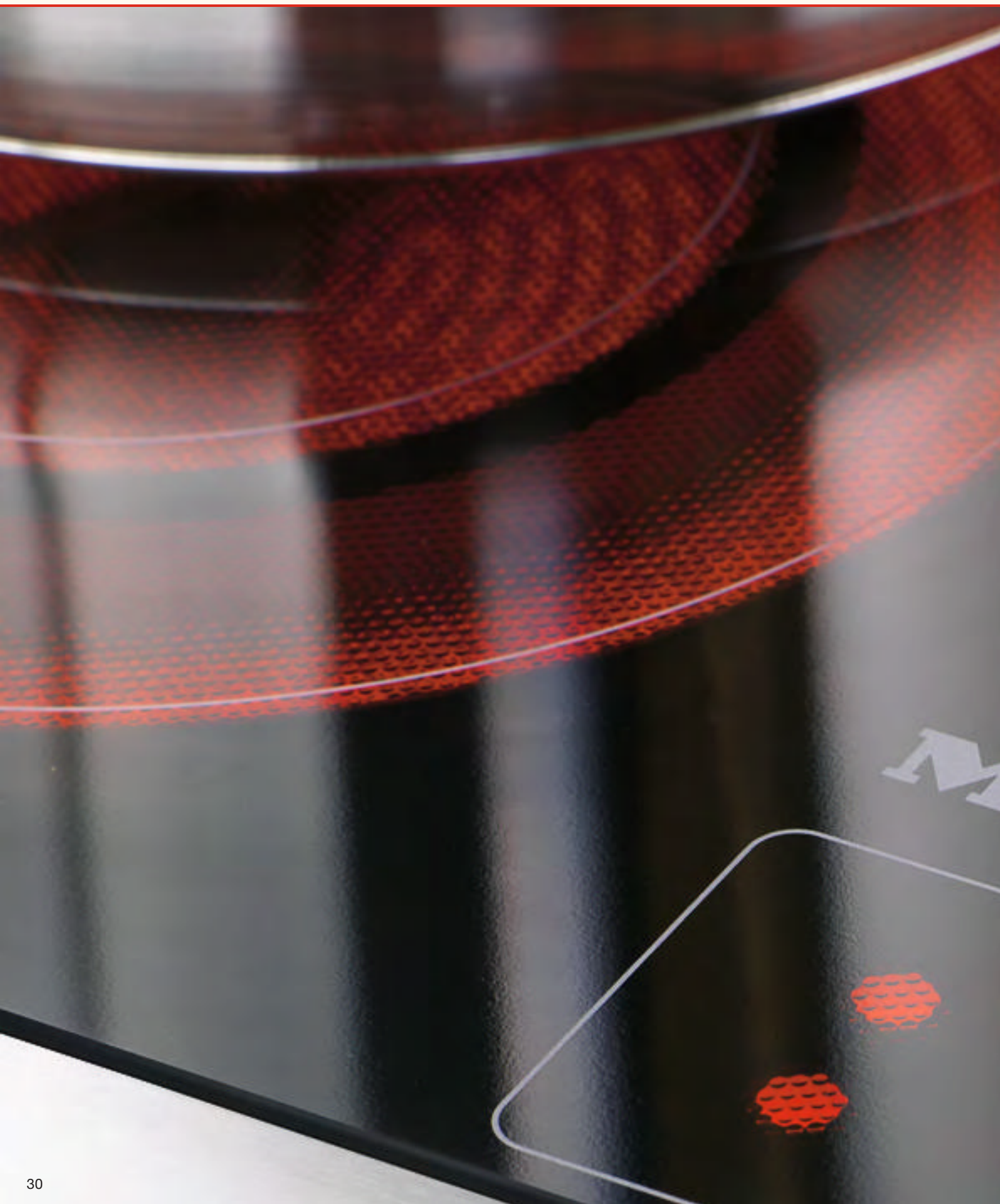
Die Glaskeramik des Kochfeldes wird an allen Seiten durch einen hochwertigen Edelstahlrahmen geschützt.

### **Glaskeramiken für den flächenbündigen Einbau**

Rahmenlose Kochfeld-Variante. Lässt sich perfekt in die Arbeitsplatte integrieren – wie aus einem Guss. Ganz ohne Ecken und Kanten.

# Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produktvorteile\* der Miele Kombinationskochfelder





#### **Ankochautomatik**

Immer rechtzeitig: Die Automatik regelt die hohe Anfangsleistung herunter, um anbrennen zu vermeiden.

#### **TwinBooster**

Schnelligkeit ist keine Hexerei: Bei Induktion beschleunigen bis zu 3.700 Watt Leistung den Kochprozess.

#### **Warmhaltefunktion**

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

#### **Effizienz und Sicherheit**

Ein klarer Vorteil: Die erzeugte Wärme bei Induktion geht nicht verloren und die Glaskeramik bleibt relativ kühl.

#### **Restwärmanzeige**

Praktischer Alltagshelfer: Die Restwärmanzeige erinnert daran, nicht auf die noch heiße Kochzone zu fassen.

#### **Sicherheitsausschaltung**

Clever: Wird eine Kochzone über eine ungewöhnlich lange Zeit beheizt, schaltet sie sich automatisch ab.

#### **Inbetriebnahmesperre**

Äußerst hilfreich: Beide Funktionen verhindern ungewollte Zugriffe auf das Kochfeld.

#### **Pflegeleichte Glaskeramik**

Einfache Reinigung: Die hochwertige und glatte Glaskeramikoberfläche lässt sich spielend einfach reinigen.

#### **Komfortable Kochzonengestaltung**

Für alle Arten von Kochgeschirr: Alle Töpfe und Pfannen können so optimal eingesetzt werden.

Entdecken Sie die neue Lust am Kochen!

Miele Einbau-Backöfen



Wenn der Duft von frisch gebackenen Keksen durch die Wohnung strömt, werden selbst kleinste Naschkatzen erfinderisch.



Erleben Sie auf den folgenden Seiten, warum ein Miele Backofen Ihnen Tag für Tag ganz besondere Momente schenkt: mit einem Design, dessen Modernität die Zeit überdauert, mit einer Funktionalität, die tagtäglich die Arbeit erleichtert und einer Qualität, die jahrzehntelang Freude macht.

## Inhaltsverzeichnis

### **Einführung**

Bauformen	34
Nischenmaße	36
Größenvielfalt	38
Reinigungssysteme	40

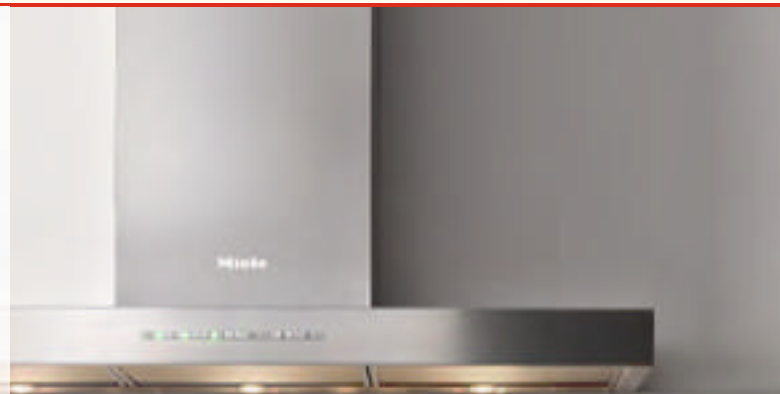
### **Produktvorteile**

Die Highlights der Herde/Backöfen	42
Produktvorteile	44
Weitere Produktvorteile	46

# Direkt unter dem Kochfeld oder in Augenhöhe

## Die Bauformen der Miele Einbau-Herde und -Backöfen

Ihre Küche vermittelt ein ganz besonderes Gefühl, denn sie spiegelt sowohl Funktionalität als auch Ihren persönlichen Lebensstil wider. Jede Küchenplanung basiert dabei auf ganz individuellen Vorstellungen und persönlichen Bedürfnissen. Auf den folgenden Seiten lernen Sie die Vielfalt der Miele Einbau-Herde und -Backöfen näher kennen. So werden Sie ganz einfach zu genau dem Gerät finden, welches Ihren persönlichen Erwartungen voll und ganz entspricht.



### **Einbau-Herd**

Herde werden immer mit einem Kochfeld kombiniert und grundsätzlich unterhalb einer Arbeitsplatte eingebaut. Mit den Knebeln in der Bedienblende im oberen Bereich des Herdes steuern Sie das Kochfeld und den Backofen.



**Einbau-Backofen**

Ein Backofen wird unabhängig von einem Kochfeld installiert und kann daher variabel platziert werden, z.B. in Augenhöhe für besten Bedienkomfort.

# Perfekt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Die Nischenmaße der Miele Einbau-Backöfen

Miele Einbau-Herde und Einbau-Backöfen gibt es in unterschiedlichen Größen – so finden Sie garantiert die perfekte Besetzung für Ihre Küche.



**Der Extragroße**  
90 cm breit, 48 cm hoch



**Der Klassiker**  
60 cm breit, 60 cm hoch



**Der Kompakte**  
60 cm breit, 45 cm hoch





# Im individuellen Stil backen und braten

Die Größenvielfalt der Miele Einbau-Backöfen

Bereiten Sie gern im Backofen große Braten zu oder backen Sie gerne viel Gebäck? Wie raumgreifend Ihre Back- und Bratleidenschaft auch sein mag – Miele bietet Ihnen Backöfen mit ausreichend Platz!





#### **Der Extragroße**

Der XXL Garraum hat ein Volumen von 90 Litern und bietet über 3 Ebenen verteilt sehr viel Platz zum Backen und Braten. Seine Nische hat die Abmessungen 90 x 48 cm.



#### **Der Geräumige**

Miele Herde und Backöfen für 60 x 60 cm große Nischen bieten 76 l Garraumvolumen und 5 Einschubebenen - viel Platz und Flexibilität fürs Backen und Braten.



#### **Der Klassiker**

Einige Geräte der Komfortklasse mit dem Nischenmaß 60 x 60 cm verfügen über einen 56 l Garraum. Vier Einschubebenen bieten Platz zur optimalen Zubereitung Ihrer Speisen.



#### **Der Kompakte**

Miele Backöfen für die 45 x 60 cm Nische bieten 49 l Garraumvolumen und 3 Einschubebenen bei gleicher Größe der Backbleche wie der Großraum-Backofen mit 76 l.

# So macht Backen richtig Freude!

Die Reinigungssysteme\* der Miele Einbau-Herde und -Backöfen

Das Essen - köstlich. Aber die Reinigung?  
Hier bietet Ihnen Miele zwei verschiedene  
Möglichkeiten, die Reinigung so einfach wie  
möglich zu gestalten: PerfectClean und  
Pyrolyse.





### **Exklusiv bei Miele** PerfectClean-Ausstattung

Reinigung spielend einfach: Viele Bestandteile Ihres Miele Backofens, z. B. Garraum, Backbleche und Back- und Bratroste, verfügen über eine patentierte Oberflächenveredelung mit einzigartigen Antihaft-Eigenschaften. Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich mit etwas Spülmittellauge und einem Schwamm mühelos beseitigen.



### „Sehr gut“ durch unabhängiges Testinstitut\*\*

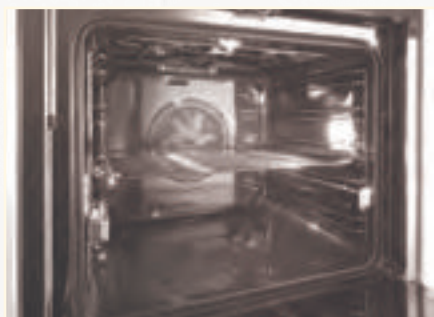
Die TÜV Rheinland LGA Products GmbH hat sechs emailierte Backbleche von fünf Markenherstellern ausführlich getestet. Wichtige Gebrauchseigenschaften wie Antihaftefunktion und Reinigungsaufwand wurden nur bei PerfectClean-Backblechen von Miele mit der Gesamtnote „sehr gut“ bewertet. Alle anderen erhielten lediglich das Testurteil „befriedigend“. PerfectClean von Miele gilt somit als beste Wahl und bietet Ihnen unübertroffenen Reinigungs- und Pflegekomfort.

\*\*von 02/2009



### Pyrolyse-Ausstattung

Pyrolyse ist die automatische Selbstreinigung des verschmutzten Garraums bei hohen Temperaturen. Langes Putzen oder aggressive Reiniger gehören somit der Vergangenheit an. Bei der pyrolytischen Selbstreinigung zerfallen sämtliche Speiserückstände zu Asche und lösen sich damit restlos von den Oberflächen im Garraum ab. Beim Energieverbrauch gilt: So viel wie nötig, so wenig wie möglich.



### Pyrofit

Nicht nur der Garraum, sondern auch die Aufnahmegitter, Back- und Bratroste und FlexiClip Vollauszüge werden dank Pyrofit bei jeder Pyrolyse strahlend sauber. Denn während der Pyrolyse können diese Zubehörteile problemlos im Garraum verbleiben und werden mitgereinigt.

\*modellabhängig

# Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produkt-Highlights\* der Miele Einbau-Herde und -Backöfen

## **Exklusiv bei Miele** Klimagaren

Jedes Nahrungsmittel hat seine individuellen Eigenarten. Sie zu kennen und zur vollen geschmacklichen Entfaltung zu bringen, ist die wahre Kunst des Garens. Bisher war es dem Bäcker vorbehalten, perfektes Brot und Brötchen zu backen. Jetzt können Sie das auch: mit einem Miele Backofen mit Klimagaren. Die Erhöhung der Luftfeuchte im Garraum optimiert die Back- und Bratergebnisse bei einer Vielzahl von Speisen: Duftendes, lockeres Brot mit glänzender, knuspriger Oberfläche; Brötchen und Croissants wie frisch vom Bäcker; zartes saftiges Fleisch mit appetitlich gebräunter Kruste; perfekt gegarte Aufläufe; köstliche Soufflés und vieles mehr.





**Exklusiv bei Miele** **Kabelloses Speisethermometer**

Keine Beaufsichtigung mehr: Die Restzeitanzeige informiert genau, wann Fleisch, Fisch oder Geflügel fertig sind.



**Exklusiv bei Miele** **FlexiClip-Vollauszüge**

Flexibel und sicher: Ohne Kontakt zum heißen Garraum das Gargut übergießen, wenden oder entnehmen.



**Exklusiv bei Miele** **Automatikprogramme**

Müheles über 100 Gerichte zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Fleisch – alles wird vollautomatisch zubereitet.



**Exklusiv bei Miele** **Spezialanwendungen**

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



**Exklusiv bei Miele** **CrispFunction**

Für eine knusprige Bräunung: Manche Lebensmittel gelingen besser bei trockenerer Hitze, wie z. B. Pizza oder Pommes.

# Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile\* der Miele Einbau-Herde und -Backöfen



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



**CleanSteel**  
Keine Fingerabdrücke auf Edelstahl: Die Oberfläche ist geschützt und macht spezielle Reiniger überflüssig.



**Elektronische Temperaturregelung**  
Automatische Überwachung: Die eingestellte Gartemperatur wird konstant kontrolliert und gehalten.



**Speisethermometer**  
Entspannte Menüplanung: Die Restgarzeit des Garguts lässt sich bequem ablesen, manuelle Kontrollen entfallen.



**Individuelle Einstellungen**  
Bestimmen Sie selbst: Sprache, Signaltöne, Display-Helligkeit und vieles mehr können Sie individuell verändern.



**Zeitfunktionen**  
Immer pünktlich: Startzeit, Endzeit und Dauer des Garvorgangs sowie die Uhrzeit lassen sich leicht programmieren.



**Selbstreinigendes Katalyseemail**  
Wenig Reinigungsaufwand an der Rückwand: Bereits während des Bratens und Backens werden Fettrückstände abgebaut.



**AirClean-Katalysator**  
Schont Möbel, Wände und Gardinen: Fettablagerungen und Speisengerüche werden deutlich reduziert.



**Gerätekühlsystem mit Kühler Front**  
Maximaler Schutz: Alle Flächen am und neben dem Gerät bleiben kühl und bieten ein hohes Maß an Sicherheit und Schutz vor Verbrennungen.



### Energieeffizienz

Geringster Energieverbrauch: Schont die Umwelt und die Haushaltskasse.



### Sicherheitsfunktionen

Ihr Schutzengel: Wird das Abschalten doch einmal vergessen, springt die Sicherheitsabschaltung für Sie ein.



### Restwärmenutzung

Ökonomisch und ökologisch: Der Backofen schaltet früher ab und gart mit der Restwärme zu Ende.



### Miele@home\*\*

Bequem: Ein Blick auf das Backofen-Display zeigt Ihnen komfortabel den Status Ihrer vernetzten Hausgeräte.

\* modellabhängig

\*\* Lieferbar ab Anfang 2014

# Weitere Talente, die überzeugen

Die zusätzlichen Produktvorteile des 90 cm breiten Backofens



## **TwinPower Heißluftgebläse**

In kurzer Zeit betriebsbereit: 2-faches Heißluftgebläse heizt schnellstens auf und verteilt die Wärme gleichmäßig.



## **3D-Bedienpult**

Ergonomisch und intuitiv: Geeignetes Bedienfeld mit M Touch-Bedienung.



## **XXL-Garraum**

Sehr viel Platz: Ein Garraum mit einem Volumen von 90 Litern auf 3 Ebenen bietet Ihnen maximale Möglichkeiten.



## **Drehgrilleinrichtung**

Rundherum schön knusprig: Brathähnchen und vieles mehr werden von allen Seiten gleichmäßig gegart und gebräunt.





# Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Back- und Bratprogramme\* der Miele Einbau-Herde und -Backöfen

## Back- und Bratprogramme\* H 6000



### Heißluft plus

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



### Ober- und Unterhitze

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



### Klimagaren

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



### Intensivbacken

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



### Bratautomatic

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



### Umluftgrill

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



### Grill groß

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



### Grill klein

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



### Oberhitze

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



#### Unterhitze

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



#### Auftauen

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



#### Schnellaufheizen

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



#### Bräunungsgaren

Perfektes Gelingen: Die Kombination verschiedener Heizkörper sorgt für exzellente Aufläufe, Grätins und Lasagne.



#### Automatikprogramme

Sorglos über 100 Gerichte zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Fleisch - alles wird vollautomatisch zubereitet.



#### Niedertemperaturgaren

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



#### Spezialanwendungen

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



#### Eigene Programme

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

Wer sich zur modernen Kochgeneration zählt und offen für alles Neue ist, legt viel Wert auf hochwertiges Kochgeschirr und eine innovative Küchentechnik. Ein Backofen mit Mikrowelle ist unser "Menüvorschlag" für zeitgemäßes Kochen mit allen wünschenswerten Komfortmerkmalen.

## Inhaltsverzeichnis

### **Einführung**

Kombination von zwei Kochfunktionen 52  
auf kleinstem Raum

### **Produktvorteile**

Die Highlights der Backöfen mit Mikrowelle 54  
Weitere Produktvorteile 56  
Betriebsarten 58



# Entdecken Sie die neue Lust am Kochen!

Miele Einbau-Backöfen mit Mikrowelle



Weil beim Genießen auch schon der Weg das Ziel ist, kommt dem Zubereiten und Kochen in der Küche höchste Bedeutung zu. Mancher gibt sich der Vorfriede am liebsten allein hin und überrascht mit liebevoll zusammengestellten Kreationen, andere teilen ihre Kochbegeisterung am liebsten mit Gleichgesinnten und öffnen ihre Küche für eine Art Gastlichkeit, die lange vor dem Verzehr beginnt.

# So individuell wie Sie

Kombination von zwei Kochfunktionen auf kleinstem Raum





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

Dabei haben Sie die Wahl: Sie können die Funktionen einzeln nutzen und z.B. mit den Backofenbetriebsarten leckeres Brot oder Kuchen backen und mit der Mikrowellenfunktion schnell eine Tasse Kakao erwärmen. Oder Sie nutzen beide Funktionalitäten zusammen und können so je nach Gericht bis zu 30% Zeit sparen.



# Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produkt-Highlights\* der Miele Einbau-Backöfen mit Mikrowelle



## Kombinierte Mikrowellen-Betriebsarten

Flexibel und zeitsparend: Die Kombination von Betriebsart und Mikrowelle spart bei der Zubereitung bis zu 30 % Zeit.



## Quick-Mikrowelle

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



## Exklusiv bei Miele Automatikprogramme

Müheles über 100 Gerichte zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Fleisch - alles wird vollautomatisch zubereitet.



## Speisethermometer

Entspannte Menüplanung: Die Restzeit des Garguts lässt sich bequem ablesen, manuelle Kontrollen entfallen.



## Exklusiv bei Miele Popcorn taste

Nur ein Tastendruck: Bereitet eine Packungsgröße Popcorn schnell und einfach zu.

\*modellabhängig



**Exklusiv  
bei Miele**

### **Edelstahl-Garraum mit PerfectClean Veredelung und Leinenstruktur**

Der Garraum des Backofens mit Mikrowelle besteht aus Edelstahl mit einer speziellen Leinenstruktur; die Oberfläche ist zudem mit PerfectClean veredelt. Er ist somit weniger kratzempfindlich und deutlich leichter zu reinigen als ein herkömmlicher Edelstahl-Garraum. PerfectClean veredelte Oberflächen überzeugen durch ihren Antihafteffekt: Bereits beim Garen haften deutlich weniger Verschmutzungen an den Garraumwänden an.

# Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile\* der Miele Backöfen mit Mikrowelle



## Eigene Programme

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



## CleanSteel

Keine Fingerabdrücke auf Edelstahl: Die Oberfläche ist geschützt und macht spezielle Reiniger überflüssig.



## Elektronische Temperaturregelung

Automatische Überwachung: Die eingestellte Gartemperatur wird konstant überwacht und gehalten.



## Individuelle Einstellungen

Bestimmen Sie selbst: Sprache, Signaltöne, Display-Helligkeit und vieles mehr können Sie individuell verändern.



## Zeitfunktionen

Immer pünktlich: Startzeit, Endzeit und Dauer des Garvorgangs sowie die Uhrzeit lassen sich leicht programmieren.



## Gerätekühlsystem mit Kühler Front

Maximaler Schutz: Alle Flächen am und neben dem Gerät bleiben kühl und bieten ein hohes Maß an Sicherheit und Schutz vor Verbrennungen.



## Sicherheitsfunktionen

Ihr Schutzengel: Wird das Abschalten doch einmal vergessen, springt die Sicherheitsabschaltung für Sie ein.



# Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Betriebsarten\* der Miele Backöfen mit Mikrowelle



## Heißluft plus

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



## Ober- und Unterhitze

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



## Intensivbacken

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



## Bratautomatic

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



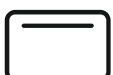
## Umluftgrill

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



## Bräunungsgaren

Perfektes Gelingen: Die Kombination verschiedener Heizkörpern sorgt für exzellente Aufläufe, Gratin und Lasagne.



## Oberhitze

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



## Unterhitze

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



## Auftauen

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



### Schnell aufheizen

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



### Automatikprogramme

Sorglos über 100 Gerichte zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Geflügel – alles wird vollautomatisch zubereitet.



### Spezialanwendungen

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



### Eigene Programme

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



### Mikrowelle plus Heißluft plus

Schnelles Backen und Braten: Ideal für schonendes Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen



### Mikrowelle plus Grill

Schnell zubereitet: Zum Grillen von Fleisch, Fisch und vielem mehr.



### Mikrowelle plus Umluftgrill

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



### Mikrowelle plus Bratautomatic

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

# Entdecken Sie die neue Lust am Kochen!

## Miele Dampfgarer



Der Kauf eines Miele Dampfgarers ist der Beginn einer wundervollen Freundschaft, die Genuss, Wohlbefinden und jede Menge Kocherlebnisse verspricht.



Der Dampfgarer ist ein wahres Allround-Talent und die ideale Ergänzung zu Backofen und Kochstelle. Ob Sie einzelne Beilagen oder ein komplettes Menü in einem Garprozess zubereiten möchten – Ihren Anforderungen an das Dämpfen sind keine Grenzen gesetzt.

## Inhaltsverzeichnis

### **Einführung**

Dampfgaren mit Miele	62
Bauformen	66
Bauarten	68
Nischenmaße	70
Dampfsysteme/Dampftechnologien	72

### **Produktvorteile**

Die Highlights der Dampfgarer	74
Weitere Produktvorteile	76
Die Highlights des Druckdampfgarers	78
Betriebsarten/Anwendungsvielfalt	80

# Eine echte Verstärkung für Ihre Küchenmannschaft

## Dampfgaren mit Miele

### **Tradition trifft Innovation:**

#### **Dampfgaren im Wandel der Jahrtausende**

Die Ursprünge des heutigen Dampfgarens liegen in China. Im Reich der Mitte ist das Dämpfen von Speisen schon seit Jahrtausenden die wichtigste Methode der Speisenzubereitung. Lange vor unserer heutigen Zeitrechnung brachte man dort bereits doppelwandige Kochgefäße zum Einsatz, in denen die Speisen getrennt von der Flüssigkeit gegart wurden. Die Vorzüge dieser schonenden Zubereitungsart wurden in der westlichen Welt lange unterschätzt. Mit dem Miele Dampfgarer können Sie diese wundervolle Art des Kochens endlich auch zu Hause nutzen – einfach, komfortabel und unglaublich köstlich.





**Mehr Geschmack, mehr Vitalstoffe:  
Warum Dampfgaren so gesund ist**

Speisen aus dem Miele Dampfgarer sind ein Fest für die Sinne. Vor allem der intensive, unverfälschte Eigengeschmack und die angenehm bissfeste Konsistenz der Speisen begeistern immer wieder. Das Prinzip des Dampfgarens ist so einfach wie wirkungsvoll: Heißer Dampf umströmt das Gargut von allen Seiten. Der sofortige Wärmeaustausch sorgt für einen schnellen Garprozess ohne Ankochzeiten. Das Gargut liegt nicht im Wasser und wird somit nicht ausgelaugt – Geschmack und Vitalstoffe bleiben fast vollständig erhalten. Durch die schonende Art der Zubereitung eignet sich Dampfgaren besonders für empfindliche Lebensmittel wie z.B. zarte Gemüse, Fisch, aber auch Fleisch und Kartoffeln.

# Der Gewinn für Ihre Gesundheit

## Dampfgegartes enthält mehr Vitalstoffe

Mit dem Miele Dampfgarer bereiten Sie frische Lebensmittel außerordentlich schonend zu. Das kann man schmecken – und sogar im Labor messen! Denn Dampfgegartes erhält nicht nur den intensiven, natürlichen Geschmack der Speisen, sondern weitestgehend auch die wertvollen Vitamine, Mineralien und Spurenelemente. Wissenschaftliche Untersuchungen bestätigen die deutlichen Vorteile des Dampfgegartes gegenüber herkömmlichen Garmethoden. So haben dampfgegartes Lebensmittel einen bis zu 50% höheren Vitamingehalt als nach dem gewöhnlichen Kochen im Wasser. Dampfgegartes sichert Ihnen die bestmögliche Speisenqualität und trägt in bedeutendem Maße zu einer vitalstoffreichen und gesunden Ernährung bei.

### Dampfgegartes – die ideale Garmethode

Wissenschaftliche Untersuchungen der renommierten Universitäten Gießen und Koblenz/Landau bestätigen die wertvollen Vorteile des Dampfgegartes gegenüber den herkömmlichen Garmethoden.

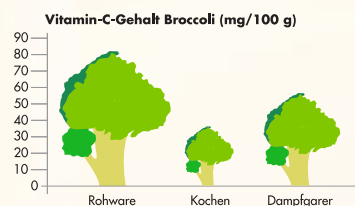
### Nährstoffe

„Nach wissenschaftlichen Standards geprüft ergibt sich hinsichtlich der Erhaltung empfindlicher Nährstoffe (z.B. Vitamin C, Mineralstoffe, Spurenelemente), dass Dampfgegartes von Gemüse dem traditionellen Kochen mit Abstand überlegen ist.“

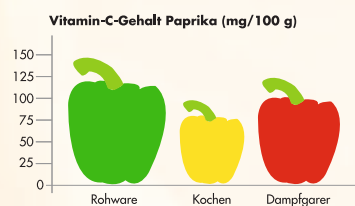
Prof. Dr.-Ing. Elmar Schlich



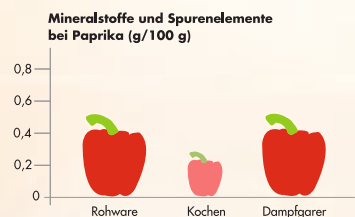
### Mehr Vitamine, mehr Mineralstoffe



Brokkoli aus dem Dampfgarer enthält 50% mehr Vitamin C als gekochter Brokkoli.



Dampfgegartes Paprika hat über 25% mehr Vitamin C als gekochte Paprika.



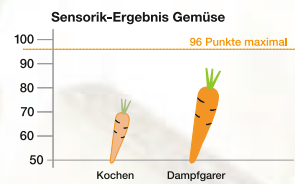
Paprika aus dem Dampfgarer enthält genauso viele Mineralstoffe wie rohe Paprika. Zum Vergleich: In Wasser gekochte Paprika hat rund 45% weniger Nährstoffe als die Rohware.



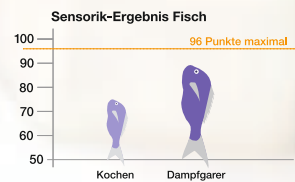
### Mehr Geschmack

„Nach wissenschaftlichen Standards geprüft ergibt sich, dass Dampfgaren von Gemüse dem traditionellen Kochen sensorisch (Geschmack, Form, Farbe, Struktur) mit Abstand überlegen ist. Bei allen geprüften Lebensmitteln erreicht der Dampfgarer von Miele bei allen Sensorik-kategorien den ersten Platz vor dem Kochen.“

Dr. oec. troph. Michaela Ziems



In Labortests wurden nach einem wissenschaftlichen Punktesystem vier Kriterien bewertet, die für die Genussqualität maßgeblich sind: Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Eindeutiges Resultat: Dampfgaren ist die schmackhafteste und gesündeste Art, Gemüse zuzubereiten – unabhängig davon, ob frische oder tiefgekühlte Ware verarbeitet wird.



Beim schonenden Garen in Dampf behält Fisch seine Struktur und seinen typischen Geschmack. Hier zeigt sich deutlich die sensorische Überlegenheit des Miele Dampfgarers.

# Gute Perspektiven für Ihre Küchenplanung

## Die Bauformen der Miele Dampfgarer

### **Einbau-Dampfgarer**

Miele Dampfgarer lassen sich vielfältig in die Kücheneinrichtung integrieren. Durch seine kompakte Bauform – je nach Modell 50 oder 60 cm breit – passt er perfekt in die üblichen Schranknischen. So können Sie die Platzierung Ihres Miele Dampfgarers ganz individuell bestimmen.





# Im individuellen Stil dampfgaren

## Die Bauarten der Miele Dampfgarer



### **Dampfgarer (drucklos)**

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



### **Druck-Dampfgarer**

Der Miele Druck-Dampfgarer 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.



### **Dampfgarer mit Backofen (drucklos)**

Als weitere Variante in der Familie der Dampfgarer gibt es den Dampfgarer mit Backofen. Ausführliche Informationen zu diesem Gerät finden Sie in einem separaten Kapitel nach den Dampfgarern.





Miele bietet Ihnen Dampfgarer in drei komfortablen Varianten. Für welches Modell Sie sich auch entscheiden – freuen Sie sich auf intensiven, gesunden Genuss.

# Perfekt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

Die Nischenmaße der Miele Dampfgarer

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



## Der Klassiker

60 cm breit, 45 cm hoch



## Der Kompakte

50 cm oder 60 cm breit, 35 cm hoch



## Der Druckvolle

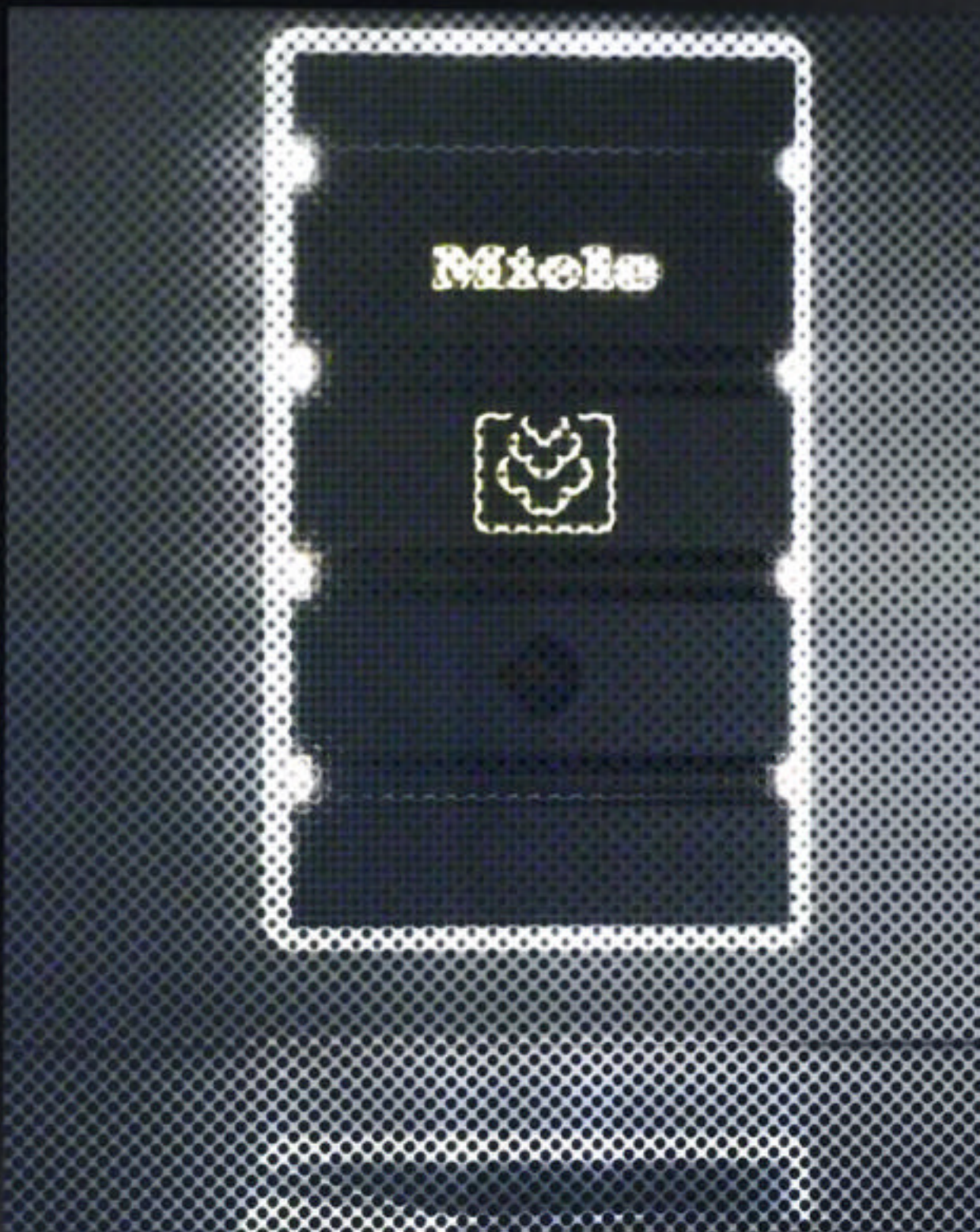
60 cm breit, 38 cm hoch






Mit unterschiedlicher Dampferzeugung immer  
zum perfekten Ergebnis

Die Miele-Dampfsysteme und -technologien





### Externe Dampferzeugung

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

### **Exklusiv bei Miele** MultiSteam

MultiSteam ist die perfekte Weiterentwicklung der externen Dampferzeugung. Diese Technologie setzt Miele in allen 45 cm hohen Dampfgarern ein. Sie ist speziell auf die Anforderungen der großen Garräume ausgelegt. Der leistungsstarke Dampferzeuger (3,3 kW) sorgt für eine schnelle Dampferzeugung, was zu schnellen Aufheizzeiten im Garraum führt. Die Anordnung und Ausrichtung der 8 Dampfeinlässe auf einem speziell entwickelten Modul bewirkt eine schnelle Verteilung des Dampfes im Garraum und um die Garbehälter herum. Das Resultat sind gleichmäßige Garergebnisse, die perfekten Genuss der Speisen garantieren.

### MonoSteam

Dieses Dampfsystem eignet sich ideal für Dampfgarer mit kleineren Garräumen. Der Dampferzeuger befindet sich bei dieser Technologie im Wassertank. Der Dampf wird über einen Dampfeinlass in den Garraum geführt.

### PowerSteam

Das Original. Die erste Dampftechnologie für den Haushalt begeistert auch nach 30 Jahren noch immer durch seine schnelle Dampferzeugung. Dadurch entstehen schnellste Aufheizzeiten dank des kleinen Garraums und dem starken 5,0 KW-Dampferzeuger. Das Garen mit Druck mit bis zu 120°C führt zu den kürzesten Garzeiten, die man beim Dampfgaren erzielen kann. Somit ist die PowerSteam-Technologie die kompromissloseste Interpretation des Dampfgarens.

# Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produkt-Highlights\* der Miele Dampfgarer

## **Exklusiv bei Miele** MultiSteam

Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack - Der Miele Dampfgarer ist ein wahres Allround-Talent und die ideale Ergänzung zu Backofen und Kochfeld. Da die Garzeiten beim Dampfgaren und Kochen identisch sind, müssen Sie Ihre Kochgewohnheiten nicht umstellen. Sie können Vorspeise, Suppe, Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilage oder Süßspeise einzeln zubereiten – oder ein komplettes Menü in einem einzigen Garprozess. Anspruchsvolle Wünsche für die Garergebnisse – bissfest oder zart – können Sie mit dem Miele Dampfgarer individuell erfüllen.

Für perfekte Ergebnisse sorgt die einzigartige externe Dampferzeugung in Form der Miele MultiSteam Technologie. 8 Dampfeinlässe sorgen für schnelle Dampferzeugung, Aufheizzeiten und Dampfverteilung für gleichmäßigere Ergebnisse.





**Exklusiv bei Miele** **Großer Garraum und große Belegfläche**

Die ganze Tiefe nutzen: Gleichzeitig auch größere Mengen zubereiten, das spart Zeit und Energie.



**Exklusiv bei Miele** **Automatisches Menügaren**

Ein komplettes Menü: Temperatur, Garzeit und Abfolge werden mit „Menügaren“ automatisch bestimmt.



**Leichte Reinigung**

Keine Kalkablagerungen: Schnelle und unkomplizierte Reinigung durch externen Dampferzeuger.



**Dampfgaren mit Druck**

Zeitsparend und gesund kochen: Mit 101°C bis 120°C garen Gemüse, Fleisch und Hülsenfrüchte doppelt so schnell.



**Automatikprogramme**

Müheles über 150 Speisen auf den Punkt zubereiten: Fisch, Fleisch, Gemüse und vieles mehr mit Gelinggarantie.

# Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile\* der Miele Dampfgarer



**Exklusiv bei Miele** **Warmhaltefunktion**  
Kein sofortiges Abkühlen: Die Speisen werden noch 15 Minuten nach dem Garzeitende automatisch warmgehalten.



**Garen auf 3 Ebenen**  
Zeit und Energie sparen: Gleichzeitig unterschiedlichste Speisen ohne Geruchs- und Geschmacksübertragung garen.



**LED-Beleuchtung und Durchsichttür**  
Das Gargut stets im Blick: Neu bei Miele Dampfgarern – LED-Beleuchtung und Durchsichttür.



**Leichter Wassertank**  
Leichte Handhabung: Durchsichtiger leichter Kunststoff-Wassertank macht die Befüllung einfach und komfortabel.



**Mengenunabhängiges Garen**  
Immer die gleiche Zeit: Ob 100 g oder 1 kg – die Garzeit für das jeweilige Gargut bleibt immer gleich.



**Vielfältiges Zubehör**  
Ausstattung wählen: Für spezielle Anwendungen bietet Miele eine große Auswahl an Zubehör an.



**CleanSteel**  
Keine Fingerabdrücke auf Edelstahl: Die Oberfläche ist geschützt und macht spezielle Reiniger überflüssig.



**Dampfreduktion**  
Sicher und komfortabel: Die Tür ohne störende Dampf Wolke öffnen und die fertigen Speisen sofort entnehmen.



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



#### **Komfortables Entkalkungsprogramm**

Einfaches Entkalken: Mit displaygesteuerter Anleitung und Miele Entkalkungstabs funktioniert Ihr Gerät perfekt.



#### **Vorschlagstemperaturen**

Spart lange Überlegungen: Das Gerät weiß die richtige Temperatur und schlägt Sie Ihnen vor.



#### **Gerätekühlsystem und Kühle Front**

Maximaler Schutz: Alle Flächen am und neben dem Gerät bleiben kühl und bieten Schutz vor Verbrennungen



#### **Zeitfunktionen**

Immer pünktlich: Startzeit, Endzeit und Dauer des Garvorgangs sowie die Uhrzeit lassen sich leicht programmieren.



#### **Individuelle Einstellungen**

Bestimmen Sie selbst: Sprache, Signaltöne, Display-Helligkeit und vieles mehr können Sie individuell verändern.



#### **Elektronische Temperaturregelung**

Automatische Überwachung: Die eingestellte Gartemperatur wird konstant kontrolliert und gehalten.



#### **Sicherheitsfunktionen**

Ihr Schutzengel: Wird das Abschalten doch einmal vergessen, springt die Sicherheitsabschaltung für Sie ein.

# Weitere Talente, die überzeugen

Die zusätzlichen Produktvorteile des Druck-Dampfgarers



## Verkürzte Garzeiten

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



## Schnellste Aufheizzeiten

Verkürzter Garprozess: Mit dem leistungsstarken Dampferzeuger gelangen Sie schnell zum perfekten Garergebnis.



## Displays für Temperatur und Zeit

Sofort im Blick: Überschaubare Anordnung der Displays an der Vorderseite des Gerätes.



## Automatische Rückkühlung

Kein Weitergaren: Ihre Speisen werden zum Ende des Garvorgangs auf die ideale Serviertemperatur zurückgekühlt.



## Sicherheitseinrichtungen

Ihr Schutzengel: Zuverlässige Sicherheitssysteme garantieren sicheres und komfortables Garen.



## Festwasseranschluss

Stets betriebsbereit: Wassertank und Kondensatbehälter werden automatisch befüllt und entleert.



## Ausziehbare Abstellfläche mit Selbsteinzug

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



## Lifttür

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



# Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Anwendungsvielfalt der Miele Dampfgarer

## **Einkochen und mehr**

Der Dampfgarer wäre kein würdiges Miele Produkt, besäße er nicht mehrere komfortable Zusatznutzen. So ist er ein wertvoller Helfer beim Haltbarmachen, ob beim Blanchieren vor der Gefrierlagerung oder beim Einkochen. Nach der Tiefkühlung ist Gefriergut beim Auftauen im Dampfgarer erneut bestens aufgehoben. Und beim Erhitzen bereits gegarter Speisen beweist das Gerät mit kurzen, sanften Regenerierzeiten einmal mehr sein Talent.



## **Gemüse**

Natur in Bestform: Die schonende Zubereitung im Dampfgarer erhält den Eigengeschmack und ist zudem sehr gesund.



### Fisch/Meeresfrüchte

Balsam für Körper und Seele: Fisch wird im Dampfgarer auf den Punkt gegart und behält seinen Eigengeschmack.



### Fleisch

Besonders zart und saftig: Nährstoffe im Fleisch werden bei der Zubereitung im Dampfgarer weitestgehend erhalten.



### Beilagen

Einfach unersetzlich: Kartoffeln, Reis oder Nudeln sind unentbehrliche Beilagen mit hohem Nährwert.



### Desserts

Süße Verführer für danach: Auch das Finale für ein edles Menü lässt sich in vielfältigster Weise im Dampfgarer zubereiten.



### Eier kochen

Das perfekte Frühstücksei: Weich, mittel oder hart in nur 4 bis 10 Minuten bei 100 °C.



### Joghurt zubereiten

Immer frisch, immer ein Genuss: Joghurt in nur 5 Stunden bei 40 °C im Dampfgarer zubereitet.



### Babyflaschen desinfizieren

In nur 15 Minuten keimfrei: Schnell und unkompliziert lassen sich Babyflaschen bei 100 °C desinfizieren.



### Suppen

Eine beliebte Vorspeise: Suppen der unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen sind eine genussreiche Abwechslung.



### Blanchieren

Optimaler Qualitätserhalt: Blanchieren dient der Vorbereitung zum Haltbarmachen von Gemüse und Obst.

# Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Anwendungsvielfalt der Miele Dampfgarer



## Erhitzen

Wie frisch gegart: Für Gerichte, die bei 80 °C bis 100 °C in ca. 5 Minuten erhitzt werden.



## Auftauen

Sanft zur Tiefkühlkost: Tiefgefrorenes wird schonend bei ca. 60 °C und damit unter idealen Bedingungen aufgetaut.



## Hefeteig gehen lassen

Lockerer Brot oder Kuchen: Auch das kann das Allround-Talent – Hefeteig bei 40 °C aufgehen lassen.



## Feuchte Tücher erwärmen

Verwöhnen Sie Ihre Gäste: Zu einem edlen Menü können Sie feuchte Tücher im Dampfgarer vorbereiten.



## Warmhalten

Kleine Verspätungen kein Problem: Bis zu 15 Minuten werden die Speisen im Dampfgarer automatisch warmgehalten.



## Entsaften

Getränke und Gelees selbst gemacht: Fruchtsäfte lassen sich durch Dampfentsaftern schonend gewinnen.



## Schokolade schmelzen

Kein Anbrennen und Verklumpen: Bei 90 °C perfekt zubereitete flüssige Schokolade.



## Enthäuten

Einfach und schnell abgezogen: Tomaten, Nektarinen, Mandeln und vieles mehr nach 1-4 Minuten im Dampfgarer.



## Sterilisieren

Die ideale Vorbereitung zum Einkochen: Gläser werden perfekt für die Haltbarkeit von Obst etc. sterilisiert.



**Einkochen**

Kein Überwachen: Das Einkochen von Obst, Gemüse, Fleisch und Wurst ist im Dampfgerar besonders komfortabel.

# Entdecken Sie die neue Lust am Kochen!

## Miele Dampfgarer mit Backofen

Genießen oder gesundheitsbewusst leben? Wäre es nicht schön, wenn das kein Widerspruch mehr wäre? Der Miele Dampfgarer mit Backofen macht es möglich! Er erfüllt alle Ansprüche an eine moderne, gesunde Ernährung. Steigern Sie Ihr Wohlbefinden mit leichten, bekömmlichen Gerichten und genießen Sie zugleich guten Gewissens die geschmackvollen Speisen.

### Inhaltsverzeichnis

#### **Einführung**

Combigaren	86
Miele Dampfsysteme und -technologien	88
Bauformen und Größen	90

#### **Produktvorteile**

Die Highlights der Dampfgarer mit Backofen	92
Weitere Produktvorteile	94
Betriebsarten/Anwendungsvielfalt	96



Essen ist heutzutage viel mehr als ein Grundbedürfnis. Es zählt nicht mehr allein, was gegart und gegessen wird, sondern vor allem, wie die Zubereitung und das anschließende Essen zelebriert wird.

# Verwöhnprogramm für viele Speisen

## Combigaren mit Miele

Der Dampfgarer mit Backofen von Miele lässt keine Wünsche offen. Als vollwertiger Dampfgarer bietet er sämtliche Vorteile, die im Kapitel Dampfgarer beschrieben wurden. Darüberhinaus ist er ebenfalls ein Backofen. Er ist erhältlich in unterschiedlichen Garraumgrößen und bietet die Funktion Heißluft Plus oder sogar weitere Betriebsarten wie Ober- und Unterhitze, Intensivbacken und Grill. Sein ganzes Können zeigt er beim Combigaren – einer Kombination aus Feuchte und Heißluft, die insbesondere beim Backen und Braten perfekte Ergebnisse hervorbringt.

### **Mehr Geschmack, mehr Vitalstoffe: Warum Dampfgaren so gesund ist**

Speisen aus dem Miele Dampfgarer sind ein Fest für die Sinne. Vor allem der intensive, unverfälschte Eigengeschmack und die angenehm bissfeste Konsistenz der Speisen begeistern immer wieder. Das Prinzip des Dampfgarens ist so einfach wie wirkungsvoll: Heißer Dampf umströmt das Gargut von allen Seiten. Der sofortige Wärmeaustausch sorgt für einen schnellen Garprozess ohne Ankochzeiten. Das Gargut liegt nicht im Wasser und wird somit nicht ausgelaugt – Geschmack und Vitalstoffe bleiben fast vollständig erhalten. Durch die schonende Art der Zubereitung eignet sich Dampfgaren besonders für empfindliche Lebensmittel wie z.B. zarte Gemüse, Fisch, aber auch Fleisch und Kartoffeln.

### **Für jede Speise die richtige Betriebsart – das A und O beim Kochen**

Die zusätzlichen Backofen-Funktionen wie Ober-/Unterhitze, Ober- oder Unterhitze, Grill gross oder klein, Umluftgrill oder Intensivbacken machen den Combi-Dampfgarer zu einem vollwertigen Backofen. Das kabellose Speisethermometer überwacht ständig die Kerntemperatur, berechnet automatisch die Garzeit und stoppt den Garvorgang exakt beim Erreichen der gewünschten Kerntemperatur.

### **Die hohe Kunst des Backen und Bratens mit Combigaren**

Unter Profi- und Hobbybäckern bzw. –köchen ist es schon lange bekannt: Die Erhöhung der Luftfeuchtigkeit im Garraum perfektioniert die Back- und Bratergebnisse: duftendes, lockeres Brot mit glänzender Kruste wie vom besten Bäcker oder ein schmackhaft zubereiteter Braten wie im Restaurant. Dadurch, dass dem Brot in den ersten Minuten Dampf zugeführt wird, geht es besser auf. Fleisch wird erst nach dem Anbraten Feuchte zugeführt und mit minimierter Temperatur weitergegart. Dies führt zu einem gleichmäßigen Garen und zu einem perfekten Ergebnis.





Mit unterschiedlicher Dampferzeugung  
immer zum perfekten Ergebnis

Die Miele-Dampfsysteme und -technologien





### Externe Dampferzeugung

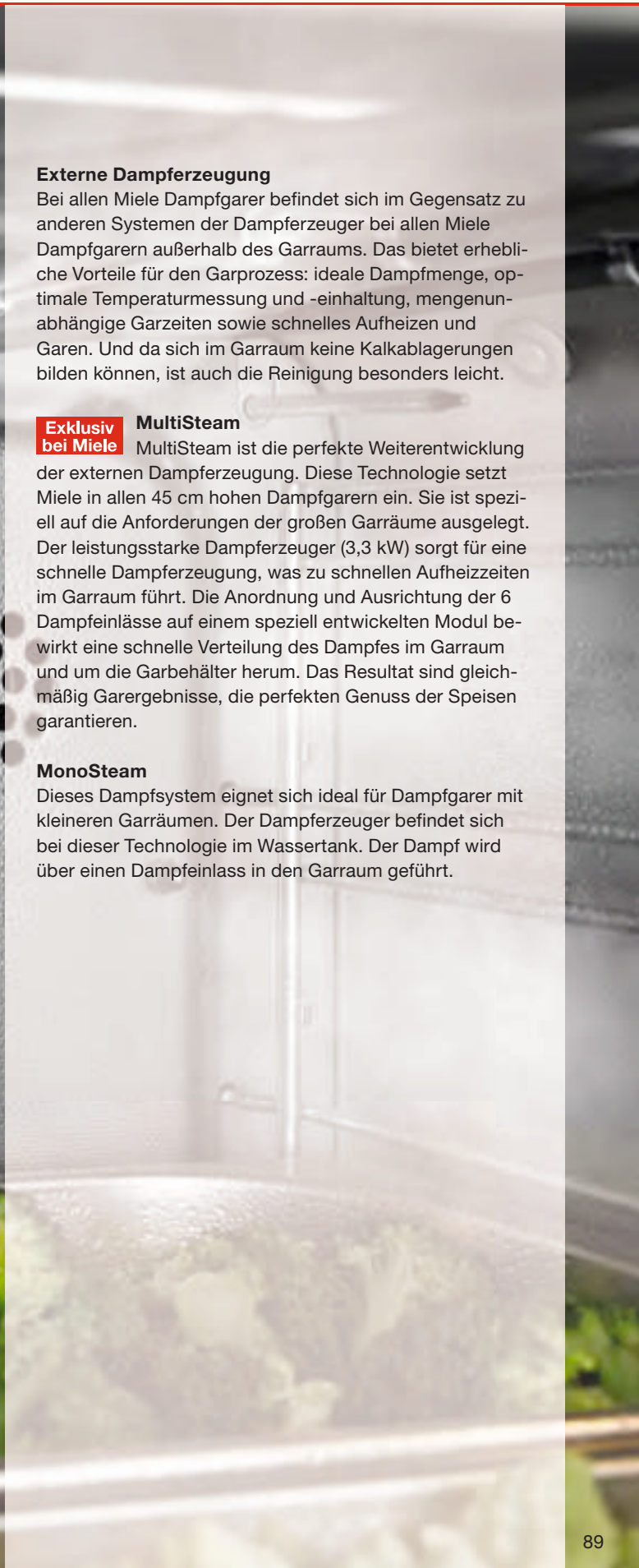
Bei allen Miele Dampfgarern befindet sich im Gegensatz zu anderen Systemen der Dampferzeuger bei allen Miele Dampfgarern außerhalb des Garraums. Das bietet erhebliche Vorteile für den Garprozess: ideale Dampfmenge, optimale Temperaturmessung und -einhaltung, mengenunabhängige Garzeiten sowie schnelles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

### Exklusiv bei Miele MultiSteam

MultiSteam ist die perfekte Weiterentwicklung der externen Dampferzeugung. Diese Technologie setzt Miele in allen 45 cm hohen Dampfgarern ein. Sie ist speziell auf die Anforderungen der großen Garräume ausgelegt. Der leistungsstarke Dampferzeuger (3,3 kW) sorgt für eine schnelle Dampferzeugung, was zu schnellen Aufheizzeiten im Garraum führt. Die Anordnung und Ausrichtung der 6 Dampfeinlässe auf einem speziell entwickelten Modul bewirkt eine schnelle Verteilung des Dampfes im Garraum und um die Garbehälter herum. Das Resultat sind gleichmäßig Garergebnisse, die perfekten Genuss der Speisen garantieren.

### MonoSteam

Dieses Dampfsystem eignet sich ideal für Dampfgarer mit kleineren Garräumen. Der Dampferzeuger befindet sich bei dieser Technologie im Wassertank. Der Dampf wird über einen Dampfeinlass in den Garraum geführt.



# Gute Perspektiven für Ihre Küchenplanung

## Die Bauformen und Größen der Miele Dampfgarer mit Backofen

Miele bietet Ihnen Dampfgarer mit Backofen in zwei komfortablen Varianten. Für welches Modell Sie sich auch entscheiden – freuen Sie sich auf intensiven, gesunden Genuss.



Der Miele Dampfgarer mit Backofen ist mit seinen Abmessungen 45 x 60 cm die ideale Ergänzung zu einem klassischen Backofen. In Kombination mit einer Miele Gourmet-Wärmeschublade in 14 cm Höhe füllen sie eine weitere 60 x 60 cm Nische. Auf diese Weise eröffnen sich Ihnen ungeahnte Kochmöglichkeiten.

#### **Dampfgarer mit Backofen**

Der Miele Dampfgarer mit Backofen bietet alle Funktionen eines Solo-Dampfgarers und zusätzlich die Betriebsart Heißluft Plus. Durch die Kombination von Feuchte und trockener Hitze erhält man perfekte Ergebnisse beim Braten und Backen.

#### **Dampfgarer mit Backofen XL**

Der Miele Dampfgarer mit Backofen XL verfügt über alle Funktionen eines Dampfgarers. Darüber hinaus besitzt er alle Betriebsarten eines Backofens der Spitzenklasse und je nach Modell ein kabelgebundenes oder kabelloses Speisethermometer. Zusätzliche Kombinationsmöglichkeiten mit Feuchte sowie ein sehr großer Garraum machen den Dampfgarer mit Backofen zum Allround-Talent.

Möchten Sie mehr zum Thema Schubladen erfahren? Ausführliche Informationen finden Sie im Kapitel „Miele Schubladen“.

Neben den Nischenmaßen 60 x 45 cm bietet Miele ebenfalls eine XXL-Variante als Dampfgarer mit Backofen mit den Maßen 60 x 60 cm an.



# Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produkt-Highlights\* der Miele Dampfgarer mit Backofen

## **Exklusiv bei Miele** MultiSteam

Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack - Der Miele Dampfgarer ist ein wahres Allround-Talent und die ideale Ergänzung zu Backofen und Kochfeld. Da die Garzeiten beim Dampfgaren und Kochen identisch sind, müssen Sie Ihre Kochgewohnheiten nicht umstellen. Sie können Vorspeise, Suppe, Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilage oder Süßspeise einzeln zubereiten – oder ein komplettes Menü in einem einzigen Garprozess. Anspruchsvolle Wünsche für die Garergebnisse – bissfest oder zart – können Sie mit dem Miele Dampfgarer individuell erfüllen. Für perfekte Ergebnisse sorgt die einzigartige externe Dampf-erzeugung in Form der Miele MultiSteam Technologie. 6 Dampfeinlässe sorgen für eine schnelle Dampferzeugung, Aufheizzeiten und Dampfverteilung für gleichmäßigere Ergebnisse.





**Exklusiv bei Miele** **Vollwertiger Dampfgarer, vollwertiger Backofen, vollwertiger Combigarer**

3 in 1: Unendliche Kombinationen ermöglichen perfektes Garen, Braten und Backen.



**XL-Garraum**

Keine Platzprobleme: Komplette Menüs für bis zu 10 Personen finden genauso Platz wie ganze Fische oder Geflügel.



**Exklusiv bei Miele** **Motorisch öffnende Liftblende**

Komfortabel: Liftblende öffnet per Fingertipp, innen sind Wassertank, Kondensatbehälter und Speisethermometer.



**Combigaren**

So bleibt's außen knusprig und innen saftig: Kombination aus z.B. Heißluft und Feuchte für beste Back- und Bratergebnisse.



**Exklusiv bei Miele** **Kabelloses Speisethermometer**

Keine Beaufsichtigung mehr: Die Restzeitanzeige informiert genau, wann Fleisch, Fisch oder Geflügel fertig sind.

\*modellabhängig

# Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile\* der Miele Dampfgarer mit Backofen



**Exklusiv bei Miele** **Warmhaltefunktion**  
Kein sofortiges Abkühlen: Die Speisen werden noch 15 Minuten nach dem Garzeitende automatisch warm gehalten.



**Exklusiv bei Miele** **Elektronische Klimaregelung**  
Optimales Garraumklima: Der Klimasensor sorgt für perfekte Garergebnisse.



**Exklusiv bei Miele** **Kondensatbehälter**  
Angenehmes Raumklima: Überschüssiger Dampf wird im Kondensatbehälter aufgefangen.



**Festwasseranschluss**  
Stets betriebsbereit: Der Wassertank wird automatisch befüllt und entleert.



**Exklusiv bei Miele** **PerfectClean**  
Schnell wieder sauber: Da keinerlei Speisen anhaften und verkrusten können, ist die Reinigung superleicht.



**Exklusiv bei Miele** **Automatisches Menügaren**  
Ein komplettes Menü: Temperatur, Garzeit und Abfolge werden beim „Menügaren“ automatisch bestimmt.



**Automatikprogramme**  
Müheles über 200 Gerichte zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Fleisch – alles wird vollautomatisch zubereitet.



**Garen auf 3 Ebenen**  
Zeit und Energie sparen: Gleichzeitig Fisch, Gemüse oder Fleisch garen und das volle Geschmacksergebnis genießen.



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



### Mengenunabhängiges Garen

Immer die gleiche Zeit: Ob 100 g oder 1 kg – die Garzeit für das jeweilige Gargut bleibt immer gleich.



### Exklusiv bei Miele Vielfältiges Zubehör mit PerfectClean

First-Class-Ausstattung: Auch Universalblech und Kombirost verfügen über beste Antihaft-Eigenschaften.



### CleanSteel

Keine Fingerabdrücke auf Edelstahl: Die Oberfläche ist geschützt und macht spezielle Reiniger überflüssig.



### Zeitfunktionen

Immer pünktlich: Startzeit, Endzeit und Dauer des Garvorgangs sowie die Uhrzeit lassen sich leicht programmieren.



### Halogenbeleuchtung

Jederzeit alles im Blick: Perfekte Ausleuchtung für beste Licht- und Sichtverhältnisse im Garraum.



### Gerätekühlsystem mit Kühler Front

Maximaler Schutz: Alle Flächen am und neben dem Gerät bleiben kühl und bieten Schutz vor Verbrennungen.



### Sicherheitsfunktionen

Ihr Schutzengel: Wird das Abschalten doch einmal vergessen, springt die Sicherheitsabschaltung für Sie ein.



### Energieeffizienz

Geringster Energieverbrauch: Schont die Umwelt und die Haushaltskasse.



### Speisethermometer

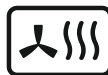
Entspannte Menüplanung: Die Restgarzeit des Garguts lässt sich bequem ablesen, manuelle Kontrollen entfallen.

# Für jedes Rezept die passende Einstellung

## Die Anwendungsvielfalt der Miele Dampfgarer mit Backofen

### Ein Gerät, viele Talente

Der Dampfgarer mit Backofen wäre kein würdiges Miele Produkt, besäße er nicht vielfältige Kombinationsmöglichkeiten und mehrere komfortable Zusatznutzen. Neben seinen Funktionen eines vollwertigen Backofens ist er auch ein wertvoller Helfer beim Haltbarmachen. Blanchieren vor der Gefrierlagerung und Einkochen sind für ihn kein Problem. Nach der Tiefkühlung ist Gefriergut beim Auftauen im Dampfgarer erneut bestens aufgehoben. Und beim Erhitzen bereits gegarter Speisen beweist das Gerät mit kurzen, sanften Regenerierungszeiten einmal mehr sein Talent.



### Combigaren/Heißluft plus

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

### Combigaren/Ober-/Unterhitze

Perfekt von oben und unten: Optimal für die Zubereitung von Broten.



### Combigaren/Grill

Besonders knusprig und zart: Fisch und Fleisch mit hohem Fettgehalt sind für diese Betriebsart besonders geeignet.

### Dampfgaren

Natur in Bestform: Die schonende Zubereitung im Dampfgarer erhält den Eigengeschmack und ist zudem sehr gesund.



### 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 gelangen alle traditionellen Back- und Bratrezepte perfekt.



### Grill groß

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



### Grill klein

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



### Intensivbacken

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



### Oberhitze

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



### Unterhitze

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



### Umluftgrill

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



### Kuchen spezial

Immer besser: Spezielles Backprogramm, entwickelt für Brandteig, Laugengebäck und Rührteig.



### Spezialanwendungen

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

# Intelligente Technik in zeitlosem Design

## Mikrowellengeräte



Passt perfekt: Die Miele Mikrowellengeräte fügen sich harmonisch in jedes Küchenumfeld ein.



Mikrowellengeräte sind aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken. Mit den effektiven Küchenhelfern können Sie schmackhafte Gerichte, Snacks oder tiefgekühlte Produkte im Handumdrehen zubereiten: mit einem Design, dessen Modernität die Zeit überdauert, mit einer Funktionalität, die tagtäglich die Arbeit erleichtert und einer Qualität, die jahrelang Freude macht.

## Inhaltsverzeichnis

### **Einführung**

Bauformen	100
Nischenmaße	102
Größenvielfalt	104
Betriebsarten	106

### **Produktvorteile**

Die Highlights der Miele Mikrowellengeräte	108
Weitere Produktvorteile	110

# So individuell wie Sie

Die Bauformen der Miele Mikrowellengeräte



So individuell wie Ihre Lebensgewohnheiten sollte auch Ihre Küchentechnik sein. Mit Miele Mikrowellengeräten kommen Sie diesem Ideal ein gutes Stück näher. Um die verschiedenen Anforderungen möglichst optimal zu erfüllen, gibt es Miele Mikrowellengeräte in verschiedenen Ausführungen.



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 so nahtlos in ihr Küchendesign ein. Miele bietet auch Kompaktbacköfen mit zusätzlicher Mikrowellenfunktion an. Diese finden Sie im Kapitel "Backofen mit Mikrowelle" auf Seite xx.



#### **Miele TopControl-Einbaugeräte**

Miele Mikrowellengeräte mit oben angeordnetem Bedienfeld bieten einmalige Vorteile. Sie sind bei der Küchengestaltung flexibel einsetzbar, weil sie eine perfekte Designhomogenität mit den anderen Miele Einbaugeräten erzielen. Die Gerätetür lässt sich – wie beim Backofen – frontal nach unten öffnen. Dank der oben liegenden Bedienung bleibt mehr Platz im Innenraum.



#### **Miele SideControl-Einbaugeräte**

Eine Alternative zu den TopControl-Geräten sind die Mikrowellen mit klassischer, seitlich angeordneter Bedienung. Diese SideControl-Einbaugeräte lassen sich vertikal mit anderen Miele Einbaugeräten kombinieren oder einzeln installieren. Die Gerätetür wird seitlich geöffnet.



#### **Standgerät**

Ihnen fehlt eine Schranknische für ein Einbau-Mikrowellengerät? Dann ist das Miele Stand-Mikrowellengerät die richtige Wahl. Sie können es einfach auf die Arbeitsfläche stellen.

# Für jede Küchensituation die richtige Größe

## Die Nischenmaße der Miele Mikrowellengeräte



### 35 cm hoch, 50/60 cm breit

Nischen in Aufsatz- oder Oberschränken sind in der Regel nur 35 cm hoch. Miele bietet Ihnen auch hierfür passende Mikrowellengeräte.\*



### 36 cm hoch, 50/60 cm breit

Auch diese Nische ist in vielen Aufsatz- oder Oberschränken zu finden. Für den Einbau in diese Nische empfehlen wir eine zusätzliche Ausgleichsblende.



### 38 bzw. 42 cm hoch, 50/60 cm breit

Für den Einbau in diese Nischen empfehlen wir eine zusätzliche Ausgleichsblende.



### 45 cm hoch, 60 cm breit

Für diese Nische bietet Miele Mikrowellengeräte mit TopControl Bedienung zur optimalen Kombinierbarkeit mit weiteren Miele Einbaugeräten, z.B. einem Kaffeevollautomaten oder einem Dampfgarer an.

\* Planungshinweis: Aus optischen Gründen wird die horizontale Anordnung neben einem Dampfgarer, Kaffeevollautomaten oder Herd/Backofen nicht empfohlen!



Ob Sie eine neue Küche planen oder ein Gerät in einer bestehenden Küche ersetzen möchten: Miele Einbau-Mikrowellengeräte können in alle gängigen Einbau-Nischen integriert werden.

# Die ideale Lösung für Ihre Küche

Die Größenvielfalt der Miele Mikrowellengeräte

Je nach Nischengröße bieten Miele Mikrowellengeräte unterschiedlich große  
Garräume. Für den großen Hunger und den kleinen!





#### **17 l Garraum**

Die SideControl-Geräte mit 17 Liter Garraum sind die ideale Lösung für kleinere Nischen in der Küche. Platzsparend und leistungsstark erwärmen sie Speisen und Getränke, oder bereiten kleine Snacks für Zwischendurch zu. Der Drehteller hat einen Durchmesser von 28 cm, auf dem ein Teller oder mehrere kleine Gefäße wie Tassen platziert werden können.



#### **26 l Garraum**

Wer seine Mikrowelle nicht in einer Küchennische unterbringen kann, weicht auf ein Standgerät für die Arbeitsplatte aus. Das Gerät verfügt über einen 26 l Garraum und einen Drehteller mit 32 cm Durchmesser, auf dem Teller, Schüsseln oder mehrere kleine Gefäße Platz finden.



#### **46 l Garraum**

In dem großzügigen Edelstahlgarraum der Geräte mit TopControl Bedienung können auch größere Gerichte, wie z.B. Hähnchen oder Aufläufe perfekt gegart werden. Der Drehteller mit 40 cm Durchmesser erlaubt eine besonders flexible Nutzung von unterschiedlichen Gefäßen oder mehreren Behältern, Tassen oder Tellern gleichzeitig. Für Zubereitung von Speisen im großen Stil.

# Eine Bereicherung für Ihren Küchenalltag

Die Betriebsarten der Miele Mikrowellengeräte



Wer glaubt, Mikrowellengeräte seien vor allem zum Aufwärmen und Auftauen da, kann mit den Miele Geräten ein kulinarisches Wunder erleben. Lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt der Möglichkeiten, die Ihnen Miele Mikrowellengeräte im Küchenalltag bieten.

### **Solo-Mikrowellengeräte**

Ein Glas Milch erwärmen, Konfitüre einkochen, Schokolade schmelzen, Gemüse garen, Fische auftauen, Mandeln abziehen - all dies und noch viel mehr kann Ihr Miele Mikrowellengerät schon im Solobetrieb für Sie leisten.



### **Grill-Mikrowellengeräte**

Mit dem integrierten Quartzgrill können Sie Lebensmittel nach dem Garen noch einmal überbacken. Oder Sie nutzen ihn zum Braten und Grillen. Durch ihn werden knusprige Toasts, gegrilltes Gemüse oder Scampi zum Genuss. Und auch ein Gemüseauflauf ist mit Käsekruste nochmal so lecker.



# Unsere Highlights für perfekte Ergebnisse und mehr Komfort

Die Produkt-Highlights\* der Miele Mikrowellengeräte



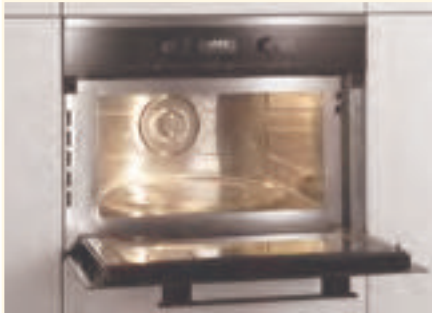
## **XL-Garraum**

Im großzügigen Edelstahlgarraum der Geräte mit TopControl Bedienung können auch größere Gerichte und Mengen, wie z.B. Hähnchen oder Aufläufe perfekt gegart werden. Der Drehteller mit 40 cm Durchmesser erlaubt eine besonders flexible Nutzung von unterschiedlichen Gefäßen oder mehreren Behältern, Tassen oder Tellern gleichzeitig. Für Zubereitung von Speisen im großen Stil.



#### **40 cm Drehteller**

Platz für alle Fälle: Für mehrere Gläser, Tassen, Teller oder unterschiedlich große Gefäße perfekt geeignet.



#### **LED-Beleuchtung**

Langlebig und hochwertig: LEDs sorgen schon bei der Zubereitung für einen glanzvollen Auftritt Ihrer Speisen.



#### **Popcornaste**

Nur ein Tastendruck: Bereitet eine Packung Popcorn schnell und einfach zu.



#### **Quartzgrill**

Schnell und gleichmäßig: Alle Gerichte werden innerhalb kurzer Zeit optimal gebräunt.



#### **Automatikprogramme**

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

\*modellabhängig

# Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile\* der Miele Mikrowellengeräte



## Memory-Funktion

Clever: Mit dieser Funktion können Sie einen bis zu 3-stufigen Programmablauf mit nur einem Bedienvorgang starten.



## Warmhalteautomatik

Nach Ablauf eines Vorgangs: Das Gerät hält zubereitete Speisen bis zu 15 Minuten auf genussfertiger Temperatur.



## CleanSteel

Das spart Zeit: Diese besondere Geräte-Oberfläche lässt sich ohne spezielle Reinigungsmittel sehr leicht reinigen.



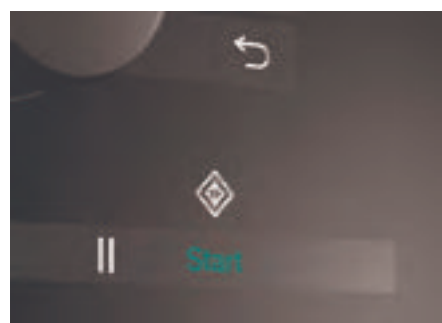
## Kombinationsbetrieb

Für Aufläufe, Hähnchenschenkel & Co.: Im Kombinationsbetrieb werden Speisen gleichzeitig gegart und gebräunt.



## Individuelle Einstellungen

Anpassung nach Bedarf: Die werkseitig eingestellten Parameter lassen sich an individuelle Gewohnheiten angleichen.



## Quick-Mikrowelle

Wenn es schnell gehen soll: Die Funktion bietet raschen Zugriff auf die höchste Mikrowellenleistung.



## Zeitfunktionen

Schnell aktiviert: Der Kurzzeitwecker ist unabhängig von der Mikrowelle nutzbar, z.B. für das Kochen von Eiern.



## Sicherheitssperre / "Door"-Hinweis

Sicherheit garantiert: Diese Funktion verhindert die Inbetriebnahme des leeren Gerätes, um Schäden zu vermeiden.



## Inbetriebnahmesperre

Sehr sinnvoll: Die Sperre schützt vor ungewolltem Einschalten, z.B. durch Kinder.



### **Sicherheitsschalter**

Mehr geht nicht: Miele Geräte gewährleisten eine maximale Funktionssicherheit durch autarke Sicherheitsschalter.

# Entdecken Sie die neue Lust am Kochen!

## Miele Gourmet-Schubladen

Miele Schubladen sind wahre Alleskönner. Sie bringen nicht nur Ihre Tassen, Teller und Schüsseln in kürzester Zeit auf Temperatur, sondern sind in ihrer Funktion hervorragend als Speisewärmer geeignet. Ein außergewöhnliches Talent ist das Niedertemperaturgaren. Mit dieser Betriebsart lassen sich Speisen perfekt und ohne Stress zubereiten.

### Inhaltsverzeichnis

#### **Einführung**

Perfekte Tischkultur	114
Bauformen	116
Größenvielfalt	118

#### **Produktvorteile**

Die Highlights der Miele Schubladen	120
Weitere Produktvorteile	122
Anwendungsvielfalt	124





Ob der mit Niedertemperatur zubereitete Braten, die Speisen auf dem Teller oder Espresso und Cappuccino in vorgewärmten Tassen, Schubladen von Miele sind in jeder Situation der ideale Partner.

# Die perfekte Temperatur für Geschirr und Speisen

Tischkultur mit Miele Schubladen

Wenn ein anspruchsvolles Menü gelingen soll, müssen viele Faktoren stimmen: Frische, hochwertige Zutaten, sorgfältig und schonend zubereitet. Ein festlich gedeckter Tisch. Und eine ansprechende Präsentation der Speisen – denn das Auge isst bekanntlich mit!





Mehrgängige Menüs sind oft eine Herausforderung: Wie lassen sich Speisen bis zum Servieren in hoher Qualität warmhalten? Und wie vermeidet man anschließend das schnelle Auskühlen auf dem Teller? Die komfortable Lösung: Miele Wärmeschubladen – die perfekte Ergänzung zu Ihren Miele Einbaugeräten.

Mit einer Miele Wärmeschublade lässt sich Geschirr rechtzeitig zum Servieren vorwärmen, ohne dass Sie Ihren Backofen hierfür blockieren müssen. Ebenso können Speisen bis zum Servieren ohne Qualitätsverlust in der Schublade appetitlich warmgehalten werden. So können Sie und Ihre Gäste auch mehrgängige Menüs in aller Ruhe und in bester Qualität genießen.

Aber Miele Wärmeschubladen haben noch ein weiteres Talent: In ihnen können Sie hervorragend Gerichte mit der Betriebsart „Niedertemperaturgaren“ zubereiten – ein Genuss für jeden Liebhaber guten Essens.

# Perfekt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten

## Die Bauformen der Miele Schubladen

Miele bietet Ihnen zwei grundlegende Varianten von Einbau-Schubladen – für verschiedene Einbauverhältnisse mit verschiedenen Abmessungen.



### **Geschirr-Wärmeschublade - 14 cm hoch**

In dieser beheizten Schublade können Sie bequem Tassen, Teller und Serviergeschirr vorwärmen. Eine Geschirr-Wärmeschublade ist die sinnvolle Ergänzung zu einem Dampfgarer oder Kaffeefullautomaten.



### **Gourmet-Wärmeschublade - wahlweise 14 cm oder 29 cm hoch**

Neben den Vorzügen einer Geschirr-Wärmeschublade bietet die große Gourmet-Wärmeschublade zusätzlich die Möglichkeit, zubereitete Speisen warmzuhalten oder mit der Funktion „Niedertemperaturgaren“ Fleisch und andere Speisen schonend und geschmackvoll zuzubereiten. Diese besonders vielseitige Variante der beheizten Schublade ist die perfekte Ergänzung zu einem Backofen oder einem Dampfgarer.





# Die perfekte Ergänzung zu Backöfen, Dampfgarern und Kaffeefullautomaten

Die Größenvielfalt der Miele Schubladen





Wählen Sie aus verschiedenen Größen Ihre Miele Schublade als perfekte Ergänzung.



**Die Kompakte** - 10 cm hoch, 60 cm breit  
In dieser Größe bietet Miele eine Geschirrwärmeschublade an. Die ideale Ergänzung zu einem 35 cm hohen Kompaktgerät wie dem Miele Kaffeevollautomaten oder dem Miele Dampfgarer. Eine 45 cm Nische füllen Sie damit perfekt aus.



**Die Klassikerin** – 14 cm hoch, 60 cm breit  
Die mittlere Bauhöhe ist als Gourmet-Wärmeschublade erhältlich. Sie lässt sich perfekt mit einem 45 cm hohen Kompaktgerät, wie z.B. einem Miele Kaffeevollautomaten, Dampfgarer, Dampfgarer mit Backofen oder Backofen mit Mikrowelle kombinieren. Besser können Sie eine 60 cm hohe Nische kaum nutzen. Damit Sie diesen Schubladentyp auch zu unterschiedlichen Gerätedesigns einsetzen können, hat Miele zwei unterschiedliche Design-Varianten entwickelt, die sich perfekt in Ihr Küchenbild einpassen.



**Die Extragroße** – 29 cm hoch, 60 cm breit  
Die mit 29 cm höchste Bauform bietet Miele als komfortable Gourmet-Wärmeschublade an, in der Sie natürlich auch Geschirr vorwärmen können. In Kombination mit einem herkömmlichen 60 cm hohen Backofen entsteht das perfekte Team für eine 88cm Nische.

# Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produkt-Highlights\* der Miele Schubladen



## **Exklusiv bei Miele** Niedertemperaturgaren - Verwöhnprogramm für jede Fleischart

Niedertemperaturgaren ist eine professionelle Garmethode, die bei Sterneköchen selbstverständlich ist. Sie können mit ihr Fleisch zart, aromatisch und saftig zubereiten. Aromen und Nährstoffe bleiben in hohem Maße erhalten. Gute Köche verwenden diese Art des Garens bereits seit langem für die Zubereitung von zarten Gaumenfreuden, aber mehr und mehr wird sie auch im privaten Bereich populär. Das Garen mit Niedertemperatur ist ein stressfreies Garen, da der Prozess nicht „beaufsichtigt“ werden muss und die restlichen Vorbereitungen ohne Zeitdruck getroffen werden können. Das Fleisch kann nach dem Garen sofort aufgeschnitten werden. Die sonst notwendige Ruhezeit entfällt, da der Fleischsaft gleichmäßig verteilt ist.



#### 4 Betriebsarten

Universeller Einsatz: Individuell nach Bedarf können Tassen und Teller erwärmt, Speisen warm gehalten oder mit Niedertemperatur gegart werden.



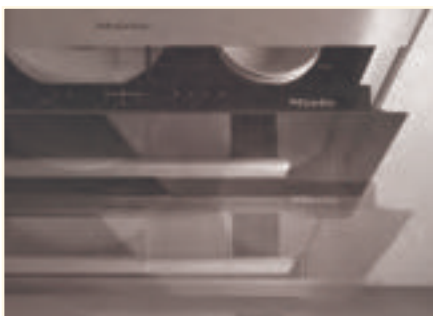
#### **Exklusiv bei Miele** Touch-Bedienung

Einfach und komfortabel: Die Bedienung erfolgt durch ein flächenbündiges Touch-Panel, das leicht zu reinigen ist.



#### Timer

Wärme garantiert: Alle Einbau-Speisenwärmer verfügen über einen 4-Stunden-Timer, der sich selbsttätig ausschaltet.



#### Selbsteinzug mit Dämpfung

Sanft und leise: Durch eine spezielle Dämpfung gleitet die Wärmeschublade wie von selbst zurück.



#### Vollauszug

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

\*modellabhängig

# Weitere Talente, die überzeugen

## Die Produktvorteile\* der Miele Schubladen



### Fassungsvermögen

Wenn viele Gäste kommen: Je nach Modell kann Geschirr für bis zu 12 Personen erwärmt werden.



### Push-to-open Mechanismus

Kinderleichtes Öffnen: Ein leichter Druck auf die Schublade egal mit welchem Körperteil.



### Freie Temperaturwahl

Individuell und punktgenau: Je nach Anforderung und Geschmack kann die Temperatur exakt reguliert werden.



### Antirutschauflage

Alles bleibt auf seinem Platz: Kein Verschieben von Geschirr durch Öffnen und Schließen der Schublade.



### CleanSteel

Reinigung leicht gemacht: Die hochwertige Veredelung ermöglicht eine unkomplizierte Säuberung aller Geräte.



### Verbindungsmöglichkeit mit Kaffeevollautomat

Immer pünktlich: Vorgewärmte Tassen durch Programmierung des Kaffeevollautomaten.



### Kühle Front

Maximaler Schutz: Alle Flächen am und neben dem Gerät bleiben kühl und können gefahrlos berührt werden.



### Stellrost

Bis zu 30 % mehr Platz: Speisen und Geschirr können mit dem Stellrost auf 2 Etagen platziert werden.



### Sicherheitsausschaltung

Ihr Schutzengel: Wird das Abschalten doch einmal vergessen, springt die Sicherheitsautomatik für Sie ein.



# Für jede Anwendung die passende Einstellung

## Die Anwendungsvielfalt der Miele Schubladen

### Der perfekte Partner in Ihrer Küche

Miele Schubladen können Sie in Ihrer Küche für die vielfältigsten Aufgaben einsetzen. Es lassen sich in den Schubladen nicht nur Geschirr erwärmen und Speisen warm halten, die Gourmet Wärmeschublade ist ebenfalls als zusätzliches Kochgerät einsetzbar. Als vierte Anwendung besitzen diese Miele Schubladen die Betriebsart Niedertemperaturgaren, mit der Sie stressfrei Fleisch und andere Speisen zubereiten können. Sicherlich ist dies sehr ungewöhnlich, aber gerade beim Kochen stellen Miele Schubladen ihre Stärken voll heraus. Für sie ist es ein Einfaches, eingestellte niedrige Temperaturen lange zu halten. Miele Schubladen – so viel mehr.

### Niedertemperaturgaren



#### Kalb- und Rindfleisch

Mit Niedertemperaturgaren wird bei diesen Fleischarten der kräftige aromatische Geschmack herausgestellt und auf den Punkt perfekt gegart.



#### Lamm und Geflügel

Niedertemperaturgaren garantiert bei diesen Fleischarten eine sanfte Zubereitung und somit saftige und zarte Ergebnisse.



#### Fisch

Fisch ist Balsam für Körper und Seele.



#### Desserts

Süße Verführer für danach: zum Beispiel Baiser-Törtchen



#### Beilagen

Selten nur sind Beilagen der geschmackliche Mittelpunkt, und dennoch ist die Wahl der Beilage oft maßgeblich für die gesamte Speise.



#### Frühstückscerealien

Mit einem guten Frühstück lässt sich der Tag hervorragend meistern.

## Weitere Anwendungen



### Schokolade schmelzen

Wer kennt das nicht – beim Backen muss Schokolade auf den Punkt genau geschmolzen sein.



### Hefeteig gehen lassen

Hefeteig eignet sich besonders für Streuselkuchen, Bienenstich, Kleingebäck und Pizza. Die Zubereitung ist einfacher als vielfach angenommen.



### Joghurt zubereiten

Für die unterschiedlichsten Verwendungen: ob beim Backen oder als Dessert.



### Reis quellen lassen

Perfekt geeignet zum Beispiel für Milchreis in allen Variationen.



### Gelatine auflösen

Eine Panna cotta gelingt mit aufgelöster Gelatine garantiert.



### Auftauen

Sanftes Auftauen garantiert - ohne Qualitätsverlust.

# Entdecken Sie die neue Lust am Kochen!

Miele Kochfelder



Mit der Entscheidung, ein neues Kochgerät von Miele zu erwerben, beginnt meist eine genussvolle Freundschaft.



Das elektrische Kochen hat eine lange und interessante Entwicklung hinter sich. War man zunächst schlicht stolz auf den Einsatz elektrischer Energie, musste die Technologie im Laufe der Jahre angepasst und verfeinert werden, um die Resultate zu liefern, die heute möglich sind. Miele hat die Fortschritte der Elektro-Kochfelder stets forciert und vorangetrieben, um auch höchsten Ansprüchen an die Bedienbarkeit und Flexibilität gerecht zu werden.

## Inhaltsverzeichnis

### **Einführung**

Bauarten	128
Beheizungsarten	130
Gerätebreiten	132
Designvarianten	134
Intuitive Bedienung	136
Schnelligkeit	138
Flexible Kochzonen	140

### **Produktvorteile**

Die Highlights der autarken Elektrokochfelder und autarken Elektro-Kochfelder mit Induktion	142
Weitere Produktvorteile	144

# Autark oder in Kombination mit einem Backofen – immer der zentrale Punkt in der Küche

Die Bauarten der Miele Kochfelder





Kochfelder bilden den zentralen Punkt einer Küche – ob in einer Kochinsel oder klassisch in einer Schrankzeile integriert. Miele bietet Ihnen zwei funktionale Konzepte für die Gestaltung Ihrer persönlichen Kochlandschaft.



#### **Kombiniert mit einem Herd**

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

Hinweis: Unter einem Einbau-Herd versteht man einen Backofen mit einer Bedienblende, die zusätzliche Knebel für die Steuerung des Kochfeldes enthält. Passende Herde für diese Kochfelder finden Sie im Kapitel Herde/Backöfen.



#### **Unabhängig von einem Herd**

Der überwiegende Teil der Miele Kochfelder kann unabhängig von einem Backofen installiert werden. Der Raum unterhalb des Kochfeldes steht dann für Schubladen- oder Schrankelemente zur Verfügung. So sind Sie bei Ihrer Küchenplanung ganz flexibel.

# Induktion, Elektro, Gas – Beheizungsarten für individuelle Kochgewohnheiten

Die Bauformen der Miele Kochfelder

Miele Kochfelder gibt es mit unterschiedlichen Beheizungsarten. So bietet Miele für jede Kochvorliebe das passende Kochfeld. Welche Technologie bevorzugen Sie?



## Induktion

Der Trendsetter. Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze direkt im Topfboden. Die Größe des Topfes wird automatisch erkannt. Die Vorteile: Es gibt praktisch keine Energieverluste. Das Kochen ist besonders sicher, da die Bereiche neben der Kochzone relativ kühl bleiben. Miele bietet zusätzlich mit besonderen Ausstattungsmerkmalen besonderen Komfort.



## Elektro

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



## Gas

Der Klassiker. Die sehr genaue Regulierung der Temperatur wird besonders von Profiköchen geschätzt. Ausführliche Information zu unseren Gaskochfeldern finden Sie im Kapitel „Gaskochfelder“.





# Für jede Küchensituation die richtige Größe

Die Größenvielfalt der Miele Kochfelder

Kochen Sie eher mit wenigen Töpfen oder zaubern Sie gerne umfangreiche Menüs, für die Sie viele Töpfe und Pfannen benötigen? Wie raumgreifend Ihre Kochleidenschaft auch sein mag – Miele bietet Ihnen Kochfelder mit ausreichend Platz!





**Klassisch** – Platzsparende Geräte um die 60 cm Breite mit 4 Kochzonen.



**Komfortabel** – Geräte um die 75 cm Breite mit 4-5 Kochzonen.



**Großzügig** – Gerät um die 90 cm Breite mit 4-5 Kochzonen

Beim Einbau von Miele Elektro-Kochfeldern und Elektro-Kochfeldern mit Induktion in 60 cm breite Unterschränke mit 40 mm starker Arbeitsplatte bleiben Ihnen aufwändige Umbauten erspart. Denn beinahe alle Miele Kochfelder sind extrem flach konstruiert: Dank ihrer geringen Einbautiefe tauchen sie nicht durch die Arbeitsplatte hindurch. Die Seitenwände des Unterschranks müssen daher nicht ausgesägt werden.

# Genau der richtige Rahmen für Ihre Kochkünste

Das Rahmendesign der Miele Kochfelder



Miele Kochfelder bieten Ihnen attraktive Designvarianten – in Glas und Edelstahl.



#### **Glaskeramiken mit umlaufendem Edelstahlrahmen**

Die Glaskeramik des Kochfeldes wird an allen Seiten durch einen hochwertigen Edelstahlrahmen geschützt. Es sind verschiedene Versionen eines umlaufenden Rahmens vorhanden.



#### **Glaskeramiken für den flächenbündigen Einbau**

Rahmenlose Kochfeld-Variante. Lässt sich perfekt in die Arbeitsplatte integrieren – wie aus einem Guss. Ganz ohne Ecken und Kanten.



#### **Glaskeramiken mit Facettenschliff**

Edles Design in großzügiger Glas-Optik mit seitlichem oder umlaufendem Facettenschliff.

# Miele Bedienphilosophien machen das Kochen einfach

Die intuitive Bedienung bei Miele Kochfeldern

Perfektem Genuss sollte nichts im Weg stehen. Miele Kochfelder sind intuitiv zu bedienen.– und bieten Ihnen viele innovative Ausstattungsmerkmale. Ob die Bedienung über Touch-Display, Komfort-Direktanwahl, Direktanwahl, Soloanwahl oder Knebel erfolgt, alle Bedienphilosophien der Miele Kochfelder machen das Kochen und Braten zum unkomplizierten Vergnügen.

**Miele**  
INDUCTION





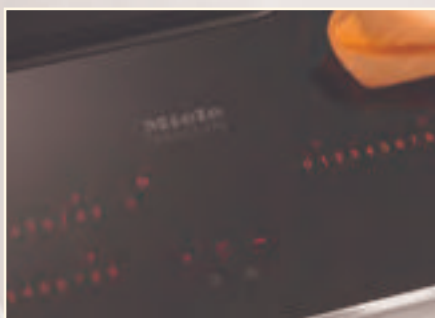
#### **Soloanwahl**

Durch eine zentrale Plus/Minus-Taste können alle Kochstellen intuitiv angewählt werden. Besonders komfortabel: einfache Bedienung der Kochzonen und Zeiteinstellungen.



#### **Direktanwahl**

Mit einer zentralen Zahlenreihe steuern Sie alle Kochzonen. Leistungsstufen und Zeiten lassen sich direkt, schnell und intuitiv anwählen. Besonders komfortabel: die einfache Einstellung von Timer-Zeiten.



#### **Exklusiv bei Miele** Komfort-Direktanwahl

Auch hier lassen sich Leistungsstufen und Zeiten schnell und intuitiv anwählen. Für jede einzelne Kochzone gibt es eine hinterleuchtete Zahlenreihe. Im ausgeschalteten Zustand sind die Zahlenreihen unsichtbar – für ein puristisches, elegantes Erscheinungsbild.



#### **Touch-Displaybedienung**

Das neue FlexTouch Induktionskochfeld wird über ein intuitives Klartextdisplay gesteuert. Die Anwahl der Funktionen erfolgt einfach durch Berühren des Displays.

# Konzentrierte Power für schnelleres Ankochen

Die Schnelligkeit der Miele Kochfelder



## **Exklusiv bei Miele** ExtraSpeed

Miele Elektro-Kochfelder mit ExtraSpeed sind die schnellsten Elektro-Kochfelder der Welt\*. Dank einer innovativen und Miele-exklusiven Technologie aus 3 Komponenten sparen Sie beim Ankochen auf Miele ExtraSpeed Kochzonen bis zu 35 % Zeit\*\*. Die intelligente Taktung, höhere Heizkörperleistungen und eine effiziente Temperaturüberwachung machen es möglich.



## **TwinBooster**

Die Miele-exklusive Funktion TwinBooster macht das Kochen flexibler, da die Induktionsleistung individuell verteilt werden kann. Bei Bedarf können Sie die Leistung zweier Kochzonen komplett auf eine einzige Zone bündeln.



## **Exklusiv bei Miele** PowerFlex

PowerFlex-Kochzonen sind besonders vielseitig und flexibel. Ob einzelne Kochgeschirre, besonders große Pastatöpfe oder Bräter: alles ist problemlos einsetzbar. Einzigartig ist die unübertroffene Schnelligkeit mit einer Boosterleistung von bis zu 7,4 kW. Natürlich beinhaltet PowerFlex auch die bewährte Miele TwinBooster-Technologie.

\*Stand: Oktober 2012

\*\*Im Vergleich zu einem 15 Jahre alten Miele Elektro-Kochfeld

Miele  
INDUCTION



Miele Kochfelder überzeugen nicht nur durch höchsten Komfort und Sicherheit, sondern sind zudem mit innovativen Technologien wie ExtraSpeed bei Elektro-Kochfeldern, den außergewöhnlich schnellen Booster-Funktionen und PowerFlex bei Induktionskochfeldern, sowie den starken Wokbrennern bei Gaskochfeldern ausgestattet. Egal für welche Art zu Kochen, ob mit Gas, Induktion oder Elektro, mit diesen kommen Sie noch schneller zu Ihrem perfekten Ergebnis.

# Für alle Arten von Kochgeschirr

Die flexiblen Kochzonen der Miele Kochfelder



## Variozone

Bei der Vario-Kochzone können Sie durch Zuschalten die Kochzone an die Größe des Topfes angleichen. Bei Induktion erfolgt die Anpassung automatisch. Hierdurch erhalten Sie mehr Flexibilität beim Einsatz Ihres Kochgeschirrs.



## Bräterzone

Durch das Drücken der Brückenfunktion im Bedienbereich des Kochfeldes können Sie ganz einfach und leicht Kochzonen zu einer Bräterfläche zusammenschalten. Sie erhalten durch diese Zusatzfunktion eine große Flexibilität, runde Töpfe oder eckige Bräter auf einer Kochzone zu nutzen.



## PowerFlex

PowerFlex-Kochzonen sind besonders vielseitig und flexibel. Ob einzelne Kochgeschirre, besonders große Pastatöpfe oder Bräter: alles ist problemlos einsetzbar. Einzigartig ist die unübertroffene Schnelligkeit mit einer Boosterleistung von bis zu 7,4 kW. Natürlich beinhaltet PowerFlex auch die bewährte Miele TwinBooster-Technologie. Lieferbar ab Januar 2013.



## FlexTouch

Das Maximum an Flexibilität: Die gesamte Oberfläche steht zum Kochen zur Verfügung. Bis zu fünf Kochgeschirre werden im Multi-Modus an jeder beliebigen Position automatisch erkannt. Die Bedienung erfolgt über ein großzügiges Touch-Display. Wahlweise kann das Kochfeld zusätzlich als eine einzelne Riesenkochzone (Solo-Modus) oder als dreigeteilte Kochfläche (Trio-Modus) verwendet werden.



Miele Kochfelder verfügen über Koch- und Bräterzonen in unterschiedlicher Größe und Geometrie. So können Sie Töpfe, Pfannen und Bräter jeder Form und Größe optimal einsetzen. Eine Besonderheit ist, dass Kochzonen selbständig die Topfgröße erkennen und die Energiezufuhr automatisch regeln. Brückenfunktionen schalten Kochzonen zu Bräterzonen zusammen, so nutzen Sie den vorhandenen Platz auf dem Kochfeld optimal durch innovative Technik.



# Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produkt-Highlights\* der Miele Kochfelder



## Direktanwahl

So komfortabel: Die Schnellanwahl kann entweder über eine zentrale Zahlenreihe oder pro Kochzone erfolgen.



## Exklusiv bei Miele Con@ctivity

Innovativer Komfort: Die Haube reagiert automatisch auf die Einstellungen am Kochfeld.



## FlexTouch Induction

Mehr geht nicht: Die gesamte Oberfläche kann beliebig zum Kochen genutzt werden.



## PowerFlex Induction

Vielseitig und flexibel: Auch große Kochgeschirre werden schnell und problemlos erhitzt.

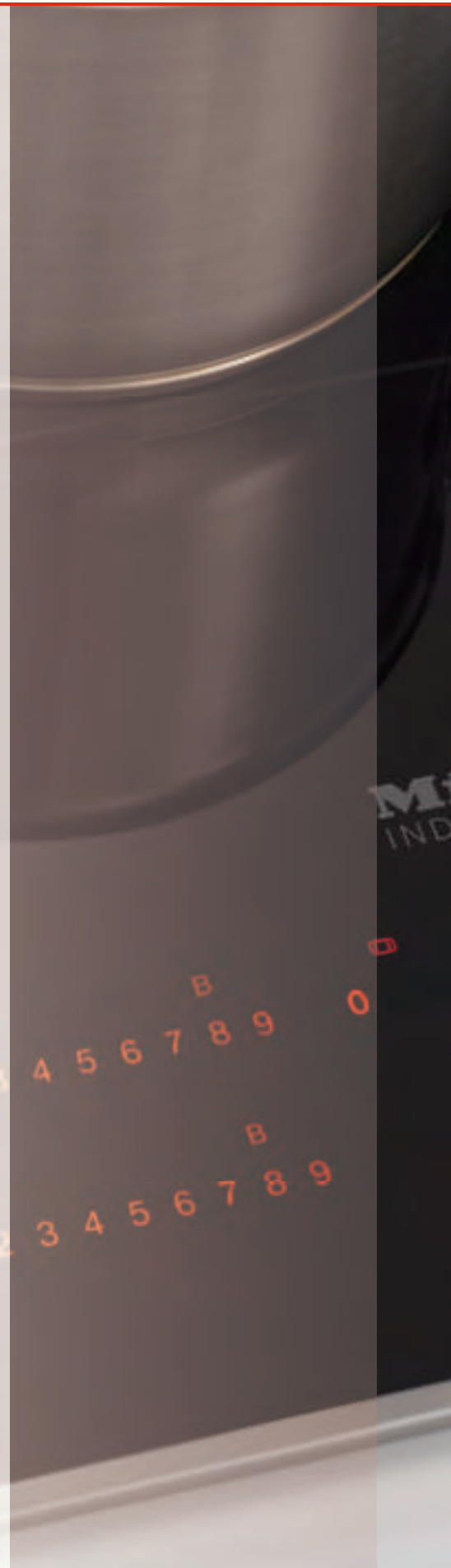


## Exklusiv bei Miele ExtraSpeed

Bis zu 35 % Zeitersparnis\*\*: Dank einer Miele exklusiven Technologie bleibt mehr Zeit für Sie.

\* modellabhängig

\*\* Im Vergleich zu einem 15 Jahre alten Miele Elektro-Kochfeld



**Exklusiv  
bei Miele**

#### Komfort-Direktanwahl

Leistungsstufen und Zeiten lassen sich bei dieser Bedienung schnell und intuitiv anwählen. Für jede einzelne Kochzone gibt es eine hinterleuchtete Zahlenreihe. Im ausgeschalteten Zustand sind die Zahlenreihen unsichtbar – für ein puristisches, elegantes Erscheinungsbild.



# Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile\* der Miele Kochfelder



## Flexible Kochzonengestaltung

Für alle Arten von Kochgeschirr: Alle Töpfe und Pfannen können so optimal eingesetzt werden.



## Timer

Richtig sinnvoll: Über diese Funktion kann z.B. ein Kurzzeitwecker eingestellt werden.



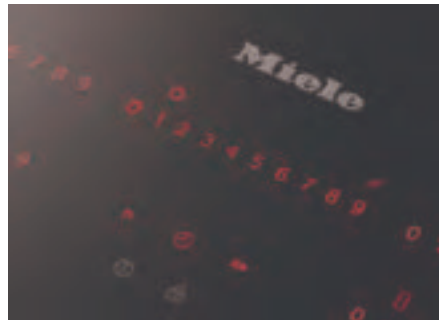
## Stop & Go

So kann nichts anbrennen: Mit dieser Funktion lassen sich alle Kochzonen einmalig auf Stufe 1 reduzieren.



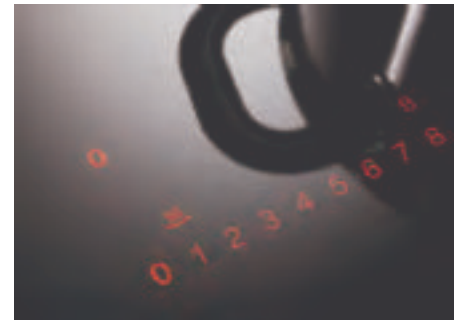
## Ankochautomatik

Immer rechtzeitig: Die Automatik regelt die hohe Anfangsleistung herunter, um anbrennen zu vermeiden.



## Individuelle Einstellmöglichkeiten

Völlig einzigartig: Die Grundeinstellungen des Kochfeldes lassen sich individuell anpassen.



## Warmhaltefunktion

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



## Pflegeleichte Glaskeramik

Kein Einbrennen mehr: Da das Kochfeld relativ kühl bleibt, können Verschmutzungen leicht entfernt werden.



## EcoGlass

100 % natürlich: Die Glaskeramiken bestehen aus umweltschonenden Rohstoffen.



## Energieeffizienz in allen Bereichen

Spart Zeit und Geld: Alle Miele Kochfelder sind vorbildlich in ihrer Energieeffizienz.



#### **Effizienz und Sicherheit**

Ein klarer Vorteil: Die erzeugte Wärme bei Induktion geht nicht verloren und die Glaskeramik bleibt relativ kühl.



#### **Topfgrößenerkennung**

Überzeugend: Innerhalb der Kochzone wird die Größe des verwendeten Kochgeschirrs erkannt und passend abgegeben.



#### **Abschalten bei fehlendem Kochgeschirr**

Nur bei Induktion: Ist kein Topf auf dem eingeschalteten Kochfeld, wird die Energiezufuhr sofort unterbrochen.



#### **Restwärmanzeige**

Praktischer Alltagshelfer: Die Restwärmanzeige erinnert daran, nicht auf die noch heiße Kochzone zu fassen.



#### **Sicherheitsausschaltung**

Clever: Wird eine Kochzone über eine ungewöhnlich lange Zeit beheizt, schaltet sie sich automatisch ab.



#### **Verriegelungsfunktion und Inbetriebnahmesperre**

Äußerst hilfreich: Beide Funktionen verhindern ungewollte Zugriffe auf das Kochfeld.



#### **Überhitzungsschutz und Fehlerüberwachung**

Schont das Kochfeld: bei extremer Belastung stellt sich die Kochzone automatisch aus.


# Entdecken Sie die neue Lust am Kochen!

Miele Gaskochfelder

Miele



Wer bewusst „auf den Punkt genau“ kocht, der pflegt seine Liebe zum Kochen mit Gas.



Das Kochen mit Gas wird von vielen Profiköchen hoch geschätzt. Die Temperatur kann hier sehr genau reguliert und in Sekundenschnelle verändert werden. Viele Menschen empfinden das Kochen mit Gas als ein emotionales Erlebnis, da man direkt auf der offenen Flamme kocht. Dies hat in der heutigen modernen und schnelllebigen Zeit etwas Traditionelles, Behagliches.

## Inhaltsverzeichnis

### **Einführung**

Bauart	148
Bauform	150
Größenvielfalt/Gerätebreiten	152
Designvarianten	154
Bedientechnologien	158

### **Produktvorteile**

Die Highlights der Miele Gaskochfelder	158
Weitere Produktvorteile	160

# Gaskochfelder – immer der zentrale Punkt in Ihrer Küche

Die Bauart der Miele Gaskochfelder



## **Gaskochfelder**

Miele Gaskochfelder werden immer unabhängig von einem Backofen installiert. Der Raum unterhalb des Kochfeldes steht dann für Schubladen- oder Schrankelemente zur Verfügung. So sind Sie bei Ihrer Küchenplanung ganz flexibel.



# Kochen mit Gas – professionell und emotional

Die Bauform der Miele Gaskochfelder





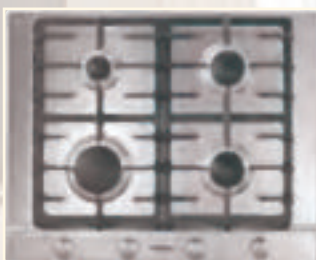
### **Gas**

Gas ist eine Primärenergie. Darunter versteht man eine Energieform, die aus der Natur kommt und zur Nutzung keine Umwandlungsprozesse mehr durchlaufen muss. Daher ist das Kochen mit Gas besonders umweltschonend. Gas hat aber auch schon eine lange Tradition. Die ersten Gasherde entstanden bereits im 19. Jahrhundert, lange vor den elektrisch betriebenen Kochstellen.

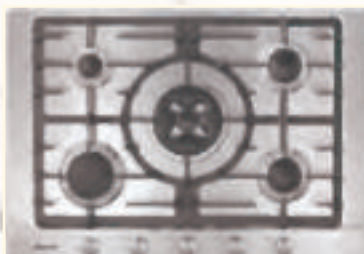
# Für jede Küchensituation die richtige Größe

Die Größenvielfalt der Miele Gaskochfelder

Kochen Sie eher mit wenigen Töpfen oder zaubern Sie gerne umfangreiche Menüs, für die Sie viele Töpfe und Pfannen benötigen? Wie raumgreifend Ihre Kochleidenschaft auch sein mag – Miele bieten Ihnen Kochfelder mit ausreichend Platz!



**Klassisch**  
60er Breite –  
Kochfelder mit 4 Brennern



**Komfortabel**  
75er Breite –  
Kochfelder mit 5 Brennern



**Großzügig**  
90er Breite –  
Extrabreite Kochfeldvariante mit 5 Brennern





# Genau der richtige Rahmen für Ihre Kochkünste

## Die Designvarianten der Miele Gaskochfelder

Gaskochfelder strahlen souveräne, professionelle Eleganz aus. In jeder Küche sind sie ein besonderer Blickfang – auch in Ihrer Küche! Denn mit attraktiven Designvarianten bietet Ihnen Miele das passende Gaskochfeld für Ihre Küchengestaltung.





#### **Die Klassischen – Gaskochfelder auf Edelstahlbasis**

Die klassischen Edelstahl-Gaskochfelder sind geprägt durch das ausgezeichnete Design, das den Kochfeldern ihren professionellen Charakter verleiht. Harmonisierend mit dem Muldenspiegel zeigen sich die edelstahlfarbenen Knebel im Frontbereich. Die geteilten Flächentopfträger ermöglichen das einfache Verschieben von Töpfen und sind durch ihre Emaillierung leicht zu reinigen.



#### **Die Integrierten – Flache Gaskochfelder auf Edelstahlbasis**

Die professionellen Edelstahl-Gaskochfelder verfügen über ein außergewöhnlich flaches Design, das sich dezent in das Küchenumfeld einfügt. Die hochwertigen emaillierten Gusstopfträger sind für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet. Die Bedienung erfolgt über Metallknebel. Die flachen Gaskochfelder auf Edelstahlbasis sind mit einer intelligenten Elektronik in der Spitzenklasse ausgestattet. So verfügen Sie über hochwertige Merkmale wie QuickStart und GasStop & ReStart.

# Miele Bedienphilosophien machen das Kochen einfach

Die Bedientechnologien bei Miele Gaskochfeldern

## **Gaskochfelder ohne Elektronik**

Alle Miele Gaskochfelder verfügen über das Sicherheitsmerkmal GasStop. Dies sorgt bei Flammausfall für die sofortige Unterbrechung der Gaszufuhr. So kann Gas nicht unbeaufsichtigt ausströmen.





**Gaskochfelder mit Elektronik**

Mit den intelligenten Miele Ausstattungsmerkmalen wird dem Kunden noch mehr Sicherheit und Komfort geboten: QuickStart sorgt für eine beschleunigte Zündung, GasStop&ReStart für automatisches Wiederzünden bei Flammausfall.

# Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produkt-Highlights\* der Miele Gaskochfelder



## ComfortClean Topfträger

Schnell sauber: Topfträger einfach abnehmen und im Geschirrspüler reinigen. So bleibt das Gaskochfeld lange schön.



## Individuelles Design

Attraktive Designvarianten für jeden Geschmack: Puristischer Edelstahl-Look oder elegante Glaskeramik.



## Emaillierte Topfträger und Brennerbauteile

Nichts hält länger und ist leichter zu reinigen: Emaillierte Gusstopfträger und Brennerköpfe mit PerfectClean.



## QuickStart


Kein Drücken und Halten mehr: Die leichte komfortable Einschaltelkelektronik mit Drehfunktion.



## GasStop & ReStart

Sicher kochen: Erlischt die Flamme, wird sie neu entzündet. Gelingt das nicht, wird die Gaszufuhr unterbrochen.

\*modellabhängig



### **Gaskochfelder mit Elektronik**

Miele Gaskochfelder, die mit einer Elektronik ausgestattet sind, verfügen über Ausstattungsmerkmale, die Ihnen noch mehr Sicherheit und Komfort bieten: QuickStart sorgt für eine beschleunigte Zündung und GasStop&ReStart für automatisches Wiedierzünden bei Flammausfall.

# Weitere Talente, die überzeugen

## Die Produktvorteile\* der Miele Gaskochfelder



**Gas – effizient und umweltgerecht**  
Ökologisch und ökonomisch vorteilhaft:  
Kochen mit Gas



**Elektrozündung mit Einhandbedienung**  
Streichhölzer oder Feuerzeuge überflüssig: Durch die intelligente Technik zünden die Brenner automatisch.



**GasStop**  
Beruhigend: Erlischt die Flamme, z.B. durch Zugluft, wird ein weiteres Ausströmen des Gases verhindert.



**Wokbrenner**  
Professionell: Mono- oder Dual-Wokbrenner für einheitliche bzw. separate Regulierung der beiden Flammkreise.



**Frontbedienung über Knebel**  
Leicht und direkt regulieren: Bequeme Leistungssteuerung über griffige Schaltknebel aus Kunststoff oder Metall.



**Sicherheitsausschaltung**  
Immer ein gutes Gefühl: Bei ungewöhnlich langem Betrieb wird die Gaszufuhr automatisch abgeschaltet.



**Flexible Brenneraustattung**  
Von sparsam bis leistungsstark: Für jede Anwendung gibt es den passenden Brenner mit der optimalen Leistung.



# Entdecken Sie die neue Lust am Kochen!

## Miele CombiSets

Wer als Hobbykoch besondere Ansprüche hat, der findet bei den Geräten der Miele CombiSet-Serie genau das Richtige. Anspruchsvolle Köche aus professionellen Küchen gehen wie selbstverständlich mit Salamander, Tepan, Barbecue-Grill oder Fritteuse um. Jetzt stehen diese Geräte auch dem Hobbykoch zur Verfügung und erfüllen Anforderungen, die über das übliche Kochen hinausgehen. So wird auch zu Hause echte Feinschmeckerküche möglich, auf die man stolz sein kann.

Dr. Peter Zinkann

### Inhaltsverzeichnis

#### **Einführung**

Bauart	164
Bauformen	166
Größenvielfalt/Gerätebreiten	168
Kochen mit dem Besonderen	170

#### **Produktvorteile**

Die Highlights der Miele CombiSets	174
Weitere Produktvorteile	176



Wie stellen Sie sich die optimale Anordnung in der Küche vor? Wie viele Kochflächen benötigen Sie? Hätten Sie Waage und Fritteuse gerne eingebaut? Die CombiSets von Miele machen vollkommen unabhängig – auch von den gewohnten Einbaugrößen.



# CombiSets – immer der zentrale Punkt in Ihrer Küche

Die Bauart der Miele CombiSets



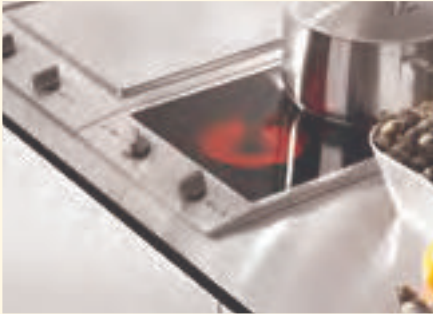
## **CombiSets**

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



# Induktion, Elektro, Gas – Beheizungsarten für individuelle Kochgewohnheiten

## Die Bauformen der Miele CombiSets



### Elektro

Die Erwärmung der Kochzone erfolgt über Heizkörper unter der Glaskeramik. Das zeigt sich durch rotes Aufglühen der Kochzone. Elektro-Kochfelder der CombiSet-Serie verfügen wie klassische Elektro-Kochfelder über verschiedene Kochzonenengrößen.



### Induktion

Der Trendsetter. Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze direkt im Topfboden. Die Größe des Topfes wird automatisch erkannt. Die Vorteile: Es gibt praktisch keine Energieverluste. Das Kochen ist besonders sicher, da die Bereiche neben der Kochzone relativ kühl bleiben. Miele bietet zusätzlich mit besonderen Ausstattungsmerkmalen besonderen Komfort.



### Gas

Kraftvolles oder sanftes Garen: alles ist möglich mit klassischen Miele Gaskochfeldern. Verfügbar sind sie in mehreren Breiten und Ausstattungen. Die elektronisch gesteuerten CombiSet-Gasbrenner verfügen über innovative Sicherheits- und Komfortmerkmale.



Miele CombiSet-Geräte gibt es mit den Beheizungsarten Elektro, Induktion und Gas. So steht Ihnen für jede Zubereitungsart das passende Kochfeld zur Verfügung.



# Für jede Küchensituation die richtige Größe

Die Größenvielfalt der Miele CombiSets

Kochen Sie eher mit wenigen Töpfen oder zaubern Sie gerne umfangreiche Menüs, für die Sie viele Töpfe und Pfannen benötigen? Miele bietet je nach CombiSet-Element bis zu drei Gerätebreiten, die sich beliebig kombinieren lassen. So können Sie sich Ihre Gerätekombination individuell gestalten und haben immer genug Platz für Ihr Kochgeschirr.



## Die Klassischen

288 mm breit



## Die Komfortablen

380 mm breit



## Die Großzügigen

576 mm breit





# Kochen mit dem Besonderen

## Die Exoten der Miele CombiSets

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





#### **Induktionswok**

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



#### **Barbecue-Grill**

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



#### **TepanYaki**

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



#### **Fritteuse**

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

# Kochen mit dem Besonderen

## Die Exoten der Miele CombiSets



### Waage

Die Waage reiht sich perfekt in das CombiSet-Sortiment ein. Die Auflage besteht aus geschwärztem Sicherheitsglas und kann auch als robuste Ablage genutzt werden. Mit kontrastreichem Display und praktischer Tara-Funktion.



### Salamander

Der Salamander ist ein vielseitiges Profigerät aus der Gastronomie. Man kann mit ihm karamellisieren, gratinieren, überbacken und glasieren. Funktionales Highlight: Der Miele Salamander lässt sich elektrisch aus- und einfahren. Wird das Gerät nicht genutzt, können Sie es vollständig in die Arbeitsplatte versenken.



### TepanPlatte

Die TepanPlatte bietet vielfältige Möglichkeiten, Ihre Kochkunst schnell und zuverlässig zu verwirklichen. Besonderes Merkmal: Im kalten Zustand ist die Platte eine gleichmäßige Ebene. Mit Erwärmung senkt sich die Platte ganz leicht zur Mitte hin ab. Flüssigkeit kann sich dort optimal sammeln.



### TepanMobil

Mit dem TepanMobil können Sie Speisen praktisch überall zubereiten – am Tisch, auf der Terrasse, bei Freunden. Voraussetzung hierzu ist lediglich ein erreichbarer Stromanschluss.





# Exklusive Ausstattung für vollendeten Genuss!

Die Produkt-Highlights\* der Miele CombiSets



## Die Gerätebreiten

Vielfalt ist Programm: Durch 3 unterschiedliche Breiten sind individuelle Kombinationen immer möglich.



## Edelstahlrahmen

Gleiches Rahmendesign: Egal welche CombiSets miteinander kombiniert werden, die Optik ist immer perfekt.



## Knebel

Passender Komfort: Metallknebel\* ergänzen das harmonische Design der CombiSet-Elemente.



## Geneigtes Bedienfeld

Perfektes Erscheinungsbild: Ergonomisch angeordnetes Bedienteil erleichtert die Bedienung.



## Anzeigeelemente

Sicher und effektiv: Das Display mit bis zu drei Anzeigemodi.

\*modellabhängig



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



# Weitere Talente, die überzeugen

## Die Produktvorteile\* der Miele CombiSets



### Koch-/Bräterzone

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



### GasStop & ReStart

Sicher kochen: Erlischt die Flamme, wird sie neu entzündet. Gelingt das nicht, wird die Gaszufuhr unterbrochen.



### QuickStart

Kein Drücken und Halten mehr: Die leichte komfortable Einschaltel Elektronik mit Drehfunktion.



### Sicherheitsausschaltung

Immer ein gutes Gefühl: Bei ungewöhnlich langem Betrieb wird die Gaszufuhr automatisch abgeschaltet.



### TwinBooster

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



### Vario-Kochzone

Variabel einstellbar: Ob klein, mittel oder groß - für jeden Topf findet sich die passende Kochzone.



### Warmhaltefunktion

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



# Handarbeit Made in Germany!

Miele Dunstabzugshauben



Alle Dunstabzugshauben aus dem Hause Miele werden im eigenen Kompetenzwerk in Arnsberg entwickelt und produziert. Jede Haube ist ein Unikat. In allen Fertigungsstufen wird gewissenhafte Handarbeit geleistet: Biegen, Schweißen und Schleifen.



Seit 1899 bleiben wir unserer Unternehmensphilosophie treu. „Immer besser“, zwei Worte, die den Grundstein für die Sicherung des hohen Miele Qualitätsstandards legten und Miele zu einer der weltweit stärksten deutschen Marken in der Hausgeräte-Industrie machen. „Immer besser“ ist damit nicht nur ein Leitgedanke, sondern vielmehr ein Qualitätsversprechen an die Produkte und damit auch an unsere Kunden. Schließlich möchten wir Ihnen das gute Gefühl geben, sich beim Kauf eines Miele Gerätes richtig entschieden zu haben.

#### Inhaltsverzeichnis

##### **Einführung**

Bauformen	180
Gerätebreiten	186
Betriebsarten	188
Dunstabzugshauben in Bewegung	190
Individuelle Anpassung auf Kundenwunsch	192
Kompetenz im Bereich Lüftungstechnik	194

##### **Produktvorteile**

Die Highlights der Miele Dunstabzugshauben	196
Weitere Produktvorteile	198

# Für jede Wohnsituation die richtige Lösung!

## Die Bauformen der Miele Dunstabzugshauben

Miele bietet Ihnen 4 grundlegende Varianten von Dunstabzugshauben - für die beste formale und funktionale Lösung in Ihrer Küche.

Miele Wand- und Inseldunstabzugshauben faszinieren durch ihre markante Linienführung und perfekte Verarbeitung. Ob als Wand- oder Insellösung, diese Dunstabzugshauben ziehen immer alle Blicke auf sich.



### **Inseldunstabzugshaube**

Sie planen eine großzügige Kochinsel? Dann krönen Sie Ihre Küchengestaltung mit einer Insel-Dunstabzugshaube von Miele. Sie wird das attraktive Design-Highlight im Mittelpunkt Ihrer Küche sein. Gestalten Sie mit klaren Konturen und prägnanten Designakzenten Ihre kreative Kochzentrale. Miele bietet Ihnen hierfür erstklassiges Design für höchste Ansprüche.




### **Wand-Dunstabzugshaube**

So wird die Kochstelle zum gestalterischen Fokus Ihrer Küchezeile: Wand-Dunstabzugshauben können zwischen zwei Oberschränken integriert oder – für eine großzügige Raumwirkung – frei an der Wand platziert werden.

Miele Wand-Dunstabzugshauben faszinieren durch ihre markante Linienführung und perfekte Verarbeitung. Setzen Sie klare Akzente im Raum – mit puristischem Edelstahl oder einer Kombination aus Edelstahl und Glas. Ob geradlinig oder mit geschwungenem Glasschirm: Wand- und Inselfunstabzugshauben von Miele sind ein funktionales und gestalterisches Highlight jeder Küche.

# Für jede Wohnsituation die richtige Lösung!

Die Bauformen der Miele Dunstabzugshauben



Miele Deckengebläse schaffen Freiräume in dezenter Weise und eignen sich insbesondere für puristische Küchen.



#### **Deckengebläse**

In modern gestalteten Küchen bildet die Kochinsel oft den Übergang zwischen Wohnbereich und Küche. Eine Insel-Dunstabzugshaube kann ein optisches Highlight darstellen, schränkt jedoch bei offen gestalteten Räumen die Sicht in den Wohnbereich ein. Freiräume schafft in einem solchen Szenario auf dezente Weise das Deckengebläse DA 2905 von Miele, das sich insbesondere in puristische Küchen perfekt integriert.

# Für jede Wohnsituation die richtige Lösung!

## Die Bauformen der Miele Dunstabzugshauben

Einbau-Dunstabzugshauben, zu dieser Gruppe von Dunstabzugshauben zählen Miele Flachpaneelhauben, Unterbauhauben, Lüfterbausteine und Zwischenbauhauben. Dunstabzugshauben dieser Kategorie eignen sich für den Einbau unter und in Kücheneinbauschränke und in individuelle Abluft- bzw. Umluftlösungen.

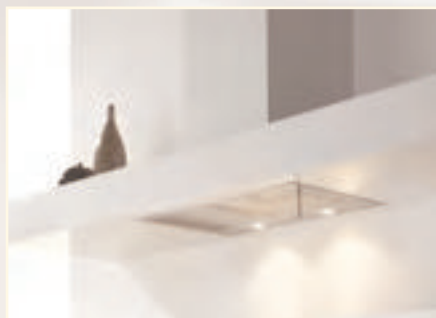
### **Flachpaneelhauben**

Das Highlight für Minimalisten: Flachpaneelhauben von Miele können unsichtbar im Oberschrank eingebaut werden. Im eingeschalteten Zustand ist nur eine schmale Edelstahl-Leiste zu sehen. Die souveräne Lösung für puristisch gestaltete Küchen. Der flache, ausziehbare Wrasenschirm saugt mit kraftvoller Leistung alle Küchengerüche zuverlässig ab. Und im Oberschrank über der Haube bleibt sogar noch Platz für ein Gewürzbord.



#### **Unterbauhaube**

Wenn Sie keinen Stauraum in Ihren Oberschränken einbüßen möchten, finden Sie mit einer Unterbauhaube von Miele die platzsparende Lösung. Kompakt, aber leistungsstark, lässt sie sich unter einem Oberschrank oder auch frei an der Wand montieren. Ideal insbesondere für kleine Küchen.



#### **Lüfterbaustein**

Individuelles Küchendesign – z. B. mit einem markanten Kamin – lässt sich mit Lüfterbausteinen anspruchsvoll umsetzen. Diese Bauform bietet Ihnen praktisch unbegrenzte Planungs- und Gestaltungsfreiheit. Ideal für die handwerkliche Einzelanfertigung Ihrer Küche. Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf!



#### **Zwischenbauhaube**

Wer von einer Dunstabzugshaube am liebsten gar nichts sieht, entscheidet sich am besten für eine Miele Zwischenbauhaube. Sie verschwindet unauffällig in einer Reihe von Oberschränken, nachdem der Haubenkörper mit einem Küchendekor verblendet wurde. Bei geschlossenem Zustand ist die Haube unsichtbar; die Küchenfront wirkt homogen und puristisch.

# So finden Sie die optimale Breite für Ihr Kochfeld

## Die Gerätebreiten der Miele Dunstabzugshauben

Wie breit sollte eine Dunstabzugshaube sein? Das hängt zunächst einmal von der Breite Ihres Kochfeldes ab und natürlich von dem Raumangebot in Ihrer Küche. Bitte berücksichtigen Sie, dass die Haube etwas breiter als Ihr Kochfeld sein sollte. Nur dann kann die Haube den aufsteigenden Wrasen oder Kochdünste einfangen und ihre volle Wirkung entfalten. Steht dafür nicht genug Platz zur Verfügung, sollte die Haube mindestens so breit sein wie das darunter liegende Kochfeld. Für viele Dunstabzugshauben bietet Ihnen Miele individuelle Anpassungen an – ganz nach Ihren Wünschen. Sondermaße bis zu 240 cm Breite sind bei zahlreichen Modellen möglich.



### **Für Küchen kleinerer und mittlerer Größe**

Dunstabzugshauben in

- 53 cm Breite
- 55 cm Breite
- 60 cm Breite
- 70 cm Breite
- 75 cm Breite

### **Für große und offene Küchen**

Dunstabzugshauben in

- 90 cm Breite
- 100 cm Breite
- 110 cm Breite
- 120 cm Breite



### **Für Küchen mit Proficharakter**

Dunstabzugshauben in

- 150 cm Breite
- 180 cm Breite
- Sonderbreiten



# 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 etc., denn dort setzt sich Fett und Schwaden ab. Für eine effektive Reinigung der Luft gibt es drei Möglichkeiten: Abluftbetrieb, Abluftbetrieb mit externem Gebläse und Umluftbetrieb. Alle drei Betriebsarten bieten spezielle Vorteile, aber auch Einschränkungen. Welche Betriebsart für Sie die beste Wahl ist, hängt von mehreren Faktoren ab, die wir Ihnen auf dieser Doppelseite erläutern.





#### **Abluftbetrieb: Hocheffizient**

Ablufthauben saugen den Kochwrasen an und filtern mit Hilfe des Fettfilters die Fettpartikel heraus. Die gefilterte Luft wird über ein Abluftrohr aus dem Küchenraum ins Freie transportiert. Mit der gefilterten Abluft werden auch Gerüche und die überschüssige Luftfeuchtigkeit aus der Küche abtransportiert. Um die Abluft nach außen zu leiten, benötigen Ablufthauben einen Wanddurchbruch oder Dachauslass. Gleichzeitig muss Frischluft zugeführt werden, z. B. durch ein geöffnetes Fenster. Eine Dunstabzugshaube im Abluftbetrieb empfiehlt sich insbesondere über einem Gaskochfeld sowie beim häufigen Einsatz von Fritteuse, Grill oder Wok. Diese Geräte verursachen eine hohe Hitze-, Fett- und Dampfbelastung, die im Abluftbetrieb am effektivsten abgeführt wird.



#### **Abluftbetrieb mit externem Gebläse: Effektiv und besonders leise**

Der Abluftbetrieb ist auch in Kombination mit einem externen Gebläse möglich, das außerhalb der Dunstabzugshaube z.B. an der Außenwand oder auf dem Dach montiert wird. Durch die externe Montage lässt sich das Gebläsegeräusch an einen Ort verlagern, wo es weniger stört. Die Geräusche unmittelbar an der Haube werden so auf ein Minimum reduziert. Für eine deutliche Geräuschreduktion empfiehlt sich ein Abluftweg von mindestens 5-7 Metern. Ob Sie ein externes Gebläse einsetzen können, ist abhängig von der räumlichen Situation in Ihrer Küche, der Gestaltung des Abluftweges und der Dunstabzugshaube.



#### **Umluftbetrieb: Einfach und energetisch vorteilhaft**

Umlufthauben saugen den Kochwrasen an und filtern in unterschiedlichen Filterlagen die Fett- und Geruchspartikel heraus. Die gereinigte Luft wird wieder in den Raum zurückgeleitet. So entsteht eine Luftzirkulation im geschlossenen Raum. Umlufthauben benötigen keine Rohrleitungen, Wanddurchbrüche oder Dachauslässe. Dadurch ist die Montage gegenüber Ablufthauben einfacher und oft überhaupt erst möglich (z. B. Hochhäuser). Für den Einsatz über einem Elektrokochfeld ist eine Umlufthaube gut geeignet. Über einem Gaskochfeld jedoch, wo viel Wärme entsteht, sollten Sie nach Möglichkeit eine Ablufthaube installieren.

# Für jede Arbeitssituation die richtige Position

## Die Miele Dunstabzugshauben in Bewegung

Miele Dunstabzugshauben sind für Menschen gemacht, die das Außergewöhnliche schätzen. Sie haben besondere Ansprüche? Dann werden Sie unsere beweglichen Dunstabzugshauben begeistern. Bei diesen exklusiven Premiumgeräten fährt der Haubenkörper automatisch in die ideale Arbeitsposition ... und bei Abschaltung wieder zurück in die raumsparende Parkposition. Beste Ergonomie, hocheffiziente Absaugung und souveräne Integration in die Küchengestaltung – das ist Miele Technik, die fasziniert.





#### DA 6000 W \*

Dem Trend zu puristischen Küchen wird Miele mit der DA 6000 W in besonderer Weise gerecht: Die Haube ist flächenbündig in die Rückwand hinter dem Kochfeld integriert. In der eleganten Metallfront sind dann lediglich die horizontal angeordneten Glassegmente zu sehen. Wird die Haube in Betrieb genommen, fährt der Haubenkörper elegant aus der Rückwand heraus. Jedes zweite Glaspaneel verschiebt sich parallel, und durch die entstehenden Spalten wird der Kochwrasen effektiv abgesaugt. Eine indirekte LED Beleuchtung inszeniert die DA 6000 W im ausgeschalteten Zustand. Eine faszinierend andere Idee für den Dunstabzug, mit der Miele einmal mehr Maßstäbe setzt.

\* Patente: DE 10 207 061 673 A1/EP 2 072 909 A2/DE 10 2007 061 672 A1/EP 2 072 908 A1/DE102007 061 675 A1 EP 2 072 907 A2/DE 10 2007 061 674 A1/ EP 2 072 906 A2  
 Patentanmeldung: DE 10 2009 007 530 A1/ EP 2 216 603 A2

\*\* Patente: DE 10 2006 060 496 B4/ DE 10 2006 060 437 B4/DE 10 2006 060 499 B4  
 Patentanmeldungen: EP 1 939 535 A2/ US 2008/ 0146132 A1/ DE 10 2006 060 495 A1/ EP 1 936 284 A2/ US 2008/0146134 A1 / EP 1 939 537 A2/ DE 10 2006 060 498 A1/ EP 1 939 538 A2



#### DA 5005 D \*\*

Krönen Sie Ihre Küche mit einem gestalterischen Highlight – der Insel-Dunstabzugshaube DA 5005 D von Miele. Die außergewöhnliche Formensprache wird Ihrer Küche ein einzigartiges Erscheinungsbild verleihen. Der extrem flache Haubenkörper öffnet sich motorisch, wenn die Haube in Betrieb genommen wird; Kochdünste werden kraftvoll abgesaugt. Ist der Kochprozess beendet, schließt sich der Haubenkörper sanft und leise. Eine indirekte Beleuchtung setzt die Haube elegant in Szene.



#### DA 420 V / DA 424 V

Mit der höhenverstellbaren Dunstabzugshaube löst Miele ein altbekanntes Problem: Hängt die Haube zu hoch, ist das Absaugverhalten nicht optimal; hängt sie zu niedrig, behindert sie den Blick auf das Kochfeld und beeinträchtigt das Erscheinungsbild der Küche. Die DA 420 V / DA 424 V 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.

# Individuelle Anpassung auf Kundenwunsch

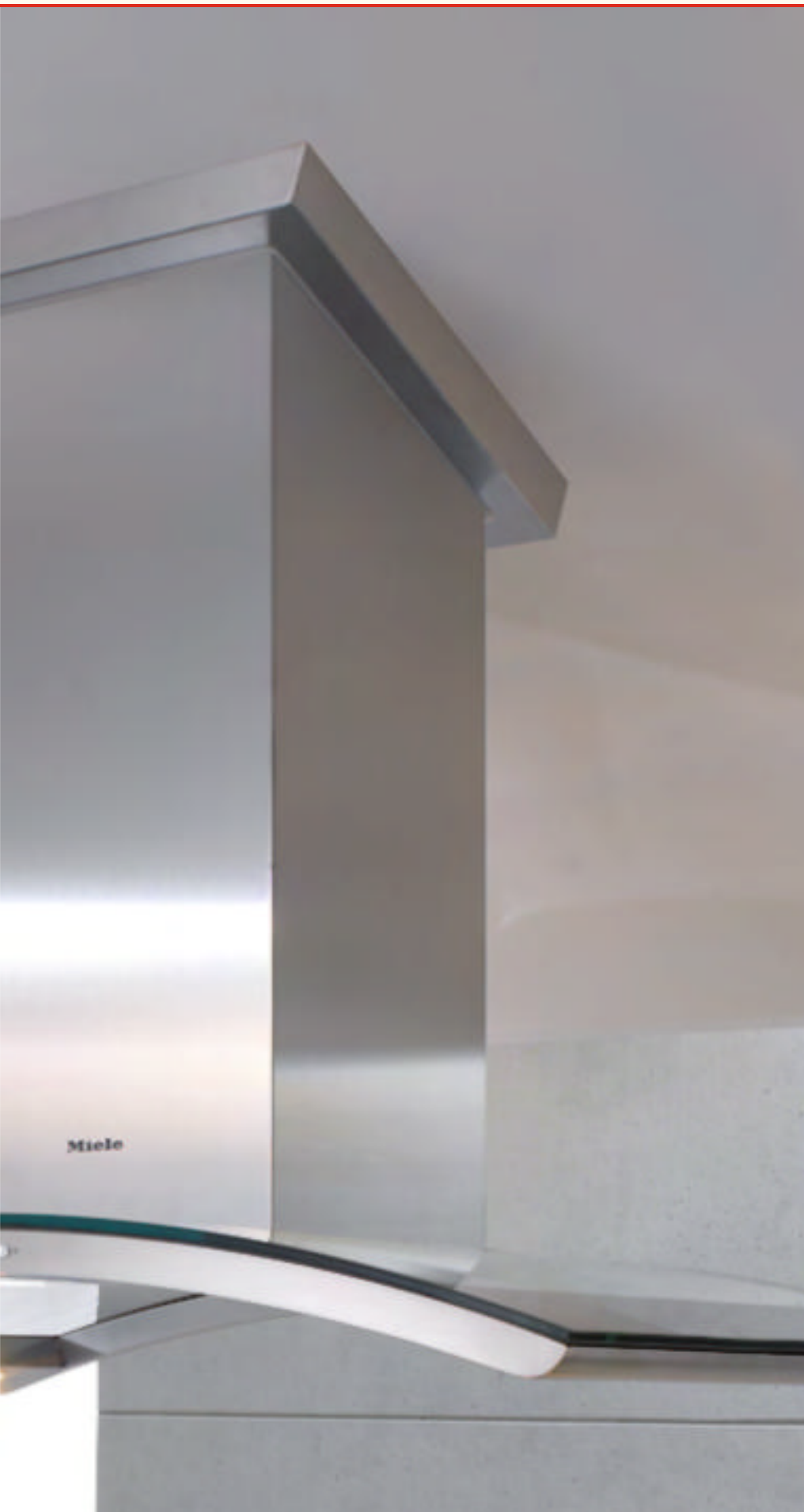
## Miele Dunstabzugshauben

Der Miele Anspruch: Unsere Dunstabzugshauben sollen so individuell sein wie Ihre Wünsche. Daher bietet Ihnen Miele über das vielfältige Standard-Programm hinaus auch individuelle Anfertigungen nach Kundenwunsch: Ob Kaminverlängerungen oder -kürzungen, breitere Haubenkörper oder sogar eine Haube im Farbton Ihrer Küche – dies alles ist bei Miele möglich. Wir passen Ihre Dunstabzugshaube so an die Raumsituation an, dass Sie genau Ihren Wünschen entspricht.

### **Individuell angepasster Kamin**

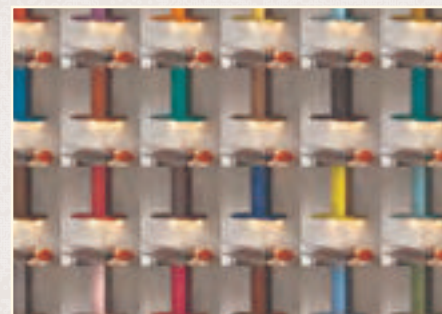
Auf Wunsch passt Miele Ihre Dunstabzugshaube perfekt an die räumlichen Anforderungen in Ihrer Küche an. Dies kann z. B. eine Kaminverlängerung oder -kürzung sein, um einer bestimmten Deckenhöhe gerecht zu werden. Auch für die Installation unter einer schrägen Decke kann Miele den Kamin präzise anpassen.





#### **Individuell angepasster Haubenkörper**

Auch der Haubenkörper kann bei Miele individuell auf Ihre Wünsche angepasst werden. Besteht Ihr Kochzentrum z. B. aus mehreren Miele CombiSets und benötigen Sie hierfür eine breitere Haube, die alle Kochfelder überdeckt? Kein Problem – Miele liefert Dunstabzugshauben mit einer Breite bis zu 240 cm.



#### **Farbenvielfalt durch RAL-Pulverbeschichtung**

Nicht nur räumliche Gegebenheiten differieren, jede Küche besitzt auch individuelle Farbtöne. Bei Miele können Sie die Farbe Ihrer Dunstabzugshaube nach Ihren Wünschen anpassen. Die hochwertige RAL-Pulverbeschichtung bietet nicht nur ein breites Spektrum von 213 verschiedenen Farben, sondern ist darüber hinaus sehr pflegeleicht und unempfindlich.

# Kompetenz im Bereich Lüftungstechnik

## Miele Dunstabzugshauben

Die optimale Funktion Ihrer Dunstabzugshaube wird maßgeblich durch eine gute Abluftführung beeinflusst. Des Weiteren erfordern weltweit neue Richtlinien und Gesetze eine ständige Weiterentwicklung der Lüftungstechnik für den Haushaltsbereich.

Miele bietet für jeden Kunden die passende Dunstabzugshaube sowie sämtliches lüftungstechnisches Zubehör für die optimale Funktion des Gerätes. Darüber hinaus sind alle Miele Dunstabzugshauben nach den aktuell gültigen europäischen Normen geprüft. Die Luft- und Schalleistungswerte, die Sie in diesem Katalog finden, sind repräsentative und vergleichbare Werte. Miele ist Mitglied des CECED\* (Europäischer Dachverband der Hausgerätehersteller), durch den alle Mitglieder die freiwillige Selbstverpflichtung eingegangen sind, Luft- und Schalleistungswerte nach gültigen europäischen Normen zu messen und auch nur diese in den Katalogen zu veröffentlichen. So wird die Transparenz der Leistungsangaben für den Endkunden gewährleistet.

\*Conseil Européen de la Construction d'appareils Domestiques





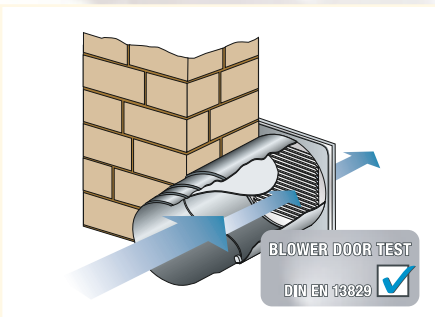
### Externe Gebläse

Durch den Einsatz eines externen Gebläses im Abluftbetrieb werden die Geräusche im Küchenbereich reduziert. Das Gebläse befindet sich dann nicht wie üblich in der Haube, sondern wird z. B. an eine Außenwand montiert. Für eine deutliche Geräuschreduktion empfehlen wir einen Abluftweg von mindestens 5-7 Metern. Gebläse und Dunstabzugshaube werden



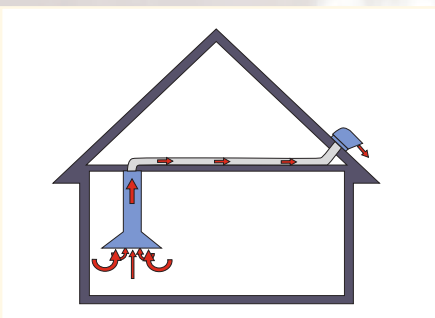
### Schalldämpfer – das Plus an Ruhe

Eine Vielzahl der Miele Dunstabzugshauben sind mit einem hocheffizienten Akustik-Paket serienmäßig ausgestattet und arbeiten dadurch sehr leise. Das zusätzliche Plus an Ruhe verschafft der Miele Schalldämpfer DASD 150, der als nachkaufbares Zubehör erhältlich ist. Dieser reduziert den Geräuschwert um bis zu 4,5 dB(A) re1pW und bietet somit ein



### Mauerkasten

Um die Abluft nach außen führen zu können, wird in die Außenwand ein Mauerkasten eingesetzt. Bei herkömmlichen Lösungen kann eine Wärme-Kältebrücke entstehen, die zu Energieverlusten führt. Zum Beispiel kann im Winter kalte Luft in das Abluftrohrsystem eindringen. Der Miele Mauerkasten vermeidet das, denn er verfügt über eine dicht



### Dachdurchführung

Soll die Abluft über das Dach nach außen geleitet werden, benötigen Sie eine Dachdurchführung. Miele bietet verschiedene Ausführungen an, die für Dachschrägen ab 22° und für alle Ziegelarten einsetzbar sind. Das hochwertige Edelstahl-Gehäuse ist in einen stabilen Eindeckrahmen eingefasst.



### Abluftschläuche

Die Abluftführung ermöglicht es Gerüche, Feuchtigkeit und Hitze gezielt nach außen zu leiten. Die Geometrie und Beschaffenheit des Abluftwegs ist entscheidend für die Luftleistung und die Geräuschentwicklung der Haube. Am besten eignen sich glattwandige, runde Kanäle oder spezielle Flachkanäle ohne Reduzierung des Durchmessers. Im Regelfall empfiehlt Miele

über eine Steuerleitung miteinander verbunden. Für diese Lösung bietet Miele Außenwand-, Mauer-, Dach- oder innenliegende Abluftgebläse an.

ruhigeres Arbeitsumfeld. Zudem ist er flexibel einsetzbar. Er ist sowohl für Abluft- als auch für Umluftbetrieb geeignet.

schließende Rückstauklappe. Ein Magnetverschluss verhindert, dass kalte bzw. warme Außenluft in das Gebäude strömen kann – das spart Energie. Zudem wird ein Eindringen von Fremdkörpern, wie z. B. Blätter, Schmutz etc. in die Abluftleitung ausgeschlossen. Die Lamellen des Mauerkastens sind so konzipiert, dass der Luftstrom geführt wird. Luftleistungsverluste werden dadurch minimiert und der Luftstrom wird von der Hauswand weggeleitet.

einen Durchmesser von 150 mm. Bei Hauben mit sehr hohen Luftleistungen sind Durchmesser von 200 mm üblich. Miele bietet Aluflexschläuche mit niedriger Wellenhöhe. Die Aluflex-Schläuche DAS 150 und DAS 200 mit den Durchmessern 150 und 200 mm erfüllen die Anforderungen der Brandschutzklasse B1. Die extra niedrige Wellenhöhe reduziert den Luftwiderstand

# Exklusive Ausstattung für sauberes Raumklima

Die Produkt-Highlights\* der Miele Dunstabzugshauben

**Exklusiv  
bei Miele** **Con@ctivity – Die Automatikfunktion für Miele Dunstabzugshauben**

Jederzeit optimales Absaugen von Dampf und Gerüchen – bei gleichzeitiger Energieersparnis: Das schafft eine Miele Dunstabzugshaube ganz automatisch, wenn sie mit der Automatikfunktion Con@ctivity ausgestattet ist. Denn dank Miele Con@ctivity kann Ihre Dunstabzugshaube mit dem Kochfeld kommunizieren. Con@ctivity erfasst die Information, was auf dem Kochfeld geschieht und übermittelt sie an die Gebläsesteuerung der Dunstabzugshaube. Ihre Miele Haube wählt dann automatisch die richtige Betriebsstufe und sorgt so jederzeit für ein optimales Raumklima. So können Sie sich ganz auf den Kochprozess konzentrieren. Noch nicht einmal an das Ausschalten müssen Sie denken. Nach einer automatischen Nachlaufzeit schaltet die Haube automatisch ab und vermeidet so unnötigen Energieverbrauch. Darüber hinaus ist jederzeit eine manuelle Bedienung möglich. Einige Miele Dunstabzugshauben sind bereits mit der neuen Funktion Con@ctivity 2.0 ausgerüstet. Wesentlicher Unterschied ist die Nutzung der Funktechnologie. Die Dunstabzugshaube ist bei Con@ctivity 2.0 bereits ab Werk mit dem Kommunikationsmodul ausgerüstet und auch das notwendige Modul für ein Miele Kochfeld ist im Lieferumfang der Dunstabzugshaube enthalten.

Con@ctivity



**Exklusiv bei Miele** **Aktivkohlefilter**

Active AirClean  
Effizient gegen Gerüche: Im Umluftbetrieb werden Gerüche längerfristig gebunden.



**Edelstahl-Metalfettfilter**  
Komfortable Reinigung: Die hochwertigen Metalfettfilter sind geschirrspülgeeignet und sehr langlebig.



**Miele Akustikpaket**  
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 Elektrik und Motor.



**Individuelle Anpassung auf Kundenwunsch**  
Alles ist möglich: Ihre Wünsche bestimmen über die Auslegung des Dunstabzuges, wir sorgen für die Umsetzung.

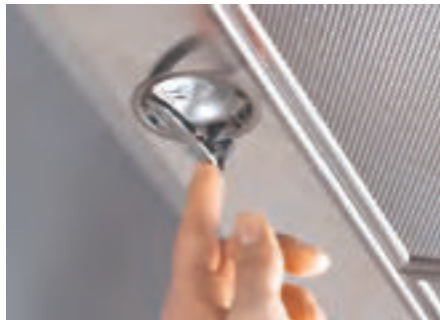
\*modellabhängig

# Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile\* der Miele Dunstabzugshauben



**Exklusiv bei Miele** **HighPower LED-Strahler**  
Umweltfreundlich und extrem langlebig: Mit nur 2 W wird das Kochfeld gleichmäßig und mit warmem Licht beleuchtet.



**Exklusiv bei Miele** **Halogenstrahler mit Klappmechanismus**  
Schnell gewechselt: Abdeckung durch leichtes Andrücken entriegeln, herunterklappen und Leuchtmittel austauschen.



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



**Lichtdimmerfunktion**  
Stimmungsvolles Ambiente: Modellabhängig kann die Lichtstärke der Haubenbeleuchtung nach Bedarf gedimmt werden.



**Optische Anzeige für Fettfilter- und Aktivkohlesättigung**  
Filterwechsel leicht gemacht: Ein rotes Signallicht meldet die Sättigung für Fett- und Aktivkohlefilter.



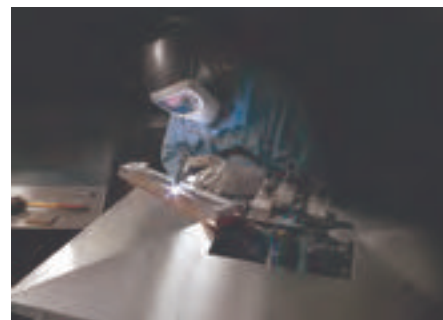
**Fernbedienung**  
Serienmäßig bei der DA 2905: Bequem lassen sich so Gebläse, Nachlaufsteuerung und Beleuchtung regeln.



**Designvielfalt**  
Klare Formsprache, intelligente Technik: Sie können zwischen vielen Bauformen und Ausstattungsvarianten wählen.



**Perfekte Verarbeitung**  
Einzigartige Merkmale von Miele Hauben: präzise Konturen, passgenaue Verbindungen.

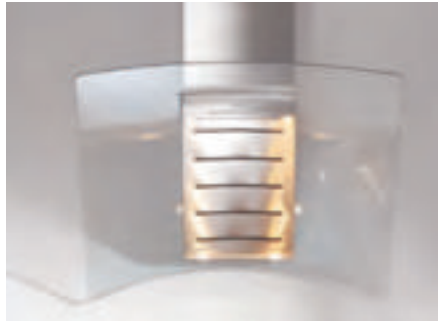


**Handarbeit in allen Bereichen – made in Germany**  
Knowhow und Handwerkskunst: In jeder Haube steckt unser ganzes Können, von der Entwicklung bis zur Fertigung.



#### **Sicherheitsabschaltung**

Beruhigend: Nach 10 Stunden schaltet die Automatik die Dunstabzugshaube ab.



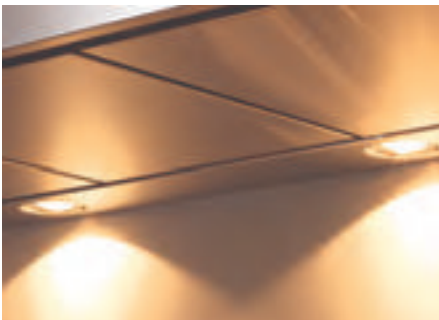
#### **Einscheibensicherheitsglas (ESG)**

Für den Fall der Fälle: Sollte das Glas zu Bruch gehen, zerfällt es in viele kleine, nicht scharfkantige Teile.



#### **Optimierte, leistungsstarke Gebläse**

Kraftvoll und leise: Auf beiden Seiten befinden sich hochwertige Radialgebläse mit hoher Luft- und Absaugleistung.



#### **Mehrzonens-Randabsaugung**

Sehr effizient: Durch mehrere Einzelpaneele wird die Luft an den Außenkanten und im mittleren Bereich angesaugt.



#### **Automatische Intensivstufenabschaltung**

Volle Power bei Bedarf: Bei starkem Geruch oder Rauch hilft die programmierbare Intensivstufe sehr effizient.

Erleben Sie den perfekten Kaffeegenuss –  
jederzeit zuhause!

Miele Kaffeefullautomaten



Sie entspannen gerne und genießen dabei eine Tasse Espresso, Kaffee, Cappuccino oder Latte macchiato? Dann sind Sie hier genau richtig.



Sie lieben das Aroma eines perfekt zubereiteten Kaffees? Miele bietet Ihnen ein vielseitiges Sortiment von herausragenden Kaffeefullautomaten. Für jeden Kaffeegenießer ist der Richtige dabei: Für den ambitionierten Hobby-Barista, den Milchschaum-Fan oder den Liebhaber der exklusiven Nespresso-Varietäten. Endlich können Sie Ihre Lieblingsgetränke nicht nur im Café, sondern zuhause genießen. Jederzeit, ganz einfach - mit Miele.

## Inhaltsverzeichnis

### **Einführung**

Zubereitungssysteme	202
Größenvielfalt	204
Miele und illy-Kaffee	206
Miele und Nespresso	208
Kaffeespezialitäten	210

### **Produktvorteile**

Die Highlights der Miele Kaffeefullautomaten mit Bohnensystem	212
Weitere Produktvorteile der Miele Kaffeefullautomaten mit Bohnensystem	214
Die Highlights der Miele Kaffeefullautomaten mit Nespresso-System	216
Weitere Produktvorteile der Miele Kaffeefullautomaten mit Nespresso-System	218

# Bewährte Systeme für vollendeten Genuss

Die Zubereitungssysteme der Miele Kaffeefullautomaten



Miele bietet Ihnen Kaffeefullautomaten in zwei bewährten Zubereitungssystemen. Für welches System Sie sich auch entscheiden – Miele sorgt für vollkommenen Kaffeegenuss.



### **Kaffeevollautomaten mit Bohnensystem**

Sie möchten aus allen Kaffeebohnen dieser Welt Ihre persönlichen Liebessorten selbst bestimmen? Das Aroma von frisch gemahlene Bohnen genießen? Dann ist dieses Miele System das richtige für Sie. Hier können Sie alle Geräteparameter perfekt auf Ihre Bohne und Ihren Geschmack abstimmen.



### **Kaffeevollautomat mit Nespresso-System**

Sie bevorzugen das Nespresso-Kapsel-system und damit die bequeme Auswahl aus 16 stets portionsfrischen Kaffeevarie-täten? Sie lieben den unkomplizierten Komfort eines erstklassigen Kaffeevollau-tomaten, der Ihnen Einstellarbeiten ab-nimmt und die Reinigung besonders leicht macht? All diese Wünsche erfüllt Ihnen der Nespresso-Kaffeevollautomat von Miele mit herausragender Technik: Er ist z.B. der einzige mit einem integrierten Ma-gazin für bis zu 20 Kapseln.



# Für jede Küchensituation die richtige Größe

Die Größenvielfalt der Miele Kaffeefullautomaten



## Einbau-Kaffeefullautomaten mit Bohnensystem

Der Kaffeefullautomat lässt sich perfekt in eine 45 cm hohe Hochschrank-Nische einbauen. In Kombination mit anderen Miele Einbaugeräten – vertikal oder horizontal – entsteht ein homogenes Erscheinungsbild. Dieses Einbaugerät ist optional mit Festwasseranschluss erhältlich.

Ausgestattet mit einem Festwasseranschluss ist der Kaffeefullautomat stets betriebsbereit. Er ist direkt mit dem Brauchwassernetz verbunden. Dadurch entfällt das manuelle Befüllen des Wassertanks.



## Stand-Kaffeefullautomaten mit Bohnensystem

Die kompakten Miele Standgeräte können Sie praktisch überall in Ihrer Küche aufstellen – oder auch im Wohnzimmer, im Wintergarten, wo immer Sie auf Knopfdruck duftenden Kaffee genießen wollen.

(Erhältlich beim autorisierten Fachhändler)



## Einbau-Kaffeefullautomaten mit Nespresso-System

Dieser Kaffeefullautomat lässt sich in jeder 35 cm hohen Nische einbauen – in einen Hochschrank, Oberschrank oder Aufsatzschrank. Perfekt kombinierbar mit den 35 cm hohen Dampfgarern.



Bei Miele haben Sie die Wahl aus unterschiedlichen Bauformen und Gehäusegrößen. Hier finden Sie den perfekten Kaffeevollautomaten für Ihre Küche – immer in bester Miele Qualität.



# Miele und illy Kaffee

Perfekte Kombination für feinsten Kaffeegenuss

## **Einzigartig und exquisit – so ist illy Kaffee**

Um einen perfekten Espresso zubereiten zu können, bedarf es neben einem hochwertigen Gerät auch eines hervorragenden Kaffees. Deshalb kooperiert Miele mit illy Kaffee. illy Kaffee ist eine italienische Qualitätsmarke, die eine edle Mischung und feine Röstung feinsten Arabica Bohnen anbietet. Gleichbleibende Qualität und das Streben nach Perfektion machen illy zu einer Marke für außergewöhnlichen Kaffeegenuss. Seit fast 80 Jahren ist illy Kaffeekennern und -liebhabern ein Begriff. illy mischt für seine einzigartige Kaffeemischung neun unterschiedliche Sorten bester Arabica-Bohnen bereits vor der Röstung und stellt damit ein gleichbleibendes Aroma sicher. Die Zubereitung von illy Kaffee in Verbindung mit den technisch ausgereiften Kaffeefullautomaten von Miele wird zu einem besonderen Geschmackserlebnis, das sich in jeder Tasse Kaffee entfaltet. Lassen Sie sich von der vollendeten Harmonie von illy Kaffee faszinieren und genießen Sie die wohltuenden Eigenschaften für Körper und Seele.

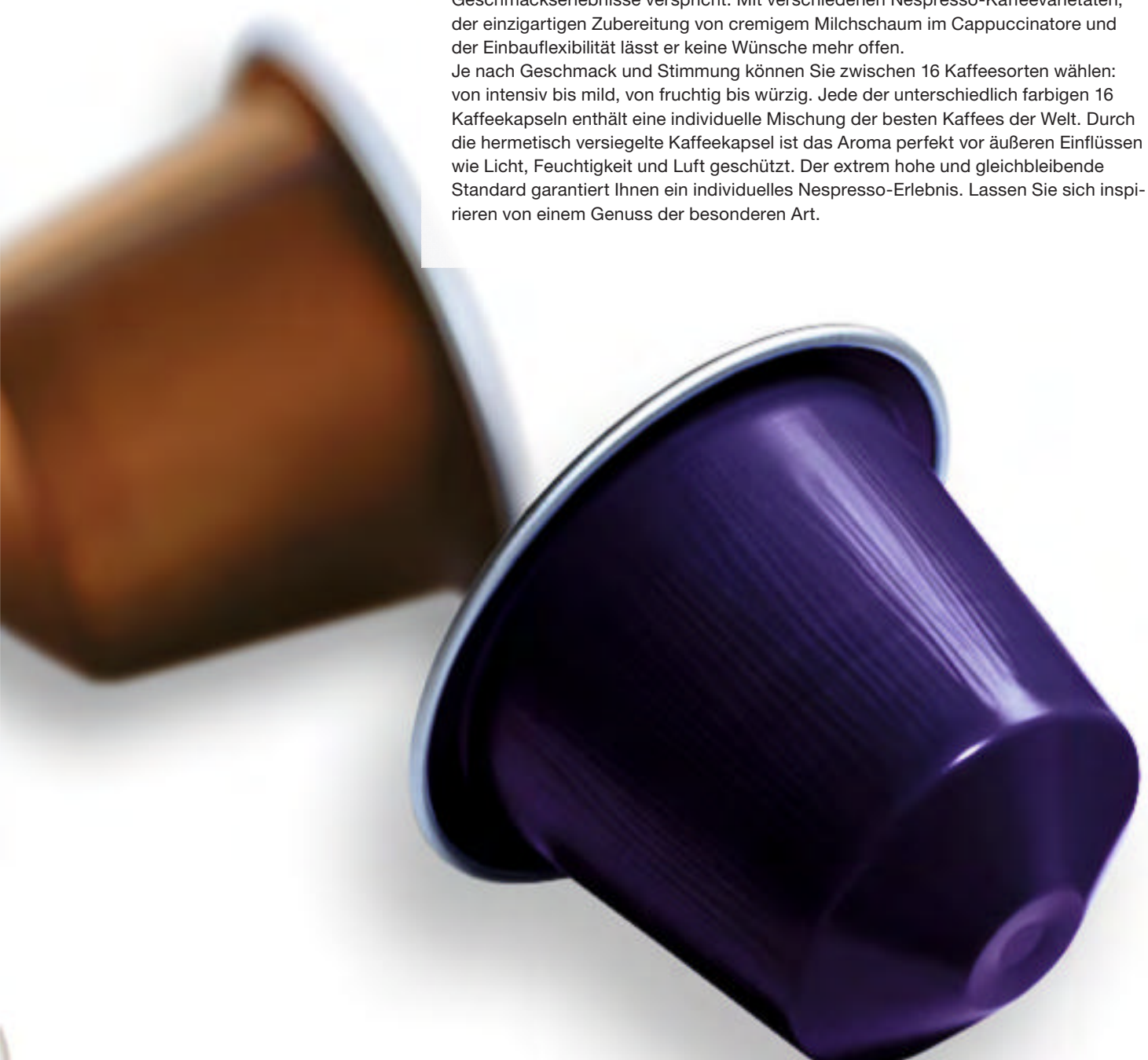




# Miele und Nespresso

Die ganze Welt des Kaffeegeschmacks in einer Kapsel





Der Kauf eines Miele Kaffeefullautomaten ist fast immer der Beginn einer leidenschaftlichen Freundschaft, die Genuss, Wohlbefinden und jede Menge neue sinnliche Geschmackserlebnisse verspricht. Mit verschiedenen Nespresso-Kaffeevarietäten, der einzigartigen Zubereitung von cremigem Milchschaum im Cappuccinatore und der Einbauflexibilität lässt er keine Wünsche mehr offen.

Je nach Geschmack und Stimmung können Sie zwischen 16 Kaffeesorten wählen: von intensiv bis mild, von fruchtig bis würzig. Jede der unterschiedlich farbigen 16 Kaffeekapseln enthält eine individuelle Mischung der besten Kaffees der Welt. Durch die hermetisch versiegelte Kaffeekapsel ist das Aroma perfekt vor äußeren Einflüssen wie Licht, Feuchtigkeit und Luft geschützt. Der extrem hohe und gleichbleibende Standard garantiert Ihnen ein individuelles Nespresso-Erlebnis. Lassen Sie sich inspirieren von einem Genuss der besonderen Art.

# Kaffee für Feinschmecker

Die Kaffeespezialitäten der Miele Kaffeevollautomaten

Ein Tag ohne Kaffee ist nur halb so schön. Kaffee ist längst zum feststehenden Ritual unseres Alltags geworden. Besonders in der westlichen Welt hat das aromatische Getränk einen unnachahmlichen Siegeszug gefeiert. Kaffee ist Ausdruck für Genuss und Lebensfreude in unserer modernen Gesellschaft und prägt die Kulturen vieler Länder der Erde. Und Kaffee schmeckt immer: zum Frühstück, zwischendurch oder am Abend zum Abschluss eines guten Essens mit Gästen. Heute sind die unterschiedlichsten Zubereitungsarten bekannt und beliebt. In vielen Regionen haben sich aus dem traditionellen Kaffee typische Spezialitäten entwickelt. Die häufigsten und gleichzeitig beliebtesten Kaffeevariationen sind neben dem klassischen deutschen Kaffee die Italiener: Cappuccino, Latte macchiato und Espresso. Sie unterscheiden sich im Wesentlichen durch die unterschiedlich stark gerösteten Bohnen und die Menge der zugegebenen Milch. Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Neben der Qualität der Kaffeebohne und deren Mischung, ist die Art und Weise der Zubereitung entscheidend für einen vollendeten Kaffeegenuss.





**Der Kräftige:**

Espresso besticht durch seinen ausgeprägt intensiven Geschmack und eine dichte Crema.



**Der Klassiker:**

Kaffee ist purer Genuss aus Wasser und frisch gemahlenem Kaffeepulver.



**Der Cremige:**

Cappuccino ist ein gelungenes Zusammenspiel aus einem Espresso und cremig heißem Milchschaum.



**Der Vielschichtige:**

Latte macchiato ist eine Komposition aus starkem Espresso, heißer Milch und Milchschaum.



# Unsere Highlights für perfekten Kaffeegenuss

Die Produkt-Highlights\* der Miele Kaffeevollautomaten mit Bohnensystem

## **OneTouch und OneTouch for Two-Zubereitung**

Vollautomatische Perfektion: Mit nur einem Tastendruck Kaffeespezialitäten einzeln oder gleich doppelt zubereiten. Über die OneTouch for Two-Funktion bereitet der Kaffeevollautomat zwei Gläser Latte macchiato oder zwei Tassen Cappuccino, Kaffee oder Espresso gleichzeitig zu.

Mit der OneTouch-Funktion kommen die Heißgetränke komfortabel aus dem Zentralauslauf. Gläser und Tassen müssen dazu nicht verschoben werden.





#### **AromaticSystem**

Intensives Kaffeearoma: Intelligente Technik für das bestmögliche Ergebnis.



#### **Exklusiv bei Miele** CupSensor

Idealer Abstand: Der einzigartige CupSensor erkennt die Höhe der Tasse und bringt den Zentralauslauf in die richtige Position.



#### **Exklusiv bei Miele** EasyClick-Milchsystem

Innovativ und nur von Miele: Das komfortable Milchsystem kann ganz einfach frontal angebracht bzw. entfernt werden.



#### **Exklusiv bei Miele** Automatische Spülung der Milchleitung aus dem Wassertank

Höchster Komfort: Nach der Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit Milch wird das Gerät automatisch gereinigt.



#### **Exklusiv bei Miele** ComfortDoor\*\* - Patentiertes Türsystem mit komplett öffnender Front

Gut erreichbar: Bequemer Zugriff auf Bohnenbehälter, Wassertank, Restebehälter und Abtropfschale.

\* modellabhängig

\*\* DE 19701033C2 EP 0783859B1

# Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile\* der Miele Kaffeefullautomaten mit Bohnensystem



## **Exklusiv bei Miele** Optionaler Festwasseranschluss

Zeitsparend und bequem: Fester Frischwasseranschluss erspart das regelmäßige Nachfüllen des Wasserbehälters.



## **Exklusiv bei Miele** Einbaugeschirrwärmer - Automatisch vorgewärmte Tassen

Optimaler Kaffeegenuss: Patentiertes\*\* Verfahren wärmt die Tassen eine halbe Stunde vor der Einschaltzeit auf.



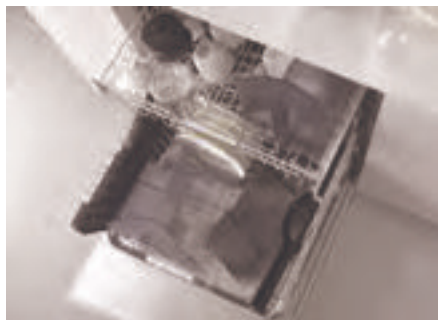
## **Genießprofile**

Freie Wahl: Bis zu 10 individuelle Genießprofile für Ihr persönliches Kaffeeerlebnis.



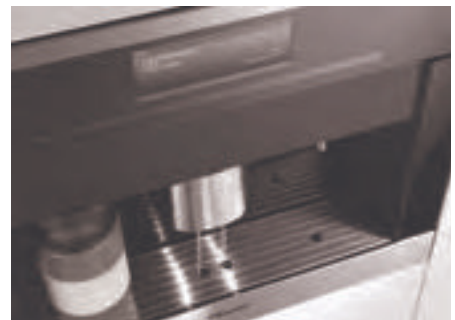
## **Leicht entnehmbare Brüheinheit**

Leicht entnehmen und reinigen: Die Garantie für tadellose Hygiene, Langlebigkeit und besten Kaffeegeschmack.



## **ComfortClean**

Gründliche Reinigung und Werterhalt: Viele Komponenten dürfen in den Geschirrspüler.



## **Automatische Spülfunktion und Reinigungsprogramme**

Beste Ergebnisse: Die Reinigungsprogramme erzielen in Verbindung mit der Spülfunktion ein Maximum an Hygiene.



## **Kaffeekannenfunktion**

Komfortabel bewirten: Kommt Besuch oder ist ein Meeting angesetzt, schenkt das Gerät bis zu 8 Tassen aus.



## **Kaffeepulverschacht**

Schnell und bedarfsgerecht: Ohne Bohnenwechsel auf eine zweite Sorte wie entkoffeinierten Kaffee zugreifen.



## **Stufenlos verstellbarer Zentralauslauf**

Lässt sich der Gefäßhöhe anpassen: Verstellbereich von 8,5 bis 16,5 cm, vom Espresso- bis zum Latte macchiato-Glas.



### Kegelmahlwerk

Besonders aromaschonend: Das Mahlen der Kaffeebohnen erfolgt sehr gleichmäßig und präzise.



### Zeitfunktionen

Für individuelle Genießerfreuden: Die Ein- und Ausschaltzeit kann je nach Bedarf einprogrammiert werden.



### BrilliantLight

Setzt jede Tasse wunderschön in Szene: Das sanfte LED-Licht erzeugt eine angenehme Stimmung.



### Ecomodus

Das spart Energie: Im Ecomodus heizt das Gerät ausschließlich vor dem Getränkebezug automatisch auf.



### Inbetriebnahmesperre

Sehr sinnvoll: Die Sperre schützt vor ungewolltem Einschalten, z. B. durch Kinder.



### CleanSteel

Keine Fingerabdrücke auf Edelstahl: Die Oberfläche ist geschützt und macht spezielle Reiniger überflüssig.



### Miele@home\*\*\*

Bequem: Ein Blick auf das Display des Kaffeefullautomaten zeigt Ihnen komfortabel den Status Ihrer vernetzten Hausgeräte.

\* modellabhängig

\*\* Patent: DE 102005041776B3 (D) (nur in D erteilt)

\*\*\* Lieferbar ab Anfang 2014

# Unsere Highlights für perfekten Kaffeegenuss

Die Produkt-Highlights der Miele Kaffeefullautomaten mit Nespresso-System



## Cappuccinatore

Im Handumdrehen: Heiße Milch oder cremigen Milchschaum direkt in Tasse, Glas oder separates Kännchen füllen.



## Exklusiv bei Miele Kapselmagazin

Wählen Sie per Knopfdruck aus bis zu fünf Nespresso-Sorten Ihren Lieblingskaffee: Das einzigartige elektronisch gesteuerte Magazin bietet Platz für 20 Kapseln in fünf Schächten.



## Exklusiv bei Miele ComfortDoor\* - Patentiertes Türsystem mit komplett öffnender Front

Gut erreichbar: Bequemer Zugriff auf Kapselmagazin, Wassertank, Restebehälter und Abtropfschale.



## ComfortClean

Gründliche Reinigung und Werterhalt: Viele Komponenten dürfen in den Geschirrspüler.



## Genießerprofile

Freie Wahl: Bis zu 10 individuelle Genießerprofile für Ihr persönliches Kaffeeerlebnis.





**Exklusiv  
bei Miele** Einbau-Kaffeefullautomaten mit Nespresso-  
System

Perfekter Kaffeegenuss für jeden Geschmack: 16 unterschiedliche Sorten Kaffee können bequem zubereitet werden.

# Weitere Talente, die überzeugen

## Die Produktvorteile der Miele Kaffeefullautomaten mit Nespresso-System



### Doppelbezug

Ganz einfach: Mit einem einfachen Tastendruck kann der doppelte Bezug aller Kaffeespezialitäten getätigt werden.



### Automatische Spülfunktion und Reinigungsprogramme

Beste Ergebnisse: Die Reinigungsprogramme erzielen in Verbindung mit der Spülfunktion ein Maximum an Hygiene.



### Zeitfunktionen

Für individuelle Genießerfreuden: Die Ein- und Ausschaltzeit kann je nach Bedarf einprogrammiert werden.



### BrilliantLight

Setzt jede Tasse wunderschön in Szene: Das sanfte LED-Licht erzeugt eine angenehme Stimmung.



### Ecomodus

Das spart Energie: Im Ecomodus heizt das Gerät ausschließlich vor dem Getränkebezug automatisch auf.



### Inbetriebnahmesperre

Sehr sinnvoll: Die Sperre schützt vor ungewolltem Einschalten, z. B. durch Kinder.



### CleanSteel

Keine Fingerabdrücke auf Edelstahl: Die Oberfläche ist geschützt und macht spezielle Reiniger überflüssig.



# Die große Modellvielfalt für modernes Leben

Miele Kühl-, Gefrier- und Weinschränke



Miele bietet mit seinen Kühl- und Gefriergeräten eine enorme Modellvielfalt, ausgestattet mit modernster Technik und einzigartigem Komfort. Jedes Gerät wurde speziell für seine Anwendung entwickelt und erfüllt höchste Ansprüche an Qualität und langlebige Funktionalität. Das großartige Miele Design erkennt man sofort – edle Materialien und klare Linienführung durchgängig bis hinter die Front. Das ist Miele.



## Inhaltsverzeichnis

### **Einführung**

Bauformen	222
PerfectFresh	224
PerfectFresh Pro	228
Bedienkonzepte	230
Effizienz und Nachhaltigkeit	232
Weinschränke	234
Side-by-Side Übersicht	236

### **Produktvorteile**

Die Highlights der Miele Kühl- und Gefrierschränke	238
Weitere Produktvorteile	240



# Die große Modellvielfalt für modernes Leben

Die Bauformen der Miele Kühl-, Gefrier- und Weinschränke

Miele Geräte begeistern mit speziellen Highlights, um jedes Lebensmittel unter optimalen Bedingungen frisch zu halten, tiefzukühlen oder zu lagern. Vom Einbau- bis zum Standgerät oder Geräten der Extra-Klasse – Miele Geräte leisten einen komfortablen Beitrag zum gesunden und modernen Leben.





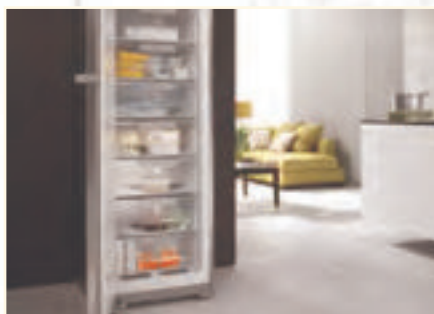
### **Kühlschränke**

Für die effiziente, erstklassig organisierte Frischhaltung Ihrer Lebensmittel. Wahrlich meisterhafte Frische garantieren Ihnen die intelligenten Frischefächer PerfectFresh. Wählen Sie aus einer beeindruckenden Modellvielfalt „Ihren Miele“: Einbaugeräte von 72 cm bis 178 cm Höhe sowie Standgeräte von 85 cm bis 200 cm Höhe stehen zur Verfügung.



### **Kühl-Gefrierkombinationen**

Diese Geräte verfügen sowohl über einen geräumigen Kühlteil als auch über einen Gefrierteil, die jeweils mit einer separaten Tür zu öffnen sind. Miele Kühl-Gefrierkombinationen vereinen die komfortable, schonende Lagerung von frischen Lebensmitteln sowie Gefriergut in einem Gerät.



### **Gefrierschränke und -truhen**

Kraftvolle, effiziente Tiefkühlung mit vorbildlicher Organisation und Funktionalität. Miele Gefriergeräte lassen sich als Einzelgerät nutzen, aber auch hervorragend mit einem passenden Miele Kühlschrank kombinieren. Das Design fasziniert durch puristischen, zeitlosen Stil. Auch die inneren Werte überzeugen, z. B. die erstklassige Gefrierleistung bis  $-26^{\circ}\text{C}$ .



### **Weinschränke**

Der optimale Aufbewahrungsort für Ihre edlen Weine – mit mehreren, individuell regelbaren Temperaturzonen, z. B. für Weiß- und Rotweine. Weinschränke von Miele sind nicht nur professionelles Equipment für Weinliebhaber, sondern auch repräsentatives Designobjekt für Ihre Wohnung.



### **MasterCool**

Eine außergewöhnliche Serie von Einbau-Kühl- und Gefrierschränken! Erleben Sie souveränes Design mit perfekter Funktionalität: Jedes Detail ist präzise auf die Bedürfnisse des Alltags abgestimmt. Erlesene Materialien geben dieser Produktlinie zudem eine herausragende Wertigkeit. Weitere Informationen erhalten Sie in unserem MasterCool-Prospekt.

# PerfectFresh

Purer Genuss und natürlicher Geschmack!





### **Frisch eingekauft – und dann?**

Frische Lebensmittel sind die Grundlage einer gesunden Ernährung. So knackig und appetitlich, wie Obst und Gemüse auf dem Marktstand zu kaufen sind, sollten sie möglichst auch verzehrt werden. Aber wer schafft es schon, die Zutaten fürs Kochen jeden Tag frisch einzukaufen?

Es kommt also neben der Qualität der Lebensmittel beim Einkauf auf die richtige Bevorratung an. Sie entscheidet, wie frisch, schmackhaft und gesund ein Lebensmittel bei der Zubereitung noch ist. Die Lösung: PerfectFresh.

### **Clever kühlen – gesund genießen**

PerfectFresh ist die innovative Lebensmittelkühlung von Miele: eine spezielle Kältezone in Miele Kühlschränken, die für eine Vielzahl an Lebensmitteln die optimalen Lagerbedingungen herstellt. In der PerfectFresh-Zone bleiben viele Obst- und Gemüsesorten, Fleisch, Fisch und Milchprodukte deutlich länger haltbar als in einem herkömmlichen Kühlschrank. Bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 3 °C sowie einer jeweils idealen Luftfeuchte werden selbst sensible Lebensmittel schonend und werterhaltend gelagert.

### **Lebensmittel sind wertvoll**

In deutschen Haushalten landen 20 % aller eingekauften Lebensmittel im Mülleimer. Und das auch, weil sie nicht optimal gelagert werden und früh verderben. Die Hälfte davon sind Obst und Gemüse. Im Durchschnitt wirft jeder Deutsche jährlich Lebensmittel im Wert von über 300 Euro\* in den Abfall.

### **Machen Sie es besser – mit PerfectFresh**

Wertvolle Vitamine und Mineralien bleiben länger erhalten. Frische, die man sehen und schmecken kann!

# Höchste Kompetenz für frische Lebensmittel

## Das Trocken- und das Feuchtfach

### Trockenfach:

Im PerfectFresh Trockenfach können Fleisch, Fisch und nahezu alle Milchprodukte unter idealen Bedingungen gelagert werden: Die Temperatur liegt zwischen 0 °C und 3 °C. Im Trockenfach bevorratet, lassen sich viele Lebensmittel auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verwenden.

### Feuchtfach:

Das PerfectFresh Feuchtfach ist speziell für die Bevorratung von frischem Obst und Gemüse konzipiert, die für eine gute Lagerung viel Feuchtigkeit benötigen. Eine Lagertemperatur zwischen 0 °C und 3 °C sowie eine Luftfeuchte bis zu 90 %\* sorgen dafür, dass Ihre Lebensmittel deutlich länger frisch bleiben.



**Bis zu 3 Wochen längere Frische über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus**

Im Trockenfach lassen sich Lebensmittel wie Fleisch, Fisch und Milchprodukte optimal lagern. Die niedrige Temperatur zwischen 0 °C und 3 °C sorgt dafür, dass Ihre Lebensmittel lange frisch und hochwertig bleiben. So kann z. B. Joghurt bis zu 3 Wochen über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus gelagert werden. Das heißt: Sie müssen seltener einkaufen und weniger wegwerfen. So sparen Sie Zeit und Geld für andere schöne Dinge.

Tipp: Lagern Sie die Lebensmittel zugedeckt oder verpackt im Trockenfach. So verbleibt die Feuchtigkeit im Lebensmittel, Geschmacks- und Geruchsübertragungen werden vermieden.

Überzeugen Sie sich immer mit all Ihren Sinnen von der Qualität der Lebensmittel – unabhängig vom Mindesthaltbarkeitsdatum.

Lebensmittel (Beispiele)	Längere Frische über das Mindesthaltbarkeitsdatum
Butter, Hefe, Aufschnitt	Bis zu 1 Woche
Sahne, Buttermilch	Bis zu 2 Wochen
Joghurt, Weichkäse	Bis zu 3 Wochen



**Bis zu 4 Monate längere Frische als im Kühlschrank**

Zur Bevorratung von Obst und Gemüse ist das Feuchtfach der perfekte Ort. Bei niedriger Temperatur und hoher Luftfeuchte bleiben Ihre Lebensmittel sehr lange frisch und haltbar.

Durch eine volle Beladung mit frischem Obst und Gemüse entsteht automatisch das feuchte Klima in der Schublade und wird durch eine spezielle Miele Konstruktion erhalten. So können z. B. Äpfel im Feuchtfach bis zu 4 Monate länger als in einem herkömmlichen Kühlschrank gelagert werden. Obst und Gemüse sind jederzeit in Ihrem Kühlschrank verfügbar – knackig und aromatisch, wie frisch vom Markt. Denn im Feuchtfach bleiben Vitalstoffe, Konsistenz und Geschmack lange erhalten.

Tipp: Legen Sie Obst und Gemüse unverpackt in die Schublade, damit sich die Feuchtigkeit entfalten kann. Damit ausreichend Luftfeuchte entsteht, sollte das Fach immer gut gefüllt sein.

Mit dem Schieberegler kann das Feuchtfach bei Bedarf auch in ein Trockenfach verwandelt werden.

Lebensmittel (Beispiele)	Längere Frische als im Kühlschrank
Kopfsalat, Pilze, Zwiebeln, Erdbeeren, Heidelbeeren, Nektarinen	Bis zu 1 Woche
Spargel, Grünkohl, Mirabellen, Pflaumen, Rhabarber, Pfirsiche, Sauerkirschen	Bis zu 2 Wochen
Birnen, Äpfel, Möhren	Bis zu 4 Monate



# PerfectFresh Pro

Bevorraten wie ein Profi - mit Miele



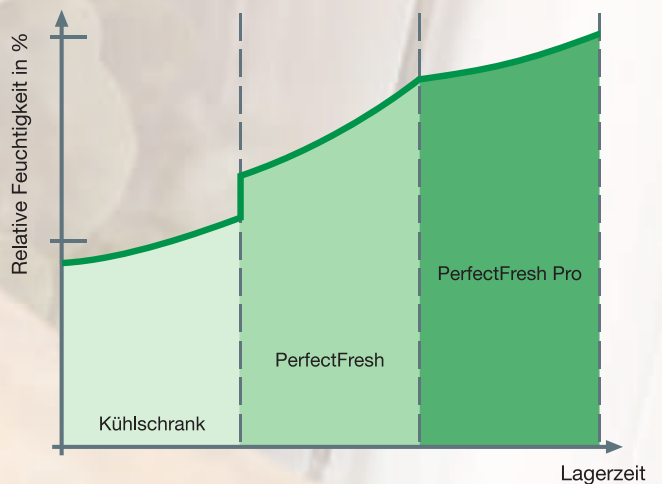


Durch intensive Forschung ist es Miele gelungen, das PerfectFresh Frischeprinzip noch weiter zu verbessern. Das Ergebnis: PerfectFresh Pro.

PerfectFresh Pro erzielt eine noch längere Frische und Haltbarkeit für Ihr Obst und Gemüse und wird somit höchsten Anforderungen gerecht. Die herausragende Haltbarkeit für frische Lebensmittel wird erzielt durch eine innovative Fachabdeckung mit Miele Spezialperforation. Sie erhält das Klima im Feuchtfach auf einzigartige Weise.

Lebensmittel* (Beispiele)	PerfectFresh (Längere Frische gegenüber Kühlschrank)	PerfectFresh Pro (Längere Frische gegenüber Kühlschrank)
Kopfsalat, Pilze, Zwiebeln, Erdbeeren, Heidelbeeren, Nektarinen	Bis zu 1 Woche	Bis zu 2 Wochen
Spargel, Grünkohl, Mirabellen, Pflaumen, Rhabarber, Pfirsiche, Sauerkirschen	Bis zu 2 Wochen	Bis zu 3 Wochen

Mit PerfectFresh Pro bevorraten Sie Lebensmittel wie ein Profi. Eine Innovation von Miele – den Frischeexperten.



\* Haltbarkeit bei voller Beladung des PerfectFresh / PerfectFresh Pro Feuchtfaches sowie marktfrischer Qualität von Obst und Gemüse

# Bedienkonzepte

Nie war die Bedienung von Miele Kühl-, Gefrier- und Weinschränken leichter



Die Bedienkonzepte von Miele sind ausgesprochen nutzerfreundlich. Jedes Kältegerät verfügt über modernste Bedienelemente, die Funktion und Design perfekt miteinander verbinden.



#### **Manueller Temperaturregler**

Über den manuellen Temperaturregler lässt sich die Temperatur in bewährter Weise sehr einfach einstellen.



#### **ComfortControl Bedienung**

Bei der ComfortControl Bedienung werden die Funktionen, wie z. B. Temperatureinstellung, SuperKühlen Automatik oder Tonwarner bequem per Tipptasten gesteuert. Die Temperaturanzeige erfolgt hier über Leuchtdioden.



#### **EasyControl Bedienung**

Auch die EasyControl Bedienung verfügt über die komfortable Tipptasten Bedienung. Die Temperatur wird über ein schwarzes Display angezeigt.



#### **TouchControl Bedienung**

Die TouchControl Bedienung für Standgeräte zeichnet sich durch eine glatte Bedienoberfläche mit Sensortasten und digitaler, gradgenauer Temperaturanzeige aus. Ein leichter Fingerdruck reicht aus, um die gewünschte Funktion auszuwählen.



#### **EasySensor Bedienung**

Absolut designorientiert ist die EasySensor Bedienung für Einbaugeräte. Alle wesentlichen Merkmale in der Gestaltung sind gleich, so dass eine perfekte Designhomogenität zu anderen Miele Einbaugeräten gegeben ist. Über die Touch Bedienung können sämtliche Hauptfunktionen im Schnellzugriff direkt angewählt werden. Alle weiteren Funktionen werden über das Display bedient.

# Effizienz und Nachhaltigkeit

Mit Miele Kühl- und Gefrierschränken umweltbewusst sparen






Miele Kühl- und Gefrierschränke erreichen Bestwerte. Mit dem aktuellen Kältegeräteprogramm demonstriert Miele, wie Leistungsstärke und Energiesparen zeitgemäß Hand in Hand gehen. Miele investiert viel in die kontinuierliche Weiterentwicklung moderner Technologien, wie die Optimierung des Kältekreislaufs und der Dämmung. Mit Erfolg, denn die meisten Geräte übertreffen die A+-Klassifizierung im Energielabel deutlich. Bei einem Gerät der Energieeffizienzklasse A+ liegt die Ersparnis für Sie verglichen mit einem Gerät der Energieeffizienzklasse A bei 20 %. Geräte der Energieeffizienzklasse A++ verbrauchen mindestens 40 % weniger und Modelle in A+++ sogar 60 % weniger Strom als ein vergleichbares Modell der Energieeffizienzklasse A. Sämtliche Miele Modelle genießen Referenzstatus in ihrer Klasse und setzen Maßstäbe in Sachen Umweltfreundlichkeit. Selbst luxuriös ausgestattete Haushaltsgeräte von Miele arbeiten ausgesprochen sparsam. Bei einem Gerät, das 24 Stunden am Tag über viele Jahre hinweg in Betrieb ist, sparen Sie mit dem niedrigen Energieverbrauch bares Geld und schonen die natürlichen Ressourcen. Miele Kühl- und Gefrierschränke sind immer eine gute Wahl – für das eigene Zuhause und die Umwelt.

# Genuss mit Stil und vielen Highlights

Miele Weinschränke





Weingenuß beginnt für echte Liebhaber mit der Auswahl des Weines. Von der Lagerung zuhause hängt es ab, wie lange Sie sich an seinem guten Geschmack erfreuen können. Denn die richtige Lagerung des Weines hat unmittelbare Auswirkungen auf seine Haltbarkeit. Ein Weinschrank von Miele bietet Ihnen die optimalen Bedingungen für die Lagerung edelster Jahrgänge. Je nach Weinsorte können Sie über eine gradgenaue Steuerung mehrere Temperaturzonen im Weinschrank individuell einstellen. So können Sie gleichzeitig unterschiedliche Weine unter idealen Bedingungen lagern. Insbesondere die längere Aufbewahrung von Wein stellt spezielle Anforderungen an die Raumtemperatur des Weinlagers. Weinschränke von Miele bieten eine zuverlässige Lösung und halten die gewünschte Temperatur konstant. Sie sind in ihrer Ausstattung so individuell wie Ihre Weine selbst. Als Einbaugeräte integrieren sie sich perfekt in das Design Ihrer Küche oder bilden als flexibel nutzbare Standgeräte mit professionellem SommerSet einen absoluten Blickfang als Designobjekt.

# Side-by-Side

## Die Flexibilität der Miele Kältegeräte

Miele Kältegeräte überzeugen nicht nur durch ihre Größenvielfalt, Qualität und Premium-Design, sondern auch durch ausgezeichnete Flexibilität. Kombinieren Sie beispielsweise zwei Kühlschränke nebeneinander oder setzen Sie auf die klassische Side-by-Side Kombination eines Kühl- und Gefrierschranks nebeneinander.

Die nachfolgenden Einbaugeräte sind für Ihren 60 cm breiten Hochschrank geeignet und lassen sich nebeneinander kombinieren:

Gerät links	Gerät rechts
140er Nische	
F 9552 i-1	K 35272 iD, K 35472 iD, K 35473 iD
178er Nische	
FN 9752 i	K 37272 iD, K 37472 iD
FN 9752 i	KF 37272 iD, KFN 37282 iD, KFNS 37432 iD, KFN 37452 iDE, KF 37673 iD, KFN 37682 iD, KFN 37692 iDE
KFNS 37432 iD	FN 9752 i
KFNS 37432 iD	K 37272 iD, K 37472 iD

Die nachfolgenden Einbaugeräte sind für Ihren 60 cm breiten Hochschrank geeignet und lassen sich übereinander kombinieren:

Gerät unten	Gerät oben
88er Nische	
F 9252 i-1, F9052 i-1	K 32222 i, K 32423 i

Die nachfolgenden Standgeräte verfügen über eine Breite von 60 cm und lassen sich nebeneinander kombinieren:

Gerät links	Gerät rechts
FN 12827 S edt/cs	K 12820 SD edt/cs
FN 14827 S ed/cs-1	K 14820 SD ed/cs
FN 14827 S ed/cs -1	K 14827 SD ed/cs-1
KFN 14827 SDE ed/cs-2	K 14820 SD ed/cs
KWTN 14826 SDE ed/cs-1	K 14820 SD ed/cs
KWTN 14826 SDE ed/cs-1	K 14827 SD ed/cs





# Unsere Highlights für perfekte Ergebnisse und mehr Komfort

Die Produkt-Highlights\* der Miele Kühl-, Gefrier- und Weinschränke



## **PerfectFresh**

Neben der Qualität der Lebensmittel beim Einkauf kommt es auf die richtige Bevorratung an. Sie entscheidet, wie frisch, schmackhaft und gesund ein Lebensmittel bei der Zubereitung noch ist. Die Lösung: PerfectFresh - die perfekte Lagerung für frische Lebensmittel: Für einen längeren Erhalt von Vitaminen, Nährstoffen ... und Geschmack!



**Exklusiv bei Miele** **PerfectFresh Pro**  
Für noch mehr Genuss: Innovative Miele-Technik hält Gemüse und Obst noch länger frisch.



**Exklusiv bei Miele** **FlexiLight**  
Perfektes Licht ohne zu blenden: Lichtquelle je nach Befüllung auf jeder Einschubebene individuell positionieren.



**NoFrost**  
Komfortabel: kein manuelles Abtauen des Gefrierschranks mehr notwendig; Umluft verhindert Vereisen des Gefriergerätes.



**DynaCool**  
Lebensmittel an jedem beliebigen Platz lagern: Ein Ventilator sorgt für die optimale Zirkulation und gleichmäßige Temperaturverteilung der Kaltluft.



**Exklusiv bei Miele** **ComfortClean**  
Schnell sauber: Die hochwertigen Innentürabsteller können einfach im Geschirrspüler gereinigt werden.

\*modellabhängig

# Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile\* der Miele Kühl-, Gefrier- und Weinschränke



**Exklusiv bei Miele** **EasyOpen Hebelgriff**  
Müheloses Öffnen: Der Griff sorgt für edles Design bis ins Detail und öffnet Türen ausgesprochen komfortabel.



**Exklusiv bei Miele** **Active AirClean Filter**  
Unverfälschtes Aroma: Die Kombination aus Aktivkohle und natürlichem Chitosan verhindert effektiv Gerüche.



**Exklusiv bei Miele** **SommelierSet**  
An alles gedacht: Gläser kühlen, Wein zum Dekantieren vorbereiten und selbst offene Weine perfekt temperieren.



**SoftClose**  
Leise und wie von selbst: Die Türen schließen selbsttätig, zuverlässig und so sanft, dass nichts herausfällt.



**SelfClose**  
Bequemer Zugriff: Schubladen lassen sich mit Vollauszügen weit herausziehen und durch leichtes Antippen schließen.



**LED-Beleuchtung**  
Wartungsfrei und energiesparend: Effiziente und langlebige LEDs sorgen für optimale Ausleuchtung.



**IceMaker**  
Schnell produziert und bevorratet: Der separat schaltbare IceMaker schafft 100 Eiskwürfel am Tag.



**CleanSteel**  
Keine Fingerabdrücke auf Edelstahl: Die Oberfläche ist geschützt und macht spezielle Reiniger überflüssig.



**VarioRoom**  
Anpassbarer Platzbedarf: Wird mehr Platz für großes Gefriergut benötigt, lässt er sich flexibel erweitern.



#### **SuperKühlen/SuperFrost Automatik**

Schnell kühlen und frosten: Ideal für große Mengen Lebensmittel, extrakühle Getränke oder schonendes Einfrieren.



#### **FlexiFrame**

Nur ein Handgriff: Einzelne Stege der Flaschenroste versetzen und so auf verschiedene Flaschenformen einstellen.



#### **NoteBoard**

Zur individuellen Beschriftung: Die abnehmbaren, magnetischen Leisten befinden sich vorne an den Flaschenrosten.



#### **Temperaturzonen**

Individuell regelbar: Bis zu drei verschiedene Weinsorten lassen sich gleichzeitig lagern und perfekt temperieren.



#### **Miele@home\*\***

Bequem: Bedienen Sie Ihr Kühlgerät über ein Miele Gerät mit SuperVision oder auch bequem über Ihr Smartphone.

\* modellabhängig


\*\* Lieferbar ab Anfang 2014

# Glänzende Momente

Miele Geschirrspüler



Wenn der Glanz von strahlenden Gläsern den liebevoll gedeckten Tisch erhellt, strahlen die Gastgeber mit ihren Gästen um die Wette.



Erleben Sie auf den folgenden Seiten, wie ein Miele Geschirrspüler Ihr Geschirr – und Sie – zum Strahlen bringt: mit besten Reinigungsergebnissen, cleveren Details, die Ihnen den Alltag erleichtern und niedrigen Verbrauchswerten - für die Umwelt und Ihren Geldbeutel.

## Inhaltsverzeichnis

### **Einführung**

Bauformen	244
Größenvielfalt	246

### **Produktvorteile**

Die Highlights der Miele Geschirrspüler	248
Weitere Produktvorteile	250
Geschirr- und Gläserschonung	252
Korbgestaltung	254
Übersicht Spülprogramme	256

ProfiLine-Geschirrspüler	258
weitere Produktvorteile	260

Reinigungs- und Spülmittel	262
Pflegeprodukte	264

# Perfekte Designharmonie in Ihrer Küche

Die Bauformen der Miele Geschirrspüler



## **Die Bauformen der Miele Geschirrspüler**

Miele bietet Ihnen vier verschiedene Bauformen von Geschirrspülern - für besten Komfort und perfekte Designharmonie in Ihrer Küche.



#### **Stand-Geschirrspüler**

Frei aufstellbare, autarke Geräte mit robuster Abdeckplatte, die Sie als Arbeitsfläche nutzen können. Da das Gerät nicht fest eingebaut ist, lässt es sich beim Umzug einfach mitnehmen und in der neuen Küchensituation wieder aufstellen.



#### **Unterbau-Geschirrspüler**

Ideal als Austauschgerät in bereits bestehenden Küchenzeilen. Das Gerät kann unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden. Unterbau-Geschirrspüler sind in Brillantweiß, Dunkelbraun, Tiefschwarz und Edelstahl CleanSteel erhältlich.



#### **Integrierbare Geschirrspüler**

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



#### **Vollintegrierbare Geschirrspüler**

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

# Die ideale Lösung für Ihre Küche

## Die Größenvielfalt der Miele Geschirrspüler



### **Standard-Geschirrspüler**

(81 cm Höhe, 60 cm Breite)

Für die Standard-Nische in den meisten Haushalten, ab 81 cm Unterbauhöhe.



### **Extra hohe Geschirrspüler**

(85 cm Höhe, 60 cm Breite)

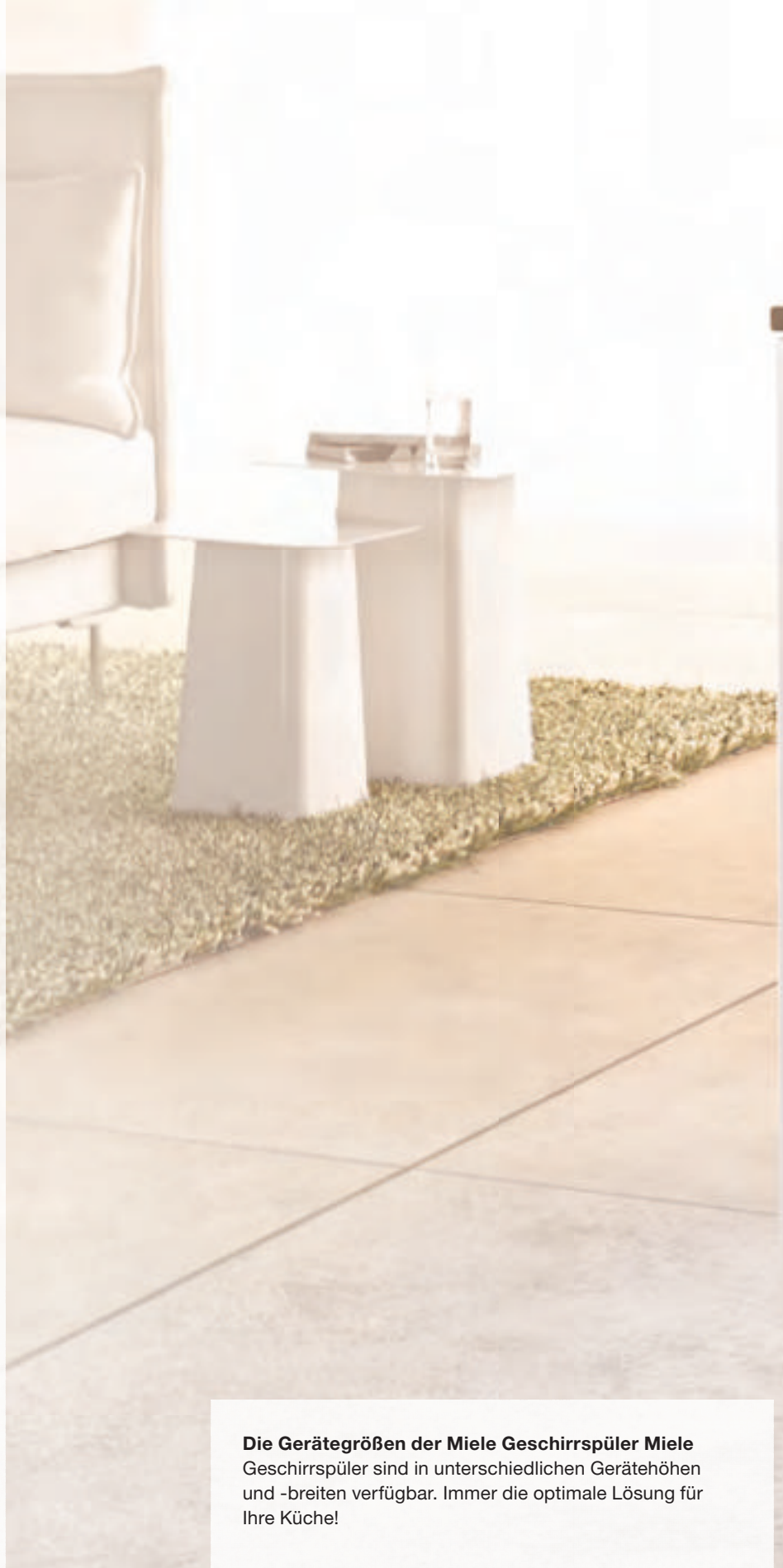
Integrierbare und vollintegrierbare Geschirrspüler von Miele sind auch in XXL-Ausführung erhältlich. Diese eignen sich für Küchen ab einer Unterbauhöhe von 85 cm. Sie bieten im Innenraum 4 cm zusätzliche Höhe, die dem Oberkorb zugute kommen: Der erhöhte Korb bietet noch mehr Flexibilität und bessere Stellmöglichkeiten z.B. für langstielige Gläser, große Kaffeebecher und Teile bis 23 cm Durchmesser.



### **Extra schmale Geschirrspüler**

(81 cm Höhe, 45 cm Breite)

Ideal für Haushalte mit wenig Platz, die dennoch nicht auf den Komfort eines Miele Geschirrspülers verzichten möchten.



**Die Gerätegrößen der Miele Geschirrspüler Miele**  
Geschirrspüler sind in unterschiedlichen Gerätehöhen und -breiten verfügbar. Immer die optimale Lösung für Ihre Küche!



# Unsere Highlights für perfekte Ergebnisse und mehr Komfort

Die Produkt-Highlights\* der Miele Geschirrspüler



**Exklusiv bei Miele** **Brilliant Light<sup>1)</sup>**  
Automatisch gesteuert: Vier LEDs leuchten den kompletten Innenraum mit brilliantem Licht aus.



**Exklusiv bei Miele** **Korbgestaltung**  
Einzigartig: Der flexible Unterkorb und der innovative Oberkorb bieten vielfältige Funktionen.



**Exklusiv bei Miele** **Patentierter<sup>2)</sup> AutoOpen-Trocknung**  
Alles restlos trocken: Am Ende des Spülprogramms öffnet sich die Tür des Geschirrspülers automatisch.



**Exklusiv bei Miele** **Perfect GlassCare<sup>3)</sup>**  
Behutsam und sanft: Die Technologie stellt sicher, dass Ihre Gläser schonend gepflegt werden.



**Beste Energieeffizienz**  
Bestleistung: Höchste Wirtschaftlichkeit und optimale Reinigungs- und Trocknungsergebnisse.

\* modellabhängig

<sup>1)</sup> Deutsches Patent DE102009014023

<sup>2)</sup> Deutsches Patent DE102007008950B4

<sup>3)</sup> Europa-Patent: EP1080681

<sup>4)</sup> Deutsches Patent DE102008062761A1



**Exklusiv bei Miele** **Patentierter<sup>4)</sup> 3D-Besteckschublade**

Die neueste Innovation vom Erfinder der Besteckschublade: Die intelligente Miele 3D-Besteckschublade lässt sich in der Breite, Tiefe und Höhe variieren und somit perfekt an jede Beladungssituation anpassen. Dadurch können Sie auch sperrige Besteckteile wie Schneebesen oder Suppenkellen problemlos platzieren und schonend reinigen.

Durch einfaches Verschieben der seitlichen Elemente der Besteckschublade finden auch langstielige Gläser im Oberkorb einen sicheren Platz. Kein umständliches Herausnehmen der seitlichen Schubladenelemente mehr!

# Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile\* der Miele Geschirrspüler



**Exklusiv bei Miele** **AutoClose**  
Ein leichter Kontakt genügt:  
Mit AutoClose schließt sich die Tür motor-  
gestützt ganz von allein.



**Exklusiv bei Miele** **ComfortClose**  
Praktisch: Die Tür lässt sich  
besonders leicht öffnen und schließen und  
bleibt in der gewünschten Position stehen.



**Exklusiv bei Miele** **Patentiertes<sup>1)</sup> Salzgefäß in der Tür**  
Richtig komfortabel: Das Salzgefäß kann  
bei halb geöffneter Tür bequem im Stehen  
befüllt werden.



**Exklusiv bei Miele** **Halbe Beladung**  
Keine volle Beladung nötig:  
Die automatische Beladungserkennung  
passt den Wasser- und Stromverbrauch  
an.



**Exklusiv bei Miele** **SensorDry<sup>2)</sup>**  
Keine Rückstände mehr:  
Das Programm stellt auch bei widrigen  
Verhältnissen sicher, dass das Geschirr  
trocken ist.



**Exklusiv bei Miele** **Waterproof - System**  
Schutz vor Wasserschäden:  
Wurde das System fachgerecht installiert,  
übernimmt Miele die lebenslange\*\*  
Garantie.



**Niedrigste Verbrauchswerte**  
Ab 7 Liter Verbrauch: Im Programm  
Automatic reinigen die Geschirrspüler  
schon mit minimaler Wassermenge.



**ThermoSpar®**  
Konsequent nachhaltig: Jeder Geschirrspüler lässt sich an einen Warmwasseranschluss bis max. 60°C anschließen.



**ExtraLeise**  
So leise: Das Programm spült mit einem  
Geräuschwert von nur 38 dB(A), den man  
kaum wahrnimmt.



### Turbo-Funktion

Wenn es schnell gehen muss: Mit der Turbo-Funktion können Sie die Laufzeit um bis zu 50 Minuten verkürzen.



### Unterkorb Intensiv

Stark aber sanft: Diese Option für verstärkte Reinigungskraft im Unterkorb kann wahlweise zugeschaltet werden.



### Startvorwahl

Nutzen Sie günstige Stromtarife: Der Start eines Programms lässt sich bis zu 24 Stunden im Voraus programmieren.



### Restzeitanzeige

Jederzeit informiert: Die Restzeitanzeige teilt Ihnen die verbleibende Laufzeit des Spülprogramms mit.



### Smart Grid ready

Praktisch: Über diese Funktion startet die Maschine automatisch, wenn der Stromtarif am günstigsten ist.



### CleanSteel

Das spart Zeit: Diese besondere Oberfläche ist extrem pflegeleicht – auch ohne spezielle Reinigungsmittel.



### Kindersicherung und Kontrollanzeigen

Das erleichtert den Alltag: Miele Geräte verfügen über eine Kindersicherung und gut sichtbare Kontrollanzeigen.



### Die Bedienung

Erstklassig: Sichere Benutzerführung und ergonomisches Handling gewährleisten eine simple Bedienung.



### Miele@home mit SuperVision

Bequem: Ein Blick auf das Backofen-Display genügt und Sie wissen, wann Ihr Geschirr fertig gespült ist.

\*modellabhängig

\*\*Entspricht 7.500 Programmabläufen

1) Europa-Patent EP1457153, USA-Patent US7124765B

2) Deutsches Patent: DE102006042486B3

# Edle Gläser perfekt gepflegt

Die Geschirr- und Gläserschonung der Miele Geschirrspüler



Korbgestaltung



3D-Besteckschublade



AutoOpen-Trocknung



CareCollection

## Riedel empfiehlt Miele Geschirrspüler

Empfindliche, edle Weingläser im Geschirrspüler reinigen? Mit Miele geht das perfekt! Denn mit einer einzigartigen Kombination ausgereifter Ausstattungsmerkmale ist Miele der Spezialist für Gläserschonung:

- 3D-Besteckschublade:  
genug Platz auch für langstielige Gläser
- Korbgestaltung:  
sichere Platzierung von Weingläsern
- AutoOpen-Trocknung:  
schonende, brillante Trocknung ohne Nachpolieren
- Perfect GlassCare:  
lang anhaltender Glanz Ihrer Gläser
- Fein-Programm:  
optimal gesteuerte Glaspflege
- CareCollection:  
perfekt abgestimmte Reinigungsprodukte mit spezieller Glasschutzformel

Das Ergebnis: glänzend saubere Gläser ganz ohne Nachpolieren. Keine Schlieren, keine Wasserflecken, kein Glasbruch. Auch nach vielen Spülgängen sind Ihre wertvollen Gläser so schön wie am ersten Tag.

Selbst hochwertige, dünnwandige Gläser können Sie ohne Bedenken in Ihrem Miele Geschirrspüler reinigen. Das bestätigt Riedelglas, der Hersteller und Urheber von Weingläsern. Für die Reinigung seiner Gläser (mund- und maschinengeblasen) empfiehlt Georg Riedel Miele Geschirrspüler.





*„Dass eine Miele unsere hochwertigen Gläser einwandfrei und schonend reinigen kann, ist für uns eine kleine Neuheit. Mit Miele Geschirrspülern wird perfekte Glaspflege komfortabel. Für die schonende Reinigung unserer Gläser empfehlen wir ausdrücklich Miele Geschirrspüler. Besser kann man auch von Hand nicht spülen.“*



# Hier dürfen Teller aus der Reihe tanzen

## Die Korbgestaltung der Miele Geschirrspüler



### **Exklusiv bei Miele** MultiKomfort-Bereich im Unterkorb

Für alle Arten von Geschirr: Auch große Töpfe oder sperriges Spülgut finden im variablen Unterkorb Platz.



### **Exklusiv bei Miele** Jumbo-Tassenauflage

Individuell und platzsparend: Die Jumbo-Tassenauflage schafft Raum für Milchkaffee-Tassen, Müllschalen & Co.



### **Der Besteckkorb**

Sehr variabel: Der Besteckkorb kann flexibel auf den vorderen Spikereihen des Unterkorbes eingesetzt werden.



### **Ergonomische Korbgriffe**

Mehr Freude bei der Hausarbeit: Die Korbgriffe erleichtern das Handling bei jedem Be- und Entladen.



### **Höhenverstellbarer Oberkorb**

Viele Varianten: Bei allen Geschirrspülern lässt sich der Oberkorb leicht und variabel in der Höhe verstellen.



### **Höhenverstellbarer Gläserbügel**

Wenn Gäste kommen: Mit dem höhenverstellbaren Bügel im Oberkorb schaffen Sie Platz für noch mehr Gläser.



### **Beste Plätze für Ihre Gläser**

Optimaler Halt: Der höhenverstellbare Gläserhalter und ein spezieller Gläserbügel im Unterkorb bieten Schutz.



### **Klappbarer Flaschenhalter**




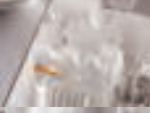










Absolut kippstabil: Auch Gefäße wie z.B. Vasen werden auf dem Flaschenhalter gründlich gereinigt.



### **Besteckschublade**

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

## Korbgestaltung: Ausstattungsvarianten

Ausstattungsmerkmal	Korbgestaltung BASISKOMFORT	Korbgestaltung KOMFORT	Korbgestaltung EXTRAKOMFORT	Korbgestaltung TOPKOMFORT
 Besteckschublade	●	●		
 3D-Besteckschublade		●*	●	●
 Höhenverstellbarer Oberkorb	●	●	●	●
 Feste Spikereihe im Oberkorb	●	●		
 MultiKomfort-Bereich im Unterkorb	●	●	●	● (herausnehmbar)
 2 Spikereihen im Unterkorb	●	● (rechts klappbar)	● (beide klappbar)	● (beide klappbar)
 Höhenverstellbarer Gläserbügel im Oberkorb			●	●
 Korbgriffe		●	●	
 Klappbare Spikereihe im Oberkorb			●	●
 Breitenverstellbare Jumbo-Tassenauflage im Oberkorb (nur in XXL-Geschirrspülern)			●	●
 Höhenverstellbare Gläserhalter im Unterkorb		2 (hinten seitlich)	2 (hinten seitlich)	4
 Edelstahl-Korbgriffe				●
 Klappbarer Gläserbügel im Unterkorb				●
 Klappbarer Flaschenhalter im Unterkorb				●

# Für jede Situation gerüstet

Die Spülprogramme\* der Miele Geschirrspüler



## Automatic

Für unempfindliches Geschirr: Zum Beispiel für gemischtes Geschirr mit hausüblichen Speiserückständen.



## Leicht 50°C

Mit verkürzter Laufzeit: Das Programm eignet sich für Geschirr mit normalen, leicht angetrockneten Speiseresten.



## Fein

Sanft und schonend: Das Programm reinigt temperaturempfindliches Geschirr mit leichter Verschmutzung.



## Intensiv 75°C

Maximale Reinigung: Töpfe, Pfannen und Co. werden rückstandslos sauber.



## Hygiene

Hygienisch einwandfrei: Babyflaschen, Schneidebretter usw. werden keimfrei und besonders sauber. Zertifiziert vom Institut für Angewandte Forschung GmbH.



## ECO

Echt sparsam: Das wasser- und energiesparende Programm eignet sich für gemischtes Geschirr.



## Schnell 40°C

Kurze Programmdauer: Reinigt in gut einer halben Stunde gemischtes Geschirr mit frischen Speiseresten.



## ExtraLeise

Kaum hörbar: Für gemischtes Geschirr mit leicht angetrockneten Speiserückständen.



## Vorspülen

Bei riechendem Geschirr: Wenn sich ein komplettes Programm nicht lohnt, kann Geschirr damit vorgespült werden.



### **Biergläser**

Für Biergläser: Spült optional warm oder kalt, je nachdem ob die Gläser direkt weiterverwendet werden sollen.



### **Pasta/Paella/Raclette**

Bei stärkehaltigen Gerichten: Das Programm entfernt rückstandslos Nudel-, Reis- und Kartoffelreste.



### **Kunststoffe**

Ohne Verformungen: Spülmaschinengeeignete Kunststoffteile werden optimal gereinigt und getrocknet.



### **Ohne Heizung**

Optimal für Haushalte mit Warmwasseranschluss: Ein Nachheizen der Maschine ist nicht erforderlich.



### **Ohne Oberkorb 65°C**

Für große Gegenstände: Damit kann sperriges Spülgut problemlos im Unterkorb gereinigt werden.



### **Stark 65°C**

Kein Einweichen mehr: Angetrocknete, stärkehaltige Reste auf stark verschmutztem Geschirr werden einfach entfernt.

# Miele ProfiLine – die schnellsten Einbau-Geschirrspüler der Welt!

## ProfiLine-Geschirrspüler

Die ProfiLine-Baureihe vereint kurze Programmlaufzeiten, hohe Reinigungsleistung und komfortable Bedienung.

Frühstück, Mittagspause, Meetings, Kundentermine, Events - in vielen Unternehmen gibt es reichlich Anlässe, nach denen sich wahre Geschirrberge in der Teeküche türmen. Die ProfiLine-Geschirrspüler sind die glänzende Antwort für:

- Büros
- Kanzleien
- Agenturen
- Showrooms
- Vereinsheime
- Kochstudios



Aber auch Privathaushalte mit hohem Geschirraufkommen und somit speziellen Anforderungen an kurze Programmlaufzeiten profitieren von den neuen ProfiLine-Geschirrspülern.



ProfiLine: Die schnellsten  
Einbau-Geschirrspüler der Welt!



# Miele ProfiLine - die schnellsten Einbau-Geschirrspüler der Welt!

## Die Vorteile der ProfiLine-Geschirrspüler auf einen Blick

- Ideal für die Anforderungen in Tee- und Spülküchen oder Haushalten mit gehobenen Ansprüchen
- Kürzeste Programmlaufzeit 17 min.
- Flexible Aufstell- und Einbaumöglichkeiten
- Komfortable Bedienung mit Klartextanzeige und automatischer Dosierung von Flüssigreiniger (nachkaufbares Zubehör)
- Effizienter Einsatz von Wasser und Strom



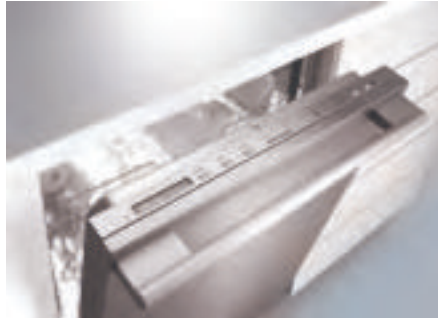
# Zusätzliche Talente für besondere Ansprüche

## Die Produktvorteile der ProfiLine-Geschirrspüler



### Anwendung Business

Ideal für Geschirrberge aus Pausen, Meetings und Events. Aber auch für Privathaushalte mit hohem Geschirraufkommen.



### Exklusiv bei Miele Sehr kurze Programmlaufzeit

Mit nur 17 min. Programmlaufzeit sind die ProfiLine Geschirrspüler die schnellsten integrierfähigen Einbau-Geschirrspüler der Welt!



### Exklusiv bei Miele Anschluss für Dosierpumpe

Bequeme und effiziente Dosierung flüssiger Reinigungsmittel (nachkaufbares Zubehör)



### Profi-Elektroanschluss

Serienmäßig mit Elektroanschluss 3N AC 400V 50 Hz für besonders schnelle Reinigung großer Geschirrmengen.



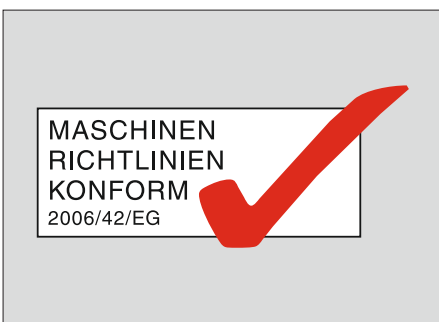
### Profi-Durchlauferhitzer

Edelstahl-Durchlauferhitzer mit maximal 2 x 3 kW Leistung.



### Profi-Heizpumpe

Kombinierte Heiz-Umwälzpumpe mit 2,1 kW Leistung und 190 l Wassermwälzung pro Stunde.



### Sicher nach Maschinenrichtlinie

Auch die kleinen Details machen das Geschirrspülen mit den ProfiLine-Geschirrspüler angenehm, komfortabel und sicher. Seit 2006 definiert die europäische Maschinenrichtlinie (2006/42/EG) umfassend die Sicherheitsvorschriften für den Betrieb von Gewerbegeräten. Ziel ist

es, einem möglichen Gefahrenpotenzial beim Betrieb von Gewerbegeräten Rechnung zu tragen und insbesondere sicherzustellen, dass das Bedienpersonal umfassend bei der täglichen Arbeit geschützt ist. Alle Miele Professional-Geräte entsprechen diesen Anforderungen in vollem Umfang.

[www.meingeschirrspüler.com](http://www.meingeschirrspüler.com)  
Mit 4 Fragen zum richtigen Profi-Geschirrspüler

### Hinweis

Aufgrund ihrer besonderen Ansprüche an Hygiene und Kapazität raten wir Kindergärten, Schulen, Alten- und Pflegeheimen sowie Gastronomiebetrieben zu den Gewerbegeschirrspülern G 7855, G 7856 oder G 7857 TD von Miele Professional.

# Miele Spülmittel für Miele Geschirrspüler

Miele CareCollection

## Einfach perfekt spülen. Mit den Produkten der Miele CareCollection.

Die Spülprogramme der verschiedenen Gerätehersteller unterscheiden sich heutzutage deutlich. Daher kann nicht jedes handelsübliche Spülmittel in jedem Geschirrspüler gleich gute Ergebnisse erzielen.

Deshalb gibt es von Miele spezielle Spülmittel für Miele Geschirrspüler. Diese wurden von Miele-eigenen Laboren in Zusammenarbeit mit ausgesuchten Lieferanten entwickelt und getestet. Alle Rezepturen sind perfekt auf Miele Geschirrspüler und seine speziellen Spülprogramme abgestimmt.

Sie beinhalten nur jene chemischen Inhaltsstoffe, die unverzichtbar sind. So sind z. B. die Miele Tabs gänzlich phosphatfrei.

Mit Miele Spül- und Reinigungsmitteln schöpfen Sie die Leistung Ihres Miele Geschirrspülers immer optimal aus. Und schonen zudem die Umwelt!

**Das perfekte Zusammenspiel von Spülmittel und Geschirrspüler:  
Strahlender Glanz bei jedem Spülgang.**



Strahlender Glanz und beste Pflege für Ihre empfindlichen Gläser



Die beste Art, Geschirr optimal zu reinigen



Perfektes Reinigungsergebnis, selbst bei hartnäckigen Verschmutzungen



[www.miele-shop.de](http://www.miele-shop.de)

Unsere hochwertigen Miele CareCollection Produkte erhalten Sie ganz bequem im Internet. Besuchen Sie unseren Online-shop unter [www.miele-shop.de](http://www.miele-shop.de)



# Pflegeprodukte für Miele Geschirrspüler

Beste Pflege für viele Jahre Verlässlichkeit.

Miele Hausgeräte zeichnen sich durch erstklassige Qualität, hohe Funktionalität und zeitloses Design aus. Für die perfekte Pflege Ihrer Miele Geräte gibt es die Pflegeprodukte von Miele. Diese wurden in Miele Laboren in Zusammenarbeit mit ausgewählten Herstellern entwickelt und getestet.

Durch die Pflege Ihrer Miele Geräte mit den Reinigungs- und Pflegeprodukten von Miele stellen Sie sicher, dass Ihre kostbaren Geräte keinen Schaden nehmen und länger wie neu aussehen. Diese Sorgfalt unterstützt zudem die einwandfreie Funktion Ihrer Hausgeräte über deren gesamte Lebensdauer.





Perfekte Spülergebnisse können nur in einem hygienisch sauberen Geschirrspüler erzielt werden. Deshalb ist es wichtig, mögliche Fett- und Kalkablagerungen zu entfernen. Hierfür bietet Miele einen Maschinenreiniger und -entzucker an. Diese speziell für Miele Geschirrspüler entwickelten Produkte garantieren hygienisch einwandfreie Ergebnisse auch in älteren Geräten.

# Ökologische Verantwortung

## Die Basis unserer Unternehmensphilosophie

Die Verantwortung gegenüber unserer Umwelt hat bei Miele Tradition – seit mehr als 110 Jahren. Denn die Natur ist unsere Lebensgrundlage, die wir schützen wollen. Damit wir und nachfolgende Generationen eine gute Zukunft haben. Getreu unserer Maxime „Immer besser“ entwickeln wir für Sie Hausgeräte, die unsere Umwelt und Ressourcen schonen. Das fängt bei der Materialauswahl an, geht über die effiziente Produktion und mündet – nach einem langen Geräteleben – in ein umweltfreundliches Recycling.

Unser Umweltanspruch zahlt sich aus: Die hohe Effizienz bei Miele Haus- und Einbaugeräten sorgt neben den exzellenten Leistungswerten auch für vorbildlich niedrige Strom- und Wasserverbrauchswerte.

Das Korallen-Signet symbolisiert die Nachhaltigkeit von Miele Produkten. Die Faszination der Koralle liegt in den umspannenden Dimensionen: vom quadratkilometergroßen Korallenriff bis zur millimeterkleinen Tentakel. Nachhaltigkeit begreifen wir ähnlich: von der globalen Verantwortung bis zum technischen Detail, das dazu beiträgt, Ressourcen zu sparen und die Umwelt zu schützen.



Ausführlich berichten wir über unsere Nachhaltigkeitsbemühungen unter [www.miele-nachhaltigkeit.de](http://www.miele-nachhaltigkeit.de)

# Miele Qualität

Immer besser

Miele steht für Qualität, Innovation und international bedeutende Produktentwicklung. Als Premium-Marke ist Miele weltweit etabliert und hoch geschätzt. Die Basis für diesen Erfolg haben schon die Gründer Carl Miele und Reinhard Zinkann gelegt. Mit ihrem bis heute gültigen Anspruch „Immer besser“ fassten sie die Unternehmensphilosophie überzeugend zusammen: „Erfolg ist auf Dauer nur möglich, wenn man sich voll und ganz hinter die Qualität seiner Produkte stellen kann.“ Dieses Versprechen hat das Familienunternehmen Miele während seiner mehr als 110-jährigen Firmengeschichte stets erfüllt und damit weltweit eine Ausnahmeposition in der Hausgerätebranche erreicht.





**Qualität – made in Germany**

Erstklassige Technik, beste Funktion und höchste Langlebigkeit – diese Werte machen Miele Produkte zu echten Premiumgeräten. Seit der Firmengründung stellt Miele seine Kompetenz in Sachen perfekte Hausgeräte und Hygiene unter Beweis. Auf Miele Geräte ist immer Verlass. Das beweisen sie bereits in unseren internen Lebensdauertests und danach viele Jahre lang bei Ihnen zu Hause.

# Miele Service Zertifikat

Auf Wunsch bis zu 10 Jahre Miele Garantie

## **Das Miele Service Zertifikat**

### **Auf Wunsch bis zu 10 Jahre Miele Garantie**

Langlebigkeit, optimaler Gebrauchskomfort und höchste Qualität – mit dem Kauf Ihres Miele Produktes haben Sie die beste Wahl getroffen. Gegen Zahlung einer einmaligen Pauschale bietet Ihnen Miele außerdem auf Wunsch eine exklusive Garantie bis zu 10 Jahren.

### **Exklusive Miele Garantie für 5 oder 10 Jahre.**

Als einziger Hersteller bietet Miele eine Gesamtgarantie von insgesamt 10 Jahren – wahlweise auch 5 Jahren.

### **Maximale Sicherheit.**

Während dieser Zeit fallen für Sie keine weiteren Kosten für nicht selbst verschuldete Reparaturen an.

### **Höchste Flexibilität.**

Sie können den Vertrag innerhalb der gesamten zweijährigen Garantiezeit abschließen.

### **Zuverlässig und schnell.**

Der Kundendienst hilft Ihnen im Reparaturfall schnell und zuverlässig weiter.

Das Miele Service Zertifikat können Sie direkt beim Gerätekauf oder innerhalb der ersten 24 Monate nach dem Gerätekauf bei Ihrem Miele Fachhändler oder direkt bei Miele abschließen. Genießen Sie höchste Flexibilität und die sorgenfreie Nutzung Ihrer hochwertigen Miele Hausgeräte.

**Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie im Internet unter [www.miele.de](http://www.miele.de).**

# Kundenportal my Miele

Registrieren und Vorteile sichern



## **Kundenportal my Miele**

Mit Miele Geräten genießen Sie höchsten Bedienkomfort, hohe Geräteleistung und schonen die Umwelt. Viele unserer Kunden schätzen diese Vorzüge und halten uns schon seit vielen Jahren die Treue. Für diese Treue möchten wir uns bei Ihnen bedanken und laden Sie ein, die Vorteile des neuen Programms my Miele zu nutzen!

## **Wie werde ich Mitglied?**

Registrieren Sie einfach Ihre Miele Geräte unter [www.mymiele.de](http://www.mymiele.de) und profitieren Sie sofort von den Vorteilen.

## **Das sind Ihre Vorteile:**

- Bis zu 3% Sofortbonus auf Zubehörbestellungen im Miele Webshop unter [www.miele-shop.de](http://www.miele-shop.de).
- Regelmäßige Informationen zu Produktneuheiten und exklusiven Spezialangeboten.
- 48 Stunden-Service im Kundendienstfall\*

Wenn Sie drei oder mehr Miele Hausgeräte besitzen, dann dürfen Sie sich darüber hinaus über ein Begrüßungsgeschenk freuen!

**Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie im Internet unter [www.mymiele.de](http://www.mymiele.de)**

\*gilt nur an Werktagen

# Miele Service

## Der Miele Kundendienst

Mit dem Kauf eines Miele Gerätes entscheiden Sie sich für Langlebigkeit und beste Qualität. Sollten Sie dennoch einmal Hilfe benötigen, hilft Ihnen der Miele Kundenservice schnell und zuverlässig weiter.

Die Qualität unseres Kundenservices wird in regelmäßigen Miele Kundenbefragungen geprüft und zusätzlich durch Untersuchungen unabhängiger Institute bestätigt.

### **Ihr Partner für alle Servicefälle**

Unter perfektem Service verstehen wir nicht nur die kompetente Hilfe im Reparaturfall. Miele betreut Sie vielmehr von der Inbetriebnahme Ihrer Geräte bis hin zu Fragen rund um die optimale Gerätenutzung.

Damit Sie besonders lange Freude an Ihren Miele Geräten haben, bieten wir Ihnen auch eine professionelle Pflege und Funktionsprüfung an. So sichern Sie langfristig den Wert Ihrer Miele Geräte.





#### **Beste Werkkundendienst**

Im Vergleich der fünf größten Elektro-Hausgeräte-Anbieter belegt der Miele Werkkundendienst seit vielen Jahren den ersten Platz für die beste Kundendienstleistung (jährlich ermittelt durch die ServiceBarometer AG, München).

#### **Immer in Ihrer Nähe**

Unsere Miele Techniker und der autorisierte Kundendienst ausgewählter Servicepartner sind landesweit vertreten und können in kürzester Zeit bei Ihnen sein.

#### **Kompetent**

Unsere Techniker sind spezialisiert auf die Reparatur von Miele Hausgeräten. Somit ist eine schnelle und fachgerechte Reparatur gewährleistet.

#### **Schnell und effizient**

Mit der speziell für Miele Geräte entwickelten PC-Diagnose werden Gerätefehler schnell erkannt. Über 90% aller Servicefälle erledigen wir bereits beim ersten Einsatz.

#### **Sichere Ersatzteilversorgung**

Von Miele Original-Ersatzteilen können Sie nicht nur die Miele Qualität, sondern auch eine schnelle Verfügbarkeit – auch viele Jahre nach dem Kauf Ihres Miele Gerätes erwarten.

#### **Einfach erreichbar**

Sie können eine Reparatur beim Miele Werkkundendienst sowohl online unter

**[www.miele.de](http://www.miele.de)**

als auch telefonisch beauftragen für Hausgeräte unter

**0800 22 44 666**

und für Kleingeräte unter

**0800 22 44 622.**

Wir sind telefonisch für Sie da:

**Mo. - Fr. 8.00 - 20.00 Uhr**

**Sa. + So. 9.00 - 18.00 Uhr**

Weitere Informationen zu diesen Themen finden Sie im Internet unter [www.miele.de](http://www.miele.de)

Miele & Cie. KG  
 Vertriebsgesellschaft Deutschland  
 Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh  
 Postfach, 33325 Gütersloh  
 E-Mail: info@miele.de

## Miele Kundenservice für Hausgeräte

**0800 22 44 666** (gebührenfrei)

**Störungshilfe  
 Werkkundendienst:** Mo. - Fr. 8.00 - 20.00 Uhr  
 Sa. + So. 9.00 - 18.00 Uhr  
**Beratung:** Mo. - Fr. 8.00 - 20.00 Uhr  
 Sa. 9.00 - 13.00 Uhr  
**Ersatzteile/  
 Zubehör:** Mo. - Fr. 8.00 - 17.30 Uhr

## Miele Onlineshop

**www.miele-shop.de**

## Miele im Internet

**www.miele.de**

*zu tisch*  
 www.zu-tisch.de

*Tafelkünstler*  
 www.tafelkuenstler.de

Technisch bedingte Änderungen, die dem Fortschritt dienen, geringe Maß- und Farbabweichungen sowie herstellungsbedingte Abweichungen beim Edelstahl-Schliff sowie bei der Farbe des Aluminiums, Druckfehler, Irrtümer, Innovationen und technische Änderungen bleiben vorbehalten. Abweichungen der farblichen Wiedergabe in den Abbildungen von der Original-Geräte-Farbe sind drucktechnisch bedingt.

## Miele Beratung und Ausstellungen in Deutschland

### Berlin

#### Miele Gallery

Unter den Linden 26, 10117 Berlin  
 Telefon 030 8871151-0

### Bochum (Wattenscheid)

Burgstraße 15–19, 44867 Bochum  
 Postfach 60 04 51, 44844 Bochum  
 Telefon 02327 942-0, Telefax -209

### Frankfurt

Mielestraße 2, 61169 Friedberg  
 Telefon 06031 935-0, Telefax -209

### Gütersloh

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh  
 Telefon 05241 89-0, Telefax -2090

### Hamburg

Melkerstieg 20  
 21217 Seevetal (OT Meckelfeld)  
 Postfach 22 55, 21203 Seevetal  
 Telefon 040 76869-0, Telefax -209

### Karlsruhe

Hertzstraße 36, 76275 Ettlingen  
 Postfach 5 64, 76259 Ettlingen  
 Telefon 07243 334-0, Telefax -209

### München

(Euro-Industriepark)  
 Lotte-Branz-Straße 10, 80939 München  
 Postfach 46 05 29, 80913 München  
 Telefon 089 31811-0, Telefax -209

## Tochtergesellschaften für Vertrieb und Service

- (A) Miele Österreich, Ges.m.b.H., Wals/Salzburg
- (AUS) Miele Australien, Pty. Ltd., Melbourne
- (B) Miele Belgien, N.V. Miele S.A., Mollem
- (CDN) Miele Kanada, Limited, Vaughan/Ontario
- (CH) Miele Schweiz, AG, Spreitenbach
- (CL) Miele Chile, Ltda., Santiago de Chile
- (CN) Miele Singapur, Shanghai Trading Ltd., Shanghai
- (CZ) Miele Tschechien, spol.s.r.o., Brünn
- (DK) Miele Dänemark, A/S, Glostrup/Kopenhagen
- (E) Miele Spanien, S.A.U., Alcobendas/Madrid
- (EST) Miele Estland, OÜ, Tallinn
- (F) Miele Frankreich, S.A.S., Le Blanc-Mesnil/Paris
- (FIN) Miele Finnland, Oy, Vantaa/Helsinki
- (GB) Miele Großbritannien, Company Ltd., Abingdon
- (GR) Miele Griechenland, Hellas E.P.E., Psychiko-Athen
- (H) Miele Ungarn, Kft., Budapest
- (HK) Miele Hong Kong, Ltd., Hongkong
- (HR) Miele Kroatien, d.o.o., Zagreb
- (I) Miele Italien, G.m.b.H., Eppan
- (IND) Miele Indien, Pvt. Ltd., Neu-Delhi
- (IRL) Miele Irland, Ltd., Dublin
- (J) Miele Japan, Corp., Shibuya-ku/Tokio
- (KZ) Miele Kasachstan, LLP, Almaty
- (L) Miele Luxemburg, s.à.r.l.,
- (LT) Miele Litauen, Appliances UAB, Vilnius
- (LV) Miele Lettland, SIA, Riga
- (MAL) Miele Malaysia, Sdn Bhd,
- (MEX) Miele Mexiko, S.A. de C.V., Mexiko-Stadt
- (N) Miele Norwegen, AS, Nesbru
- (NL) Miele Niederlande, B.V., Vianen
- (NZ) Miele Neuseeland, Ltd., Auckland
- (P) Miele Portugal, Lda., Carnaxide/Lissabon
- (PL) Miele Polen, Sp. z o. o., Warschau
- (RO) Miele Rumänien, Appliances SRL, Otopeni
- (ROK) Miele Korea, Ltd., Seoul
- (RU) Miele Russland, OOO Miele CIS, Moskau
- (S) Miele Schweden, AB, Solna/Stockholm
- (SGP) Miele Singapur, Pte. Ltd.,
- (SK) Miele Slowakei, s.r.o., Bratislava
- (SLO) Miele Slowenien, d.o.o., Ljubljana
- (SRB) Miele Serbien, d.o.o., Novi Beograd
- (TR) Miele Türkei, Elektrikli Ltd. Sti., Levent/Istanbul
- (UA) Miele Ukraine, LLC, Kiev
- (UAE) Miele Vereinigte Emirate, Appliances Ltd., Dubai
- (USA) Miele USA, Inc., Princeton/New Jersey
- (ZA) Miele Südafrika, (Pty) Ltd., Bryanston/Johannesburg