

Miele

GENERATIE 7000



Miele Nederland B.V.
De Limiet 2
Postbus 166
4130 ED Vianen

Telefoon 0347 3788 88
info@miele.nl
www.miele.nl
www.miele.nl/keukentrends

**Afspraak maken in één van
onze experience centers**
www.miele.nl/experience

Miele Experience Centers
Amsterdam
Van Baerlestraat 42-44
1071 AZ Amsterdam

Vianen
De Limiet 2
4131 NR Vianen

Leidschendam
(Mall of the Netherlands)
Kamperfoelie 10
2262 AE Leidschendam



Volg ons ook op social media.
@MieleNederland

Miele

ASSORTIMENTSOVERZICHT EN CONSUMENTENADVIESPRIJZEN - KEUKENAPPARATUUR - NIEUWE KEUKEN - PLUS

OKTOBER 2021

© Copyright 2021 Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en/of openbaar gemaakt d.m.v. druk, foto-kopie, mikrofilm of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Miele Nederland B.V. Miele Nederland B.V. kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade ontstaan door de informatie in deze uitgave. Miele Nederland B.V. houdt zich het recht voor om zonder voorafgaande mededelingen model- en /of prijswijzigingen door te voeren, derhalve kunnen geen rechten worden ontleend aan de getoonde modellen en genoemde prijzen.

ASSORTIMENTSOVERZICHT EN CONSUMENTENADVIESPRIJZEN
KEUKENAPPARATUUR NIEUWE KEUKEN - PLUS
OKTOBER 2021





Met trots presenteren wij de Generatie 7000: de nieuwe lijn keukenapparatuur van Miele. Het design en de kleurstellingen sluiten perfect aan bij elk keukenontwerp. Gemaakt van de mooiste materialen met een tijdloze uitstraling.

De Generatie 7000 biedt talloze innovaties met een variëteit aan mogelijkheden. Aan elk detail is gedacht. Zo kan de hobbychef zich helemaal uitleven met apparaten die exacte controle bieden op elke bereiding. Maar ook voor het stressvrij bereiden van een snelle en smaakvolle maaltijd kunt u vertrouwen op de apparaten van Miele.

Wij vinden het belangrijk dat onze producten en diensten aansluiten bij de persoonlijke smaak en wensen. Daarom werken wij voortdurend aan individuele oplossingen en flexibele innovaties. En dat start met intelligente apparaten om een heerlijke maaltijd te bereiden. Ontdek de nieuwe Generatie 7000.

#LifeBeyondOrdinary

Nieuwe
Keuken **Plus**

Apparaten met logo **Nieuwe Keuken Plus** zijn bij een geselecteerd aantal dealers verkrijgbaar.

Alle vermelde prijzen zijn consumentenadviesprijzen inclusief 21% btw. Productkenmerken afhankelijk van het model. Wijzigingen en drukfouten voorbehouden 7 / 2021.



GENERATIE 7000
DE INSPIRATIE
INTUITIEVE TECHNIEK



Design	6
Keukenopstellingen	8
Meer Miele	10
Miele online	12
MotionReact	14
Bediening	16
Bereidingswijze	18
Stoomovens	20
Combi-stoomovens	26
Stoomovens met magnetron	40
Dialog oven	46
Ovens	50
Ovens met magnetron	64
Magnetrons	70
Koffiemachines	72
Gourmet- en warmhoudlades	76
Vacumeerlade	80
Bediening kookplaten	82
Kookplaten	84
Kookplaten met werkbladafzuiging	100
SmartLine-kookelementen	104
Afzuigkappen	108
Vaatwassers	124
Koel- en diepvrieskasten	136
Wijnklimaatkasten	160
MasterCool	166
Accessoires	174
Designoplossingen	178
Inbouwmaatschetsen	180



DESIGN **PURE** LINE

PureLine is onderdeel van het design van een moderne keuken waar de nadruk ligt op eenvoud. Het hoge aandeel glas bij PureLine zorgt voor een rustige aanblik. Horizontale, roestvrijstalen onderdelen voorzien van CleanSteel en een opvallende handgreep kenmerken de apparaten.



DESIGN **VITRO** LINE

VitroLine staat voor pure elegantie. De apparaten zijn leverbaar in de kleuren obsidiaanzwart en grafietgrijs. De fronten en handgrepen kenmerken zich door puur glas dat tot in de perfectie is geslaagd. Licht en schaduw werken spiegelend. Het geeft de buitenkant van de apparaten diepte en elegantie.



DESIGN **ART** LINE

Als keuken en woonkamer naadloos in elkaar overgaan, is een duidelijke stijl gewenst. Ingetogen, met een rechte belijning en greeploos, zonder dat afzonderlijke elementen storend werken bij een aanblik op het geheel. De ArtLine-apparaten, leverbaar in de kleuren obsidiaanzwart of grafietgrijs, zijn volledig greeploos en vormen één geheel met de meubelfronten.

KEUKEN OPSTELLINGEN

FLEXIBEL EN ALTIJD HARMONIEUS

Door de vormgeving van de apparaten ontstaat binnen een designlijn altijd een harmonieus beeld wanneer meerdere apparaten naar eigen wens met elkaar gecombineerd worden. Wat dacht u van apparaten horizontaal naast elkaar, of juist verticaal om de hoogte van de keuken optimaal te benutten. Maar ook in een kubus opstelling of in de vorm van de letter 'T' zorgen de apparaten voor een tijdloze uitstraling.

TOWER-DESIGN



T-DESIGN



CUBIQ-DESIGN

Wanneer twee of meerdere Miele-apparaten boven elkaar worden ingebouwd, kunt u de ruimte tussen twee apparaten verbinden met een bodemplaat (type ENB 1060). Of u kunt de zichtbare plank tussen twee apparaten in de kleur van de apparaten vullen met een opvulstrip (HKL 60). Deze strip is verkrijgbaar in het roestvrij staal, grafietgrijs en obsidiaanzwart. Zo lijkt het alsof alle apparaten naadloos in elkaar overgaan.

PANORAMA-DESIGN





JARENLANG ZORGELOOS GENIETEN

Wij vinden het belangrijk dat u optimaal van uw apparaten kunt genieten zodat u altijd het beste resultaat heeft. Daarom bieden wij een aantal extra services aan.

Verlengde garantie

Bij Miele kunt u gebruik maken van verlengde garantie. Dit houdt in dat u vijf jaar garantie krijgt bij aankoop van minimaal vier Miele-inbouwapparaten. Standaard krijgt u op Miele-inbouwapparaten 2 jaar garantie, maar bij aankoop van minimaal 4 Miele-inbouwapparaten krijgt u nu 3 jaar extra garantie. Kosten voor reparatie én zelfs de voorrijkosten zijn deze jaren gedekt.

Koken met Miele

De workshop Koken met Miele is ontwikkeld voor nieuwe bezitters van een oven (met magnetron), stoomoven (met magnetron) en combi-stoomoven. In het Miele Culinary Institute in Vianen gaat u samen met onze chefs aan de slag. Zo leert u maximaal gebruik te maken van alle mogelijkheden die uw apparaat u biedt.

Culinaire workshops

Koken is leuk! Vooral wanneer de apparaten eenvoudig te bedienen zijn en de producten van de hoogste kwaliteit. Naast onze eigen chefs nodigen wij regelmatig gastchefs uit voor diverse workshops. Met recepten die seizoensgebonden zijn, of het ontdekken van de culinaire wereld van sterrenchefs. Op onze site staat het actuele aanbod, voor twee personen tot een avond uit met een groep.

Mijn Miele

Om het u zo makkelijk mogelijk te maken, hebben wij op miele.nl een persoonlijke omgeving voor u gecreëerd. Wanneer u uw apparaten hier registreert heeft u in één oogopslag alle relevante informatie, zoals de gebruiksaanwijzingen, maar ook welke accessoires of onderhoudsmiddelen voor uw apparaten geschikt zijn.

CoffeeCare

Laat uw koffieautomaat professioneel onderhouden en controleren. Tijdens de controle krijgt u tips om nog lang van de lekkerste koffie te genieten. Na uitvoering van CoffeeCare verleent Miele één jaar garantie op de verrichte werkzaamheden.

Kooknieuwsbrief

Bent u ook nieuwsgierig naar nieuwe informatie over gerechten en trends? Meldt u dan aan voor onze digitale nieuwsbrief. Deze nieuwsbrief staat boordevol tips en lekkere recepten. Bovendien blijft u op de hoogte van interessant nieuws.

Miele-app

Voor de Miele apparaten in uw keuken is de Miele app een handig hulpmiddel. Hier vindt u inspiratie tussen de vele recepten en u ontdekt extra mogelijkheden van uw apparatuur.



Kijk voor meer informatie of onze overige services op www.miele.nl/keukentrends

Nog meer vrijheid, gemak én energie besparen.

Of u nu onderweg bent of thuis – u wilt altijd kunnen vertrouwen op uw huishoudelijke apparaten. De apparaten van Miele nemen u graag taken uit handen en bieden u een systeem dat u meer vrijheid geeft: Miele@home



Miele app

Deze app biedt u de mogelijkheid om alle op het netwerk aangesloten Miele-apparaten snel en gemakkelijk te bedienen of de status van uw gerecht te controleren. Maar de app biedt nog veel meer. De receptfunctie biedt inspiratie en tips. U vindt voor elke gelegenheid het juiste recept. Bovendien heeft u bij het gekozen recept ook gelijk het boodschappenlijstje bij de hand.

ShopConn@ct

Koopt u graag online, omdat het snel en eenvoudig is en het u veel tijd bespaart? Met ShopConn@ct kunt u de onderhoudsproducten voor uw huishoudelijke apparaten heel gemakkelijk online bestellen. Als de voorraad reinigingsmiddelen afneemt, krijgt u automatisch een bericht op uw mobiele apparaat. Als u het bericht opent, wordt u naar de Miele-shop geleid en kunt u het desbetreffende reinigingsmiddel meteen bijbestellen. Een paar keer klikken is genoeg om de levering snel in huis te hebben.

SuperVision

De keuken is het hart van een huis. U kunt ook hier zicht op al uw huishoudelijke apparaten hebben, zonder uw smartphone te hoeven pakken, want met SuperVision kunt u deze apparaten centraal controleren. Op de display van keukenapparaten met M Touch-bediening staan de actuele status en eventueel de resttijd van de andere Miele-apparaten. Zo kunt u bijvoorbeeld op de oven de programmastatus van de wasmachine aflezen.

WiFiConn@ct

Een groot deel van het assortiment van de Generatie 7000 heeft standaard WiFiConn@ct. Hiermee kunnen verschillende apparaten met elkaar verbonden en bediend worden via de Miele app. Wat dacht u van bijvoorbeeld een gerecht dat u in de oven heeft bereid, delen via uw social media? Of zien wat de status is van een kookprogramma. Een ander groot voordeel wanneer u uw apparaten aanmeldt in de Miele app, is dat u via de app software-updates kan ontvangen voor uw apparatuur en zo altijd gebruik maakt van de nieuwste ontwikkelingen.

Smart Home-integratie

Een Smart Home maakt het dagelijkse leven eenvoudig en zorgt voor individueel wooncomfort. Ook veel Miele apparaten kunnen in een netwerk worden opgenomen. Dankzij de handige Miele Cloud-interface kunt u ze in uw Smart Home integreren. Zo geniet u van de efficiëntie en het gemak van een totaal thuis netwerk.

@MieleNederland

Volg ons ook op social media.





HET GEMAK VAN MOTIONREACT

Alleen bij Miele.

Hoe handig is het, dat als u in de buurt van bijvoorbeeld uw stoomoven komt, de verlichting en de bediening automatisch aan gaan. Daarnaast stopt het geluidssignaal van het programma automatisch wanneer u in de buurt van het apparaat komt.



BEDIENING

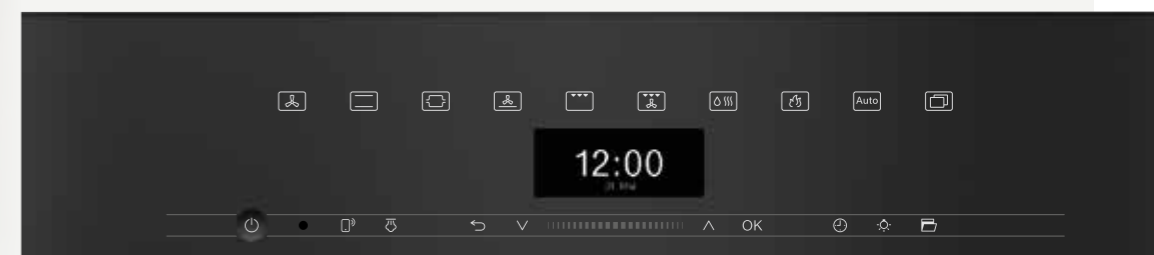
Voor welk apparaat u ook kiest, de bediening is intuïtief en gemakkelijk. Alle apparaten combineren perfect met elkaar, voor welke bedieningsvorm u ook kiest. De bedieningspanelen beschikken over een grote helderheid, een hoge resolutie en innovatieve details.



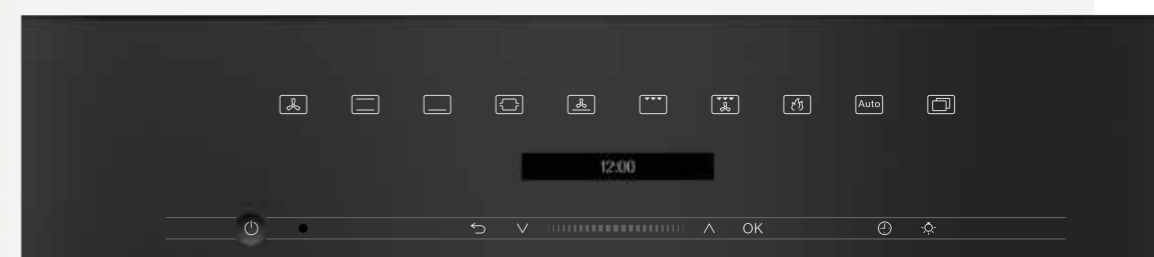
M Touch



M Touch S



DirectSensor



DirectSensor S



Voor elk gerecht de ideale bereidingswijze.

Stomen.

Groente: door de zorgvuldige bereiding in de stoomoven behoudt het eten zijn eigen, gezonde smaak.

Deeg laten rijzen: u kunt de stoomoven instellen op 40 °C, ideaal voor luchtig brood of gebak.

Warmhouden: het gerecht wordt automatisch tot 15 minuten in de stoomoven warm gehouden.

Vruchtensap en jams: met stomen kunt u heel gemakkelijk vruchten uitpersen.

Chocolade smelten: nooit meer aanbranden of klontjes, bij 40 °C smelt u perfect uw chocolade.

Ontvellen: tomaten, nectarines, paprika's, amandelen en meer zijn na heel kort stomen snel en gemakkelijk te ontvellen.

Vis en zeevruchten: door de bereiding met stoom blijven smaak en structuur mooi bewaard.

Desinfecteren: de ideale voorbereiding op het inkoken. Glazen worden gesteriliseerd om de houdbaarheid van fruit te verlengen.

Vlees: voedingsstoffen in vlees blijven bij de bereiding in de stoomoven nagenoeg behouden en blijven sappig en mals.

Inmaken: het inmaken van fruit, groenten, vlees en worst is in de stoomoven uiterst comfortabel, u heeft er geen omkijken naar.

Bijgerechten: aardappelen en rijst behouden veel meer hun smaak met stomen. En het koken van pasta is extra comfortabel, want het water kan niet overkoken.

Dessert: de heerlijkste toetjes kunnen op verschillende manieren in de stoomoven worden bereid.

Eieren koken: wilt u uw eieren zacht, medium of hard? In slechts vier tot tien minuten op 100 °C zijn uw eieren gekookt.

Yoghurt: Op 40 °C in de stoomoven bereidt u uw verse yoghurt.

Babyflessen: in slechts 15 minuten desinfecteert u babyflesjes snel en gemakkelijk bij 100 °C.

Soepen: van het trekken van bouillon tot een gebonden soep. Talloze variaties zijn mogelijk.

Blancheren: de kwaliteit blijft optimaal behouden en is de ideale voorbereiding op het langer bewaren van groenten.

Verwarmen: door het gerecht in de stoomoven te verwarmen smaakt het zoals het vers is bereid.

Ontdooien: diepvriesproducten worden behoedzaam bij 60 °C onder de ideale omstandigheden ontdooid.

Sous-vide koken: de ultieme smaakbeleving, onder vacuüm gegaard vlees, groente, fruit of vis.

Oven.

Hetelucht Plus: bakken op meerdere niveaus met overal hetzelfde gelijkmatige resultaat.

Braadautomaat: de aanbraadfase is op een hoge temperatuur, daarna schakelt de oven vanzelf terug naar de ingestelde temperatuur. Zo blijft vlees mals.

Gratineren: ideale ovenstand voor ovengerechten, gratins en lasagne.

Grill: smakelijke variant op het braden van vlees op de kookplaat of het roosteren van brood.

Intensief bakken: pizza, quiche of vruchtentaart (de onderkant wordt knapperig, de bovenkant blijft sappig).

Slow cooking: het verwenprogramma voor alle soorten vlees.

Boven- en onderwarmte: deze traditionele ovenfunctie staat bij vrijwel elk recept vermeld.

Bovenwarmte: handige functie voor het geven van een korstje aan een gerecht.

Onderwarmte: voor gerechten die au bain-marie worden bereid of waarvan u de bodem krokanter wil bereiden.

Circulatiegrill: uw kip of andere vlees is na de bereiding krokant van buiten, maar sappig van binnen.

Snel opwarmen: binnen 5 minuten is de oven op 180 °C. De oven is dus zo klaar voor gebruik.

Functie Professional: perfecte bakresultaten door de toevoeging van vocht. Ideaal voor brood en vlees.

Automatische programma's: zorgeloos ruim 100 gerechten op tafel zetten: brood, gebak of gevogelte, alles wordt volledig automatisch bereid.

Speciale toepassingen: bedieningsgemak door diverse speciale programma's zoals Drogen. Bijvoorbeeld voor het drogen van zongedroogde tomaatjes.

Eigen programma's: sla de ingestelde ovenfunctie, temperatuur en tijd van het gerecht op voor later.

Sabbat-programma: u kunt gerechten 72 uur van tevoren programmeren, met dit programma plant u voor de lange termijn.



STOOMOVENS

Alleen bij Miele.

DualSteam: constante temperatuur en korte opwarmtijd.

De nieuwe DualSteam-technologie van Miele zorgt voor perfecte resultaten van uw gerechten. De stoom verspreidt zich in een hele korte tijd via de twee inlaatopeningen in de oven. Voor de kwaliteit van uw gerecht is het belangrijk dat de ingestelde temperatuur in een hele korte tijd wordt bereikt. De stoom wordt door deze techniek gelijkmatig verdeeld. U serveert uw gerechten vol van vitamines, smaak en kleur.



Grote bereidingsruimte.

Met maar liefst 4 inschuifhoogtes én de grote inhoud van onze stoomovens, kunt u voor een klein én een groot gezelschap moeiteloos meerdere gerechten in één keer stomen. Door twee pannen achter elkaar in de stoomoven te plaatsen, wordt de diepte van de oven volledig benut.

Stomen onder druk, ideale temperaturen voor als u haast heeft.

Het temperatuurbereik van 101 tot 120°C is ideaal voor de snelle bereiding van aardappelen, groente, diverse vleesgerechten en peulvruchten. In vergelijking met de drukloze stoomoven levert dit u een tijdsbesparing tot wel 50% op.

Automatisch warm houden van gerechten.

Na afloop van de bereidingstijd worden de gerechten automatisch 15 minuten lang warm gehouden, zonder verlies van kwaliteit. Het maakt dus niet uit wanneer andere gerechten wat later gaar zijn.



DIALOG OVEN

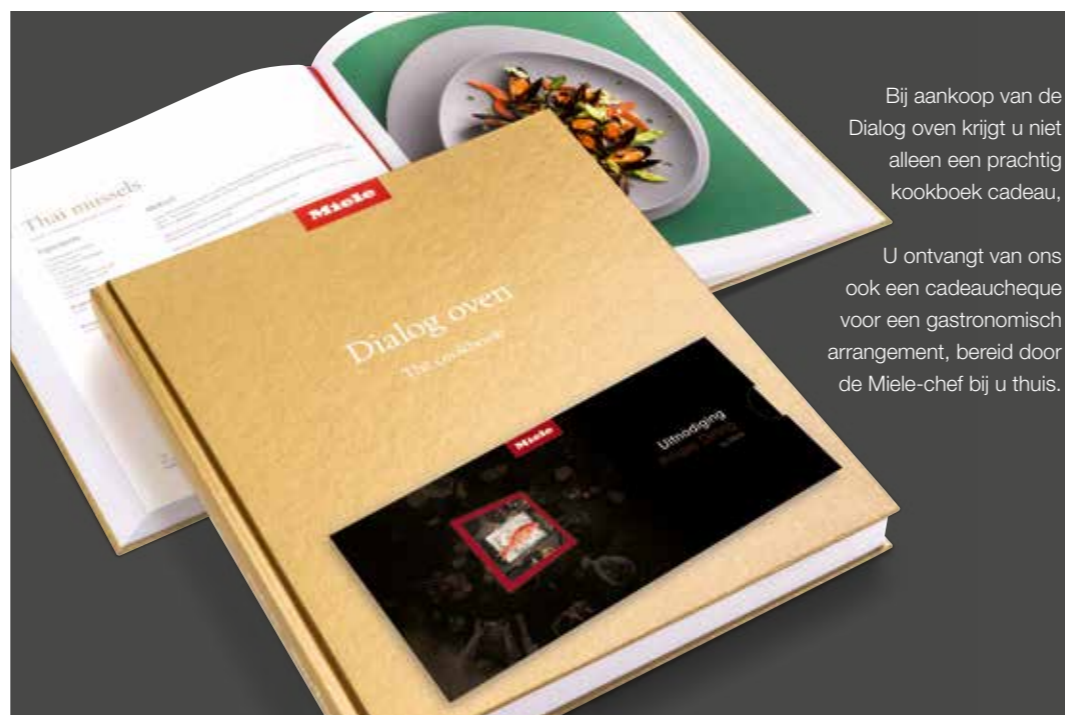
De Dialog oven van Miele staat voor innovatie op kookgebied, excellente resultaten, eenvoudige bereiding en tijdsbesparing. Qua uiterlijk is de nieuwe Dialog oven niet van een gewone oven te onderscheiden, maar met de Dialog oven maakt u kookbelevingen mogelijk die tot nu toe niet mogelijk waren. Gerechten van verschillende textuur die traditioneel andere eisen aan de bereiding stellen, kunnen gelijktijdig worden gegaard. Het resultaat fascineert zelfs professionele koks.



Anders denken over koken

Voor het eerst wordt een techniek toegepast waarbij door middel van elektromagnetische golven de oven 'communiceert' met het eten in de bereidingsruimte en zo exact weet welke bereiding de beste resultaten geeft. Veel gerechten zijn gaar in een veel kortere tijd, vaak met een tijds winst van zo'n 70%.

Zo is bijvoorbeeld Pulled Pork gaar in twee uur in plaats van acht tot zestien uur. De veelzijdigheid bij de toepassingen en de kwaliteit van de resultaten zijn gebaseerd op de M Chef-technologie van Miele. Daarbij gaan er elektromagnetische golven door de levensmiddelen heen, die het garingsproces door de productie van warmte op gang brengen.



Bij aankoop van de Dialog oven krijgt u niet alleen een prachtig kookboek cadeau,

U ontvangt van ons ook een cadeaucheque voor een gastronomisch arrangement, bereid door de Miele-chef bij u thuis.

Uw sterrenmaaltijd wordt bereid terwijl u uw tijd spendeert aan uw gasten

Neem bijvoorbeeld een lamsbout met paprika, groene asperges en aardappeltjes. U kunt alles op de bakplaat leggen en de plaat in de Dialog oven schuiven. Na zo'n 45 minuten is het lamsvlees gelijkmatig gaar, de asperges licht al dente en de aardappelen zacht. Of verras uw gasten door vis te serveren in ijs. De vis is perfect gegaard terwijl het ijs nog intact is gebleven.

Tallose recepten

In de Miele app zijn al veel recepten opgeslagen en kunt u kiezen uit talrijke automatische programma's, die speciaal voor de Dialog oven zijn ontwikkeld. Met één enkele klik worden de instellingen die nodig zijn voor het automatische programma rechtstreeks naar het apparaat overgedragen.

Dialog oven



	DO 7860	DO 7860
	PureLine	VitroLine
Design		
Bediening	M Touch	M Touch
Beschikbare kleuren	Roestvrij staal met CleanSteel	Obsidiaanzwart / Grafietgrijs
M Chef		
M Chef met boven- en onderwarmte / Professional / Braadautomaat / Hetelucht Plus / Grill / Ontdooien / Intensief bakken / Circulatiegrill	■	■
M Chef menu	■	■
Gourmet Profi	■	■
Gourmet Assistent	■	■
Automatische programma's	■	■
Eigen programma's	■	■
Ovenfuncties		
Boven- en onderwarmte / Onderwarmte / Bovenwarmte / Hetelucht Plus / Grill / Ontdooien / Intensief bakken / Circulatiegrill / Gratineren	■	■
Extra ovenfuncties		
Functie Professional	■	■
Braadautomaat	■	■
Bratometer	■	■
Slow cooking	■	■
Speciale toepassingen	■	■
Automatische programma's	■	■
Eigen programma's	■	■
Crisp-functie	■	■
Ovenruimte		
Inhoud binnenuimte 51 liter / 4 niveaus	■	■
Temperatuurbereik 30 - 300 °C	■	■
Zelfreinigingssysteem Pyrolyse	■	■
BrilliantLight verlichting	■	■
Extra Comfort-uitrusting		
FlexiClip-geleiders met bakplaat	■	■
Comfort-uitrusting voorzien van Pyrofit	■	■
Efficiëntie en duurzaamheid		
Snel opwarmen	■	■
SoftOpen	■	■
Energie-efficiëntieklasse A+	■	■
WiFiConn@ct	■	■
Technische gegevens		
Nismaten b x h x d in cm 56,0 - 56,8 x 59,0 - 59,5 x 55,0	■	■
Aansluitwaarde 3,7 kW	■	■
Consumentenadviesprijs	€ 8.099,-	€ 8.099,-



OVENS

Alleen bij Miele.

TasteControl

Uw gerecht blijft door de unieke functie TasteControl na de bereiding heerlijk warm, zonder dat het verder gaart. Dus nooit meer een probleem als u bijvoorbeeld vlees rood of rosé wilt serveren, maar uw gezin of gasten nog niet aan tafel kunnen. De deur van de oven gaat na de bereidingstijd een stukje open en de temperatuur zakt met 100 °C. Zo blijft uw gerecht exact hoe u het graag wilt serveren. De KeepWarm-functie zorgt ervoor dat uw gerechten langere tijd in uw oven kunnen blijven staan. Dus nooit meer te gaar en altijd perfect op smaak.

FoodView

In de oven is een high definition camera geïnstalleerd. Hierdoor kunt u op elk moment de status van uw gerecht in de oven bekijken en eventueel (vanaf een afstand) de instellingen aanpassen. Optimale controle voor het optimale resultaat. Trots op wat u gemaakt heeft? Dan kunt u heel eenvoudig een foto van uw gerecht op social media plaatsen.



Functie Professional.

Met deze functie voegt u vocht toe aan het programma Hetelucht Plus, Boven- en onderwarmte, braad-automat of intensief bakken. Hierdoor wordt uw vlees zacht en sappig en krijgt een lekker bruin korstje. Brood smaakt alsof het vers van de bakker komt.

Speciale toepassingen.

Er zijn bepaalde gerechten die alleen goed lukken bij een specifieke temperatuur of in een bereidingsruimte met een bijzonder klimaat, zoals het rijzen van deeg of het drogen van fruit. Dit kan heel makkelijk met de speciale toepassingen op uw oven.

Pyrolyse.

Alle etensresten vallen als as uit elkaar en maken zich zonder achterblijven van de oppervlakte los, daardoor hoeft u voor de reiniging voelbaar minder moeite te doen. Van agressieve reinigingsmiddelen en urenlang schoonmaken kunt u daarom afzien. Bijzonder praktisch: tijdens de reiniging kunnen naargelang het model delen van het toebehoren in de ovenruimte blijven.

Crisp-functie.

Voor sommige gerechten wilt u liever geen vocht in de ovenruimte, zoals geroosterde aardappeltjes en kroketten. Met de Crisp-functie worden deze heerlijk knapperig. U kunt de Crisp-functie bij elke ovenfunctie afzonderlijk instellen.

Bratometer.

Wilt u vis, vlees of gevogelte met de exacte temperatuur bereiden? Dat gaat heel eenvoudig met de bratometer. U hoeft alleen nog te bepalen hoe rood, rosé of doorbakken u het gerecht wilt serveren. In de display ziet u in één oogopslag hoe lang de bereidingstijd nog is.

PerfectClean.

Het schoonmaken is buitengewoon eenvoudig. Veel onderdelen van de Miele-oven, zoals als de bereidingsruimte, bakplaten en bak- en braadroosters, zijn voorzien van een gepatenteerde, speciale coating met een unieke antiaanbaklaag. Hardnekkig vuil kunt u heel gemakkelijk met wat afwasmiddel en een spons verwijderen.

OVENS MET MAGNETRON

Alleen bij Miele.

Zorgeloos koken en bakken met automatische programma's.

Met gemak ruim 100 gerechten op tafel zetten: brood, gebak of vlees, alles wordt volledig automatisch bereid. Het is niet nodig om de ovenfunctie, temperatuur en tijd in te stellen.



Roestvrijstalen ovenruimte met PerfectClean.

De bereidingsruimte is gemaakt van roestvrij staal met PerfectClean en voorzien van een speciale lijntjesstructuur. De ruimte is krasbestendig en dankzij de antiaanbaklaag eenvoudig schoon te maken.



KOFFIEMACHINES

Alleen bij Miele.

AromaticSystemFresh

Voor de lekkerste koffie is een goede maling van de bonen essentieel. En omdat smaken verschillen, kunt u de perfecte boon voor het moment selecteren. De positie van het unieke maalsysteem zorgt ervoor dat er geen gemalen koffie achterblijft. Elk kopje koffie is daarom exact volgens uw favoriete smaak.



CoffeeSelect

Met CoffeeSelect heeft u maar liefst drie bonenreservoirs. Zo kunt u kiezen om in de ochtend een sterke espresso te nemen, in de middag een heerlijke latte en 's avonds cafeinevrij. Aan u de keuze.

Performance modus

Via deze modus kunt u zelf bepalen of u gebruik wilt maken van een aantal handige functionaliteiten, waaronder de Eco-modus, Barista-modus, Latte-modus of Party-modus. Bij de Party-modus kunt u achter elkaar koffie zetten zonder dat het apparaat gaat spoelen. Handig bij bijvoorbeeld een verjaardag.

AutoClean en AutoDescale

Voor de beste kwaliteit van elk kopje koffie is het schoonhouden van uw koffiemachine essentieel. Gelukkig gebeurt dat volledig automatisch. Met het plaatsen van cartridges in de koffiemachine worden de melkleidingen optimaal gereinigd en de machine regelmatig gespoeld en ontkalkt.

Eenvoudig aansluiten van het melksysteem.

Het handige EasyClick-melksysteem kan heel snel en eenvoudig worden vastgeklikt aan de voorzijde van het apparaat. Dankzij de glazen melkkan ziet u in één oogopslag hoeveel melk er nog aanwezig is. De melkkan kan zo gemakkelijk in de koelkast geplaatst worden.

ComfortDoor met volledig openklapbare deur.

De linksdraaiende deur kan volledig open. Daardoor kunt u overal gemakkelijk bij. Voor het vullen van het waterreservoir bijvoorbeeld, of nieuwe koffiebonen.

CupSensor, altijd de ideale afstand.

De CupSensor herkent de hoogte van het kopje of glas en brengt de uitloop van de koffie automatisch in de juiste positie. Hierdoor wordt het spatten van koffie en melk voorkomen en is een perfecte koffietemperatuur en mooie cremalaag gegarandeerd. Na de bereiding gaat de schenktuit een centimeter naar boven zodat u het kopje gemakkelijk mee kunt nemen.

GOURMET- EN WARMHOUDLADES

Alleen bij Miele.

Koken op lage temperatuur.

In de gourmet- en warmhoudlades kunt u gebruik maken van slow cooking. Slow cooking is een professionele manier van koken om vlees van hoge kwaliteit mals en sappig te bereiden. Alle aroma's en voedingsstoffen blijven zo goed als volledig behouden. Het vlees kan na de bereiding meteen worden aangesneden. De rusttijd die anders noodzakelijk is, komt te vervallen, omdat de vleessappen al gelijkmatig verdeeld zijn.



Touch-bediening.

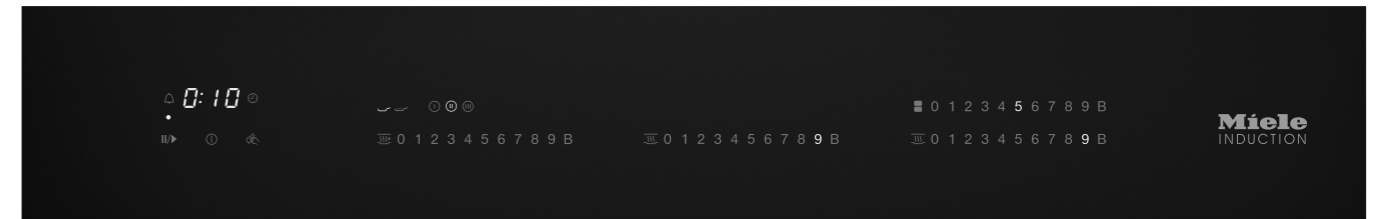
De serviesverwarmer en gourmet- warmhoudlades van Miele worden bediend via een geheel vlak Touch-paneel van glas. De bediening is daardoor gemakkelijk en het schoonmaken uiterst eenvoudig.



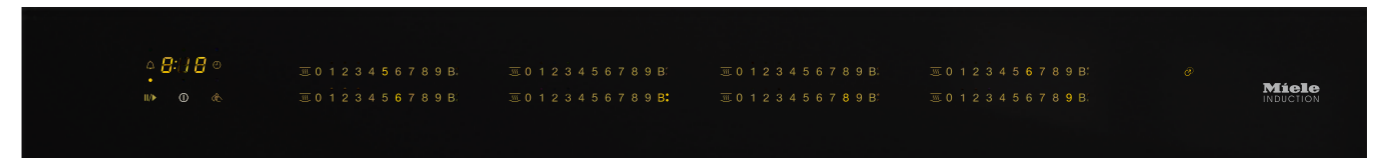


BEDIENING KOOKPLATEN

De intuïtieve bediening van de inductiekookplaten zorgt ervoor dat u alle focus kunt houden op wat er gebeurt in uw pannen. Elke kookplaat heeft daarnaast een aantal functies die voor extra gemak zorgen, zoals 'Stop&Go' en 'Warmhouden'. Bij Stop&Go schakelt u met één toets alle kookzones naar stand 1. Handig als bijvoorbeeld de deurbel of telefoon gaat.



SmartSelect White



SmartSelect



ComfortSelect



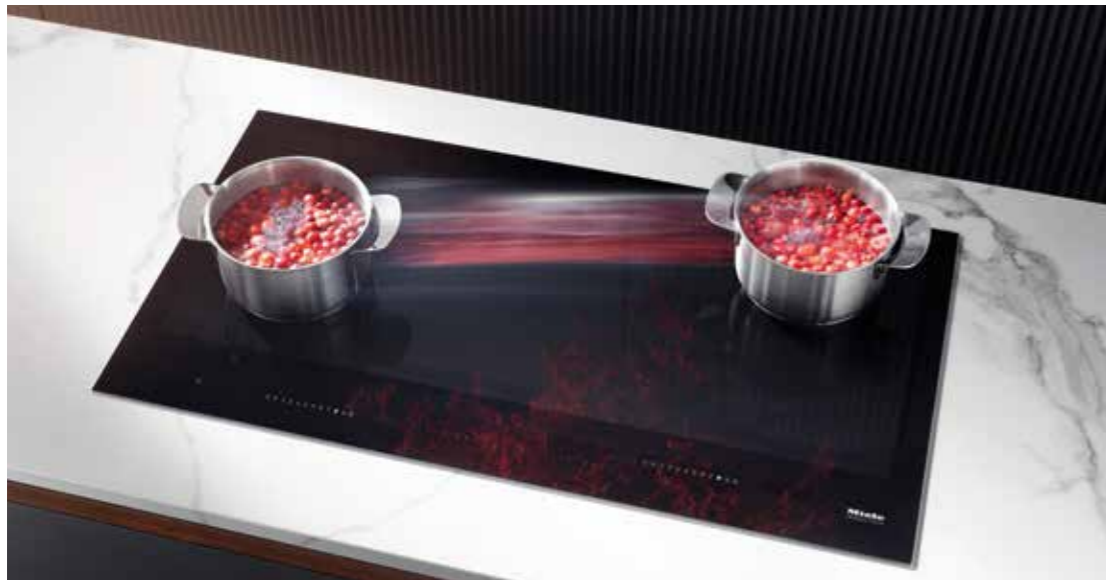
EasySelect

INDUCTIE KOOKPLATEN

Alleen bij Miele.

FullSurface

Ontdek de meest flexibele kookplaat ooit. U bepaalt namelijk zelf waar u de pannen plaatst. Als u de pan naar een andere plek verschuift, dan gaat het vermogen en de timer automatisch mee.



TempControl, nooit was braden zo eenvoudig!

Op een TempControl-kookzone worden uw gerechten op een constante temperatuur gehouden. Er zijn drie braadstanden én een sudderstand beschikbaar. Dit zorgt voor rust en gemak, want u hoeft de vermogensstanden niet meer voortdurend bij te stellen. Naast de eenvoudige bediening staat de veiligheid op de eerste plaats: aanbranden behoort tot het verleden!

Con@ctivity.

Con@ctivity is het innovatieve systeem van Miele waarbij de kookplaat communiceert met de afzuigkap. De afzuigkap reageert automatisch op de instellingen van de kookplaat en past het vermogen daarop aan. Damp en geurtjes worden optimaal uit de keuken gehaald en u bespaart tegelijkertijd energie.

Alle combinaties zijn mogelijk met PowerFlex.

PowerFlex-kookzones zijn bijzonder veelzijdig en flexibel. U kunt op deze kookzone een grote pan, twee kleine pannen, een braadpan of een steelpan plaatsen. Alle combinaties zijn mogelijk. Bovendien heeft de kookplaat door het onovertroffen hoge vermogen van 7,4 kW met inschakeling van de functie TwinBooster, minder tijd nodig om gerechten aan de kook te brengen.

ComfortSelect.

U kunt bij deze bedieningsvorm vermogensstanden en tijden snel en intuïtief instellen. Voor elke kookzone is er een van achter verlichte cijferreeks. Zijn de kookzones uitgeschakeld, dan zijn de cijferreeksen onzichtbaar, wat ingetogen en elegant oogt.



AFZUIGKAPPEN

Alleen bij Miele.

Altijd automatisch de juiste afzuiging.

Dankzij Con@ctivity kan uw afzuigkap communiceren met de kookplaat. Als de Miele-kookplaat wordt ingeschakeld kiest uw afzuigkap automatisch de juiste stand voor een optimaal keukenklimaat. U hoeft zich alleen nog bezig te houden met de bereiding van het gerecht. Om ervoor te zorgen dat er geen kookluchtjes in de keuken achterblijven, blijft de afzuigkap nog even werken en schakelt daarna automatisch uit, wat onnodig energieverbruik voorkomt.



10-laags metalen vetfilter.

De afzuigkappen zijn uitgerust met één of meerdere roestvrijstalen vetfilters die bestaan uit maar liefst tien lagen. Acht lagen van aluminium en twee lagen van roestvrij staal. Deze filters vangen nagenoeg al het vet op. Met de unieke Miele-vetfilters voorkomt u vet op uw omliggende interieur. De filters zijn door het snelkliksysteem gemakkelijk te verwijderen en zijn vaatwasserbestendig. Hierbij ontstaan geen zichtbare verkleuringen, waardoor ze lang mooi blijven.

HighPower led-verlichting.

De led-verlichting is niet alleen mooi, maar ook goed voor het milieu, want een HighPower led-lamp verbruikt slechts 2 Watt en bespaart daarmee veel stroom. Miele HighPower led-lampen verlichten met warme, natuurlijke kleuren de kookplaat gelijkmatig. De lampen hebben een levensduur van maar liefst 20 jaar. Miele gebruikt als eerste leverancier HighPower led-verlichting in haar afzuigkappen.

VAATWASSERS

Alleen bij Miele.

AutoDos

Door de unieke innovatie van Miele kunt u in de vaatwasser een PowerDisk plaatsen met reinigingsmiddel voor circa 20 afwasbeurten. De elektronica zorgt voor exact de juiste hoeveelheid reinigingsmiddel afgestemd op uw vuile vaat. Met als resultaat superieure reiniging en overdosering is verleden tijd. Via ShopConn@ct kunt u eenvoudig met de Miele app nieuwe Powerdisks bestellen.

Bescherming tegen waterschade is gegarandeerd.

Om waterschade te voorkomen zijn alle vaatwassers voorzien van het Waterproofsysteem. Mocht er schade zijn als gevolg van een defect aan het waterbeveiligingssysteem, dan bent u daarvoor 20 jaar volledig verzekerd.*

Flexibiliteit voor perfecte behandeling van uw bestek, glas en servies.

Miele introduceert de 3D MultiFlex-lade. Deze lade kunt u in de hoogte, diepte en breedte verstellen. Ideaal voor klein vaatwerk of wanneer u in het bovenrek hoge glazen wilt zetten. Het bovenrek biedt flexibele rekjes voor klein vaatwerk of extra kopjes.

Door het MultiComfort kunnen in het onderrek borden van uiteenlopend formaat (tot 35 cm Ø) verdeeld worden over drie rijen. Ook snijplanken, dienbladen en bijvoorbeeld schalen of glazen kunnen daar gemakkelijk en ruimtebesparend worden geplaatst.

De beste reiniging van uw glazen.

Zacht water is goed voor een grondige reiniging van het vaatwerk, maar tast glaswerk aan. Daarom zijn onze vaatwassers voorzien van Perfect GlassCare. Zo weet u zeker dat uw glazen in de vaatwasser zorgvuldig en voorzichtig worden gereinigd, zodat u er langer plezier van heeft.

SensorDry.

De temperatuur in de keuken en de hoeveelheid vaatwerk in de vaatwasser zijn van invloed op het droogproces. SensorDry in het programma Automatic zorgt ook bij niet ideale omstandigheden voor een optimaal droogresultaat.

AutoOpen-droging.

Aan het einde van het spoelprogramma gaat de deur van de vaatwasser automatisch open. Zo kan er frisse lucht bij het serviesgoed komen en droogt zelfs vaatwerk zoals plastic borden streeploos. Door een speciale luchtcirculatie is uw aanrechtblad beschermd tegen vocht.

ComfortClose – praktisch deursysteem.

Geniet van het bijzonder licht openen en sluiten van de deur. De deur blijft in elke gewenste stand staan.

Automatisch sluitende deur.

Dankzij AutoClose van Miele sluit de deur van de vaatwasser zich automatisch en heel zacht. Een licht contact tussen deur en apparaat is voldoende om de vaatwasser motorgesteund vanzelf te laten sluiten.

Knock2open - perfect voor greeploze keukens.

Na twee kloppjes op de deur van de volledig geïntegreerde vaatwasser gaat deze met een geraffineerd openingsmechanisme volledig automatisch ongeveer 10 cm open.

FlexiTimer met EcoStart – goed voor het milieu en uw portemonnee.

Met EcoStart kunt u milieubewust profiteren van tijdstippen waarop lagere energietarieven gelden. Uw vaatwasser kiest zelf het gunstigste energietarief. U kunt drie verschillende momenten vooraf programmeren en hoeft alleen maar de laatste mogelijke eindtijd vast te leggen. De vaatwasser kiest binnen de ingestelde periode zelf de voordeligste starttijd.



* Dit vereist professionele installatie.

KOELKASTEN



PerfectFresh Active

Met PerfectFresh Active profiteert u nog langer van verse groenten en fruit. De technologie zorgt ervoor dat groente en fruit vijf keer zolang vers blijven door zichtbaar vocht over het voedsel te nevelen. Door deze actieve bevochtiging worden de perfecte bewaarcondities gecreëerd.

Maximaal gebruiksgemak*

De ruimte in de nieuwe koelkasten is optimaal te benutten. Deurvakken kunnen eenvoudig worden aangepast aan de grootte van de te bewaren items.

Door ComfortSize kunnen bakplaten eenvoudig geplaatst worden boven het versheidssysteem. FlexiTray zorgt voor gemakkelijke toegang tot producten achterin de koelkast.

Individueel verstelbare glasplaatverlichting

De FlexiLight-glasplaatverlichting verlicht optimaal de inhoud van uw koelkast. De glasplaat kan flexibel op elk inschuifniveau worden geplaatst.

Tip*

Wilt u de deur dempend sluiten? Dan adviseren wij de accessoire KSC 30. Met deze accessoire voorkomt u het rammelen van flessen in de deur en de deur gaat bij een hoek van minder dan 30 °C automatisch dicht.

KSC 30

€ 59,⁹⁵



* afhankelijk van model

WIJNKLIMAAT KASTEN

Alleen bij Miele.

SommelierSet

Aan alles gedacht: glazen gekoeld, wijn gereed voor decanteren en zelfs open wijnflessen perfect op temperatuur. Alles wat u nodig heeft ligt klaar voor gebruik zodat u kunt gaan genieten van uw wijn of champagne.



FlexiFrame (Plus)

U kunt flexibel uw flessen in de wijnklimaatkast plaatsen, zowel in de lengte-als dwarsrichting. Ook uw grote Magnum-flessen kunnen veilig worden bewaard.



MASTERCool

Miele beschikt over een zeer uitgebreid assortiment MasterCool koel- en diepvrieskasten. Bij de ontwikkeling van deze unieke apparaten is aan zowel de kwaliteit als aan het comfort de allerhoogste eis gesteld. Eersteklas materialen, de nauwkeurige afwerking ervan en ook het schitterende lichtstelsel zijn slechts een paar voorbeelden van de hoogstaande details waarmee onze designers echte voordelen tot stand wisten te brengen. Geheel volgens uw wensen en volgens onze filosofie gaan design en functionaliteit hier samen in apparatuur die van topniveau is. Dat is MasterCool van Miele.

