

**Miele**

Er is geen betere

**Miele**

INBOUWTOESTELLEN GAMMA 2011

nv MIELE België  
Z.5 Mollem 480  
Hof te Bollebeeklaan 9  
BE – 1730 MOLLEM (Asse)

Ondernemingsnummer  
BE 0403.230.978

Internet: <http://www.miele.be>  
<http://www.mielelifestyle.be>

**Telefoon:**

- Consumentenbelangen/Productinfo  
02/451.16.80
- Onderdelen en toebehoren  
02/451.16.00
- Herstellingen aan huis  
02/451.16.16
- Overige inlichtingen  
02/451.14.11

Fax 02/451.14.14

(D) Miele & Cie. KG  
Postfach  
33325 Gütersloh  
Telefon 0 52 41/89-0

**Andere filialen**

<b>(A)</b> Miele Ges.m.b.H., Wals/Salzburg	<b>(LT)</b> Miele Appliances UAB, Vilnius
<b>(AUS)</b> Miele Australia Pty. Ltd., Melbourne	<b>(LV)</b> Miele SIA, Riga
<b>(B)</b> N.V. Miele S.A., Mollem	<b>(MAL)</b> Miele Sdn Bhd, Malaysia
<b>(CDN)</b> Miele Limited, Vaughan/Ontario	<b>(MEX)</b> Miele S.A. de C.V., Mexico Stadt
<b>(CH)</b> Miele AG, Spreitenbach	<b>(N)</b> Miele AS, Rud/Oslo
<b>(CL)</b> Miele Ltda., Santiago de Chile	<b>(NL)</b> Miele Nederland B.V., Vianen
<b>(CN)</b> Miele Shanghai Trading Ltd., Shanghai	<b>(NZ)</b> Miele New Zealand Ltd., Auckland
<b>(CZ)</b> Miele spol.s.r.o., Brünn	<b>(P)</b> Miele Portuguesa Lda., Carnaxide/Lissabon
<b>(DK)</b> Miele A/S, Glostrup/Kopenhagen	<b>(PL)</b> Miele Sp. z o. o., Warschau
<b>(E)</b> Miele S.A.U., Alcobendas/Madrid	<b>(RO)</b> Miele Appliances SRL, Otopeni
<b>(EST)</b> Miele OÜ, Tallinn	<b>(ROK)</b> Miele Korea Ltd., Seoul
<b>(F)</b> Miele S.A.S., Le Blanc-Mesnil/Paris	<b>(RU)</b> 000 Miele CIS, Moskau
<b>(FIN)</b> Miele Oy, Vantaa/Helsinki	<b>(S)</b> Miele AB, Solna/Stockholm
<b>(GB)</b> Miele Company Ltd., Abingdon	<b>(SGP)</b> Miele Pte. Ltd., Singapur
<b>(GR)</b> Miele Hellas E.P.E., Psychiko-Athen	<b>(SK)</b> Miele s.r.o., Bratislava
<b>(H)</b> Miele Kft., Budapest	<b>(SLO)</b> Miele d.o.o., Ljubljana
<b>(HK)</b> Miele Hong Kong Ltd., Hongkong	<b>(SRB)</b> Miele d.o.o., Belgrad
<b>(HR)</b> Miele d.o.o., Zagreb	<b>(TR)</b> Miele Elektrikli Ltd. Sti., Levent/Istanbul
<b>(I)</b> Miele Italia G.m.b.H., Eppan	<b>(UA)</b> Miele LLC, Kiev
<b>(IND)</b> Miele India Pvt. Ltd., Neu Delhi	<b>(UAE)</b> Miele Appliances Ltd., Dubai
<b>(IRL)</b> Miele Ireland Ltd., Dublin	<b>(USA)</b> Miele, Inc., Princeton/New Jersey
<b>(J)</b> Miele Japan Corp., Shibuya-ku/Tokio	<b>(ZA)</b> Miele (Pty) Ltd., Bryanston/Johannesburg
<b>(KZ)</b> Miele LLP, Almaty	
<b>(L)</b> Miele s.à.r.l., Luxemburg	

## INBOUWTOESTELLEN GAMMA 2011

**Miele**

Er is geen betere



## Consumentenvoordelen 2011

PRIJSVOORDEEL:

**SET-ACTIE**

Bij aankoop van verschillende inbouwtoestellen (3, 4 of 5) kan u van onze set-actie met bijkomende prijsvoordelen genieten.

Contacteer uw Miele-verdeler voor meer informatie.

**GRATIS PANNENSET**

Bij aankoop van een Miele-inductiekookvlak (ook geldig voor inductiekookvlakken van het CombiSet-gamma), ontvangt u, tot zolang de voorraad strekt, een gratis pannenset.

**GRATIS Miele Home Program**

Gratis bij aankoop van 5 verschillende inbouwtoestellen, waaronder een stoomoven of steamer en een inductie-kookvlak.

Miele Home Program = 2 uur advies bij u thuis voor het gebruik van uw Miele-toestellen.

Meer informatie zie blz. 12 van deze prospectus of contacteer uw Miele-verdeler.



## ONTDEK HET MIELE-STOOMKOKEN VIA CULINAIRE WORKSHOPS

### 1. Kies samen met Miele de stoomoven die het best bij u past.

Ontdek ons gamma stoomovens, alvorens over te gaan tot de aankoop van een stoomoven of steamer. Na de productinformatie, kan u genieten van een heerlijk gestoomd driegangsmenu.

### 2. Leer samen met Miele uw stoomoven optimaal te gebruiken.

Onze productconsulenten leren u op deskundige wijze de basistechnieken van het stoomkoken met de Miele stoomovens en steamers aan in het stijlvolle Kookatelier.

### 3. Zelf stoomkoken met Miele en het Atelier Yves Mattagne.

In ons Miele-kookatelier bereidt u samen met een chef van het Atelier Yves Mattagne een overheerlijk stoommenu.

### 4. Themakoken bij het Atelier Yves Mattagne in Tour en Taxis.

In het super kader van het Koninklijke Pakhuis te Tour & Taxis bereidt u samen met de chefs van het Atelier Yves Mattagne wildgerechten of een feestmenu.

Voor verdere details zie blz. 45-48 in deze prospectus of surf naar [www.miele.be](http://www.miele.be)



Afscheuren langs de stippellijn

## Miele E-Shop [www.miele-shop.be](http://www.miele-shop.be)

### Bestel al uw Miele-accessoires via internet!

Stoomovenpannen, stofzakken, ontkalkings- en onderhoudsproducten,... Alle accessoires voor uw Miele-toestellen bestelt u makkelijk via [www.miele-shop.be](http://www.miele-shop.be). 24 uur op 24, 7 dagen op 7 te bestellen en snel bij u thuis geleverd.

Ook de eigen Miele was- en afwasmiddelen, de Miele Care Collection, is exclusief via onze internet-winkel te bestellen. Zo bent u zeker dat u de juiste producten voor uw toestellen gebruikt!

Voor verdere details zie blz. 13-15 in deze prospectus of surf naar [www.miele-shop.be](http://www.miele-shop.be)!



## Waarom Miele-dampkappen ?

### Efficiënte grote vetopname

Miele-vetfilters hebben maar liefst **10 lagen** en **zijn gespreid over een ruim oppervlak**. Zo bereikt Miele een **ongeevenaard vetafzettingsoppervlak** voor **optimale efficiëntie**.

### Doeltreffend verwijderen van geuren en vochtige kookdampen

**Miele dampkappen zijn uitgerust met krachtige motoren**, die niet enkel een grote luchtafvoer verzekeren (tot 1.350 m³/u) maar tevens uiterst drukbestendig zijn. De drukbestendigheid stelt veilig dat ook in moeilijke omstandigheden, bv. bij een grillig verloop van de afvoerleiding, de effectieve luchtafvoer verzekerd blijft.

### Stille werking

Een efficiënt isolatiepakket en een uitgekiende inkapseling van de motor **reduceren het geluid tot het strikte minimum**.

### Hoge kwaliteit en lange levensduur

Miele-dampkappen zijn getest voor een **gemiddelde levensduur van 20 jaar** bij een gemiddeld huishoudelijk gebruik.

### Bediencomfort – Con@ctivity

Ontdek de magische connectie tussen een Miele-inductie-kookvlak en -dampkap door **automatische aanpassing** van de dampkapfuncties op het kookvlakgebeuren.

### Dampkap à la carte

Omdat elke situatie verschillend is en elke klant uniek is, biedt Miele u quasi **onbegrensde mogelijkheden** aan: van de montage onder een schuin dak, **over een specifieke lengte of hoogte tot tailor-made ventilatieadvies**. Bij Miele kan u terecht voor elke inbouw-situatie.



## Miele biedt u een snelle en betrouwbare naverkoopdienst bij u in de buurt



Bij aankoop van een Miele-toestel geniet u van een **volledige garantie van twee jaren**, d.i. vervangstukken én werkuren én verplaatsing.

Doe in geval van defect een beroep op de Miele-naverkoopdienst of op uw Miele-handelaar.

Dring erop aan dat er originele Miele-onderdelen worden gemonteerd. Enkel daarmee kunt u er zeker van zijn dat uw toestel perfect blijft werken en lang meegaat.

Om de Miele-naverkoopdienst te bereiken, kunt u altijd op de volgende telefoonnummers terecht:

Antwerpen	03/232.00.52
Brabant	02/451.16.16
Henegouwen	071/35.68.80
	065/36.00.15
Limburg	089/35.42.92
Luike	04/227.83.05
Luxemburg	061/22.51.41
Namen	081/73.70.81
Oost-Vlaanderen	09/220.24.42
West-Vlaanderen	056/75.45.10

# Inhoudsopgave

**Doe mee aan onze vragenlijst**  
blz 4

**Miele@home Supervision haalt de toekomst in huis**  
blz 5–9

**MSC, 10 jaar totale Zekerheid Steamer Care, Miele Home Program, CareCollection**  
blz 10–15

**Inbouwmogelijkheden, Ice-toestellen**  
blz 16–19

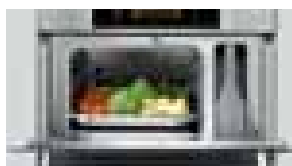
**Inbouwovens, compacte inbouwovens en -fornuizen**  
blz 20–41



**Compacte combi-inbouwovens**  
blz 42–44

**Overzicht verwarmingssoorten H, H BP, H BM**  
blz 45

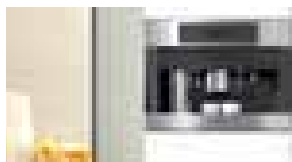
**Stoomovens**  
blz 46–73



**Microgolfovens**  
blz 74–79



**Vrijstaande en inbouwbare koffiezetautomaten**  
blz 80–96



**Geïntegreerde bordenwarmers en geïntegreerde warmhoudladen**  
blz 97–101



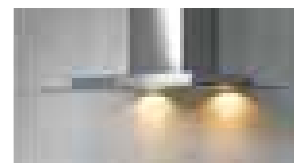
**Kookvlakken**  
blz 102–129



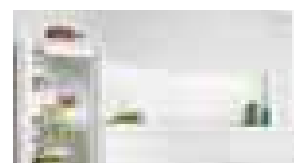
**CombiSet-gamma**  
blz 130–139



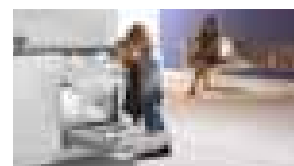
**Dampkappen**  
blz 140–179



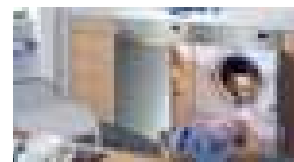
**Koelkasten en diepvrieskasten, MasterCool**  
blz 180–227



**Geïntegreerde afwasautomaten**  
blz 228–251



**Geïntegreerde wasautomaat en droogautomaat**  
blz 252–254



**Inbouwschetsen**  
blz 255–274

# Om van elkaar te houden moet je elkaar eerst goed leren kennen...

Neemt u even de tijd om dit korte vragenlijstje in te vullen. Zo weten wij hoe wij u in de toekomst nog beter van dienst kunnen zijn. We houden u dan ook als eerste op de hoogte van de nieuwste ontwikkelingen, eventuele acties en promoties.

U kan deze vragenlijst online invullen op onze website [www.miele.be/stoomkoken](http://www.miele.be/stoomkoken).

**WILT U ALTIJD VIA E-MAIL ALS EERSTE OP DE HOOGTE ZIJN VAN ONZE ACTIES EN PROMOTIES?**

**VUL HIER UW E-MAILADRES IN:** .....

## Vraag 1

Gelieve voor volgende huishoudtoestellen onderstaande tabel aan te vullen.

Huishoudtoestel	Is in mijn bezit	Merk	Leeftijd van het toestel in aantal jaren
Wasautomaat			
Droogautomaat			
Afwasautomaat			
Stofzuiger			
Oven			
Kookplaat			
Dampkap			
Stoomoven			
Wijnbewaarkast			
Koelkast			
Diepvriezer			

## Vraag 2

Heeft u een hond of een kat?

Ja  Neen

## Uw gegevens

Mevr.  Mr.  NL  FR

Naam

Voornaam

Straat  Nr.  Bus

Postcode  Plaats

Telefoon

Mogen wij in de toekomst op de hoogte houden van onze producten en eventuele promoties?

Ja  Zo, ja, via e-mail  via post  via e-mail en post  
 Neen

Uw gegevens worden opgenomen in het bestand van N.V. Miele, Z.5 Mollem 480, Hof te Bollebeeklaan 9, BE - 1730 MOLLEM (Asse), om u op de hoogte te kunnen houden van onze activiteiten. De Wet tot bescherming van de persoonlijke levenssfeer verleent u het recht van inzage en correctie van uw gegevens. U kan uzelf, kosteloos en op verzoek, verzetten tegen het gebruik van uw gegevens voor direct marketing op bovenstaand adres. Uw gegevens mogen doorgegeven worden aan derden, behalve bij verzet van uw kant. V.U.: N.V. Miele, P. Verhaeghe, Z.5 Mollem 480, Hof te Bollebeeklaan 9, BE - 1730 MOLLEM (Asse).

\*Afscheuren langs de stippelijijn



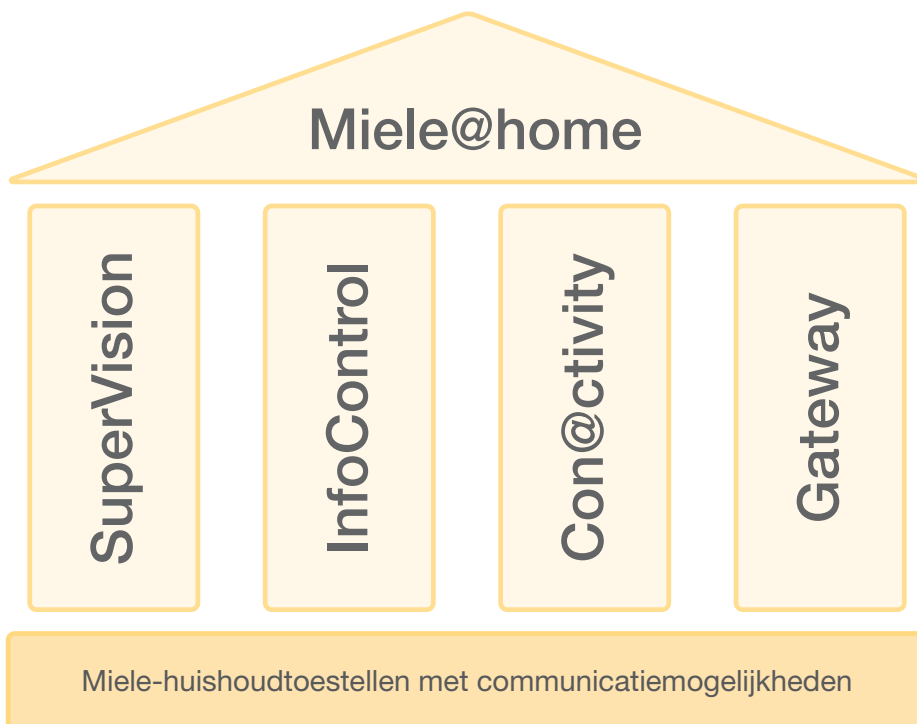
## Welkom in het heden

Het Miele@home-systeem zorgt dat Miele-huishoudtoestellen met elkaar kunnen communiceren. Het is dé oplossing voor een slimme woning. Binnen dat systeem kunnen huishoudtoestellen niet alleen met de randapparatuur communiceren, maar kunnen ze via die apparatuur ook gecontroleerd en bestuurd worden. De randapparatuur in kwestie geeft de informatie hoor- en zichtbaar weer. Wil u weten in welke fase het wassen van uw lievelingstrui zich bevindt? Bent u benieuwd of uw was al droog is?

Wil u in real time de toestand in uw koel- of vriestoestel volgen?

Met het Miele@home-systeem is dat alles een fluitje van een cent: u weet altijd wat uw huishoudtoestellen aan het doen zijn. Het maakt niet alleen uw leven een stuk gemakkelijker, het biedt u ook gemoedsrust.

Het Miele@home-systeem omvat vier verschillende functies, waardoor het tegemoetkomt aan verschillende wensen:



Om de Miele-huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden met elkaar te verbinden, moeten ze met de juiste communicatiemodules worden uitgerust. De overdracht van de gegevens van het toestel verloopt via de Powerline-technologie. Dit betekent dat de gegevens via het aanwezige elektriciteitsnet worden verstuurd. Er zijn geen extra installatiewerken nodig.

## SuperVision



### Vast controlepunt

Dankzij de SuperVision-functie kan u informatie van uw huishoudtoestellen centraal opvragen op het display van uw oven. Dit is bijvoorbeeld mogelijk met een Miele-inbouwoven H 5681 B die is uitgerust met een communicatiemodule.

Zo beschikt u met deze oven over een vast controlepunt in uw keuken. Het biedt u in één oogopslag een handig overzicht van al uw aangesloten huishoudtoestellen. Zo kan u snel waar nodig reageren, bijvoorbeeld wanneer de toesteldeur van de diepvrieskast openstaat. En als er bijvoorbeeld een programma afgelopen is, geeft SuperVision een geluidssignaal en een visuele melding weer.

## Con@ctivity



**Automatisering voor uw dampkap**  
De Miele@home-technologie maakt ook rechtstreekse communicatie mogelijk tussen twee Miele-huishoudtoestellen. Met behulp van de Con@ctivity-automatiseringsfunctie, waarvoor een patent is aangevraagd, kan u uw Miele-dampkap laten communiceren met uw Miele-kookvlak. Con@ctivity zorgt ervoor dat informatie van het kookvlak wordt verstuurd naar de ventilatorbesturing van uw dampkap. Uw Miele-dampkap stelt op basis hiervan bijvoorbeeld automatisch de juiste ventilatiestand in en zorgt zo voor een optimale kookomgeving. Zo hoeft u zich alleen op uw kookkunsten te concentreren.

Via Con@ctivity kan u ervoor kiezen dat uw Miele-dampkap automatisch de volgende functies bestuurt:

- Instelling van de ventilatiestand op basis van het aantal kookzones dat in gebruik is op het kookvlak, de gebruikte vermogensstanden en de duur
- Inschakeling van de verlichting van de dampkap
- Automatische nalooptijd van de ventilator in verschillende stappen
- Automatische uitschakeling van de ventilator en de verlichting van de dampkap

Natuurlijk kan u hierbij nog altijd alles manueel doen als u dat wil.



De dampkappen die de Con@ctivity-automatiseringsfunctie ondersteunen, zijn herkenbaar aan de volgende afbeelding:



## Gateway

**Geïntegreerd thuisnetwerk**

Met behulp van de Miele Gateway kunnen uw aangesloten huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden eenvoudig worden geïntegreerd in een thuisnetwerk. De aangesloten huishoudtoestellen kunnen dan bijvoorbeeld vanop een pc in het huis of een bedieningspaneel van een systeemintegrator worden gecontroleerd en bestuurd.

De onderstaande toestellen kunnen communiceren via SuperVision en InfoControl XIC 2100

#### Inbouwfornuizen/inbouwovens

- H 5681 BP
- H 5981 BP
- H 5080 BM
- H 5081 BP

#### Keramische kookvlakken

- KM 5856
- KM 5845
- KM 5854
- KM 5864
- KM 6314
- KM 6310
- KM 6317
- KM 6340
- KM 6342
- KM 6344
- KM 6346
- KM 6350
- KM 6351
- KM 6354
- KM 6380
- KM 6382
- KM 6383

#### Stoomovens

##### Inbouw-combistoomovens

- DGC 5080 XL, 5085 XL

##### Inbouwstoomoven

- DG 5080

#### Koffiezetautomaten

##### Inbouw-koffiezetautomaten

- CVA 5060
- CVA 5065

#### Volledig integreerbare afwasautomaat

- G 5985 SCVi XXL

#### Wijnbewaarkast

- KWL 4912 S ed-1

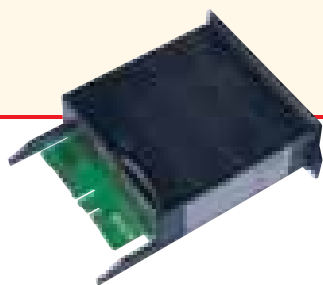
#### Wassen en drogen

##### Wasautomaat

- W 5000 WPS Supertronic

#### Droogautomaten

- T 8000 WP Supertronic



#### Communicatiemodule XKM 2000 SV

##### FUNCTIES

Component die nodig is voor de overdracht van de toestelgegevens via het elektriciteitsnet

Wordt ingebouwd in huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden: inbouwfornuis/inbouwovens, stoomovens, afwasautomaten, wasautomaten en droogautomaten.

Maakt het mogelijk om de SuperVision-functie te gebruiken voor huishoudtoestellen die deze functie ondersteunen

bijv. ovens, fornuizen, afwasautomaten en stoomovens

##### AFMETINGEN

H x B x D: 4 x 9 x 11 cm

6.787.850

€ 149,00\*



#### Communicatiemodule XKM 2000 KF

Niet afgebeeld

##### FUNCTIES

Werkt zoals de communicatiemodule XKM 2000 SV en wordt ingebouwd in koel- en vriestoeestellen met communicatiemogelijkheden om deze aan te sluiten op het Miele@home-systeem en te laten communiceren

##### AFMETINGEN

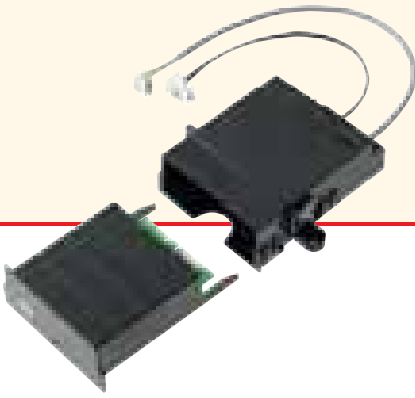
H x B x D: 4 x 7 x 12 cm

6.199.450

€ 149,00\*

#### Opmerking

Alle huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden hebben een communicatiemodule nodig om te worden aangesloten op het Miele@home-systeem en te kunnen communiceren.



### Con@ctivity-inbouwset voor dampkappen XKM 2000 DA

**FUNCTIE**  
Maakt het mogelijk om de Con@ctivity-functie te gebruiken voor dampkappen die deze functie ondersteunen  
Opmerking: voor de DA-289-4, 489-4 en DG 6000 W moet u ook de bijhorende set van kabels XKM meebestellen

De inbouw moet worden uitgevoerd door een elektro-installeateur

7.209.000 € 249,00\*



### Con@ctivity-inbouwset voor kookvlakken XKM 2100 KM (niet afgebeeld)

Maakt het mogelijk om de Con@ctivity-functie en Miele@home te gebruiken voor gaskookvlakken die dit ondersteunen

De inbouw moet worden uitgevoerd door een elektro-installeateur

7.735.900 € 249,00\*



### Gateway XGW 2000 (niet afgebeeld)

**FUNCTIE**  
Component die nodig is voor de integratie van Miele-huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden in bestaande thuisnetwerken

7.233.550 € 599,00\*



### Con@ctivity-set van kabels XKM voor de DA 289-4/489-4

Nodig voor de Con@ctivity-functie voor de DA 289-4/489-4

7.344.000 € 49,00\*

### Con@ctivity-set van kabels XKM voor de DA 7090 W/ DA 7000 D

Nodig voor de Con@ctivity-functie voor de DA 7090 W / DA 7000 D

7.944.590 € 49,00\*

### Con@ctivity-set van kabels XKM voor de DA 6000 W

Nodig voor de Con@ctivity-functie voor de DA 6000 W

De inbouw moet worden uitgevoerd door een elektro-installeateur

7.707.980 € 49,00\*



### Inbouwset voor koffiezetautomaten XKM 2000 CVA

**FUNCTIE**  
Component die nodig is voor de overdracht van de toestelgegevens via het elektriciteitsnet  
Wordt ingebouwd in koffiezetautomaten met communicatiemogelijkheden om deze aan te sluiten op het Miele@home-systeem en te laten communiceren

De inbouw moet worden uitgevoerd door een elektro-installeateur

7.578.770 € 249,00\*

### Montageset Miele@home

**FUNCTIE**  
Component die nodig is voor de integratie van een XKM 2000 SV in de H 5981 BP om deze aan te sluiten op het Miele@home-systeem en te laten communiceren.

De inbouw moet worden uitgevoerd door elektro-installeateur.

7.450.490 € 164,20\*

Te bestellen via onze dienst „Vervangstukken”

MSC

Miele Service Certificate, 10 jaar totale zekerheid



# Miele Service Certificate

## 10 jaar totale zekerheid

Sinds meer dan 100 jaar is het merk Miele synoniem van kwaliteit, duurzaamheid, veiligheid en betrouwbaarheid. De klanten weten dat Miele hun vertrouwen waard is.

Ondanks nauwgezette fabricage en controle van de toestellen en ook bij normaal gebruik kan echter toch een panne optreden bij uw toestel.

Indien u 10 jaar lang absoluut gerust wil zijn, heeft Miele een voorstel voor u: het MSC - het Miele Service Certificate.

Voor een vast bedrag per toestel biedt Miele u 10 jaar lang vanaf aankoopdatum gratis alle onderdelen, werktijd en verplaatsingskosten aan bij technische interventies die noodzakelijk zijn bij normaal gebruik van uw Miele toestel.

Alle bijzonderheden evenals een bestelbon vindt u op onze website **[www.miele.be](http://www.miele.be)**.  
U kunt hiervoor ook terecht op het nummer **02/451.16.31**.



# Miele Home Program

## Informatie over uw aankoop, gewoon bij u thuis!

Kom alles te weten over uw Miele toestellen

Beste klant,

Met uw aankoop van een of meerdere Miele huishoudtoestellen hebt u voor topkwaliteit gekozen. Om te garanderen dat u optimaal plezier beleeft aan uw toestellen en er het beste uit haalt, stellen wij u hierbij graag het exclusieve **Miele Home Program** voor.

**Het Miele Home Program** houdt in dat een van onze consulenten bij u thuis langskomt en u alles vertelt over het gebruik, de reiniging en het onderhoud van uw Miele toestellen. En dit op maat van uw wensen en uw behoeften. Het is de ideale manier om vertrouwd te raken met uw nieuwe toestellen en er alles over te weten te komen.

Onze consulente geeft u onder andere meer informatie over de speciale functies van uw toestellen en laat u zien hoe u gemakkelijk optimale resultaten kunt bereiken. Samen met u stelt ze bovendien uw favoriete programma's in.

Het thuisbezoek is afgestemd op uw toestellen, uw wensen en uw huishouden. Profiteer nu tegen een vast bedrag van deze service, ongeacht het aantal Miele toestellen. Het bezoek duurt twee uur.

### **Bent u geïnteresseerd in het Miele Home Program?**

U kan deze service aanvragen via uw Miele verdeler of via [www.mieleshop.be](http://www.mieleshop.be).

Wilt u meer informatie?

- Bel naar onze dienst Service After Sales op het nummer 02/ 451 16 80
- of ga naar de rubriek „Service” op [www.miele.be](http://www.miele.be).



# Miele CareCollection

## Eigen Miele afwasmiddelen



Snel en eenvoudig te bestellen via [www.miele-shop.be](http://www.miele-shop.be) of op het nummer 0900 / 10 075

Met een Miele afwasautomaat krijgt u steeds het beste resultaat. Om dit resultaat nog te versterken heeft Miele nu ook eigen afwasmiddelen ontwikkeld, de Miele CareCollection. Terwijl gewone afwasmiddelen zijn afgestemd op de gemiddelde afwasautomaat van om het even welk merk, werden de Miele Care middelen afgestemd op de typische eigenschappen van de Miele toestellen. Door deze combinatie krijgt u gegarandeerd een schitterend resultaat!

Op [www.miele-shop.be](http://www.miele-shop.be) vindt u ook de Miele CareCollection voor wasautomaten!



Miele tabletten (5 in 1) voor afwasautomaten, fosfaatvrij. – 72 stuks / Ref. 7.785.730



Miele poeder voor afwasautomaten. – 1,5 kg / Ref. 7.848.960



Miele naspoelmiddel voor afwasautomaten. – 500 ml / Ref. 7.843.510



Miele zout voor afwasautomaten. – 1,5 kg / Ref. 7.785.780

# Miele onderhouds- en reinigingsproducten

Snel en eenvoudig te bestellen via [www.miele-shop.be](http://www.miele-shop.be)  
of op het nummer 0900 / 10 075



Ontkalkingstabletten voor koffiezetautomaten en stoomoven. Te gebruiken volgens de aanduiding op de display van het toestel. Ref. 5.626.050



Ontkalker voor steamer (drukstoomoven). Te gebruiken volgens de aanduiding op de display van het toestel. Ref. 6.823.151



Reinigingstabletten voor koffiezetautomaten. Regelmatig te gebruiken. Ref. 7.616.440



Reinigingsmiddel voor melkleidingen van koffiezetautomaten.  
Regelmatig te gebruiken.  
Ref. 7.189.920



Inoxdoekjes, per 10.  
Ref. 7.546.200



Machinereiniger voor afwasautomaten.  
1 x per jaar te gebruiken.  
Ref. 7.007.030



Onderhoudsmiddel voor afwasautomaten.  
Regelmatig te gebruiken.  
Ref. 7.006.980



Geurblok voor afwasautomaten.  
Doorlopend te gebruiken.  
Ref. 6.768.510



Ovenreiniger.  
Verwijdert hardnekkig vuil aan de binnenzijde van ovens.  
Ref. 7.000.110



Onderhoudsmiddel voor inox.  
Reinigt en onderhoudt inox oppervlakten.  
Ref. 7.006.630



Reiniger voor keramisch kookvlak.  
Verwijdert ingebrand vuil en vet.  
Ref. 7.006.570



Microvezeldoek.  
Zowel nat als droog te gebruiken.  
Ref. 7.006.550

# Miele-inbouwapparaten

## De vele combinatiemogelijkheden

### Apparaten harmonieus in te bouwen

#### Horizontaal lijnenspel

Jaren geleden was de keuken puur een werkplek waar alleen een zo efficiënt mogelijke indeling telde. In de loop van de tijd is de keuken uitgegroeid tot een belangrijk onderdeel van ons leven. Hier komt het gezin samen, hier vinden vaak lange gesprekken plaats en hier eindigen de geweldige feestjes. Een plek waar we ons goed voelen en van het leven willen genieten. Het is dan ook uitermate belangrijk om voor een harmonieuze omgeving te zorgen. Door bijvoorbeeld de stoomoven, de combi-oven en de inbouwkoffieautomaat met een hoogte van 45 cm naast elkaar in te bouwen ontstaat een horizontaal lijnenspel en is een volmaakte vormgeving gegarandeerd: Panoramicdesign.



Stoomoven met inbouwkoffiezetautomaat en oven met eronder bordenwarmers/warmhoudlade

#### Panoramicdesign van Miele

Panoramicdesign van Miele staat voor honderd procent design en functionaliteit, gekenmerkt door een horizontaal lijnenspel, waardoor met de compacte oven, stoomoven, microgolfoven en de inbouwkoffiezetautomaat van Miele één geheel is te vormen. Het horizontale Panoramicdesign sluit bovendien naadloos aan bij de steeds strakkere vormgeving van andere huishoudelijke elektronica. Waardoor de fusie tussen woon-, werk- en leefruimte eindelijk werkelijkheid wordt.



CubicDesign: inbouwkoffiezetautomaat met steamer, compacte oven en combi-oven

#### CubicDesign van Miele

Deze opstelling van Miele-apparaten in een kubus, vormt het meest innovatieve design van Miele. Met de inbouwkoffiezetautomaat, stoomoven, compacte oven en combi-oven vormen de apparaten in één blok een naadloos geheel. Dit sluit perfect aan op de langlopende keukentrend; een steeds strakkere vormgeving. Met al deze Miele-apparaten bij elkaar, wordt bovendien u het 'leven thuis' nog aangenamer gemaakt.

#### Verticaal lijnenspel

Geheel naar eigen voorkeur en afhankelijk van de beschikbare ruimte kunt u Miele-inbouwapparaten ook verticaal op een harmonieuze manier met elkaar combineren.



Steamer met liftdeur en oven voorzien van Navitronic TouchControlbediening



Oven met grote warmhoudlade



Combi-oven met oven en bordenwarmer/warmhoudlade



Inbouwkoffiezetautomaat met stoomoven

# ...en een waaier aan kleuren

## CleanSteel

De meeste apparaten met roestvrijstalen front zijn behandeld met CleanSteel. Deze oppervlakteveredeling maakt vingerafdrukken minder zichtbaar. Het oppervlak reinigt u eenvoudig zonder speciale reinigingsmiddelen.



R.v.s. CleanSteel



Briljant wit+



ICE



Zwart



# ICE – Inspiratie, eenvoud en strakke lijnen





De combinatie van strakke lijnen en hoogwaardige materialen zoals aluminium, verchroomd staal en glas geeft de toestellen een bijzondere uitstraling.

De volgende toestellen zijn beschikbaar in ICE-uitvoering:

- H 5981 BP Ice inbouwoven
- H 5080 BM Ice compacte inbouwoven
- DG 5080 Ice stoomoven
- DGC 5080 XL Ice combi-inbouwstoomoven
- CVA 5060 Ice koffiezetautomaat
- ESW 5080-14 Ice geïntegreerde warmhoudlade
- KM 5956 Ice inductiekookvlak
- DA 5895 D Ice eilanddampkap
- DA 5895 W Ice wanddampkap



Dampkap  
DA 5895 ICE

Via de optionele Con@ctivity-functie, waarvoor een patent is aangevraagd, kan u de dampkap DA 5895 laten communiceren met het kookvlak. De dampkap kan dan bijvoorbeeld automatisch de juiste ventilatiestand instellen, zodat u steeds geniet van een optimale kookomgeving.



Inductiekookvlak  
KM 5956 ICE

Dit inductiekookvlak voor vlakke inbouw combineert verfijnd design met geavanceerde technologie. De optionele Con@ctivity-technologie laat het kookvlak op slimme wijze communiceren met de dampkap.



Inbouwstoomoven  
DG 5080 ICE

Elke bereiding is een schot in de roos dankzij handige automatische programma's en ultramoderne technologie zoals de externe stoomunit, waarin de stoom wordt opgewekt. Dit alles garandeert u precies de gewenste kookresultaten.

# Inbouwovens, compacte inbouwovens en inbouwfornuizen van Miele

Uiterlijke en innerlijke kenmerken\*



### 1. Profi-functie

De combinatie van hete lucht en vocht levert optimale resultaten voor talrijke gerechten, bijvoorbeeld brood, gebak, varkensvlees, rundvlees, kip, soufflé, gratin.

- De gerechten zijn binnenin mals, luchtig en sappig
- De gerechten hebben aan de buitenkant een glanzend, lekker laagje
- Door de combinatie van 'hete lucht plus' en vocht wordt het gerecht met een optimaal klimaat door stoom omgeven
- Te gebruiken als automatisch programma of manueel gebruik

### 2. Automatische programma's

Meer dan 100 elektronisch geregelde automatische programma's waarmee gebak, brood, vlees, wild, gevogelte, vis, enz. perfect kunnen worden bereid.

Het is niet nodig om de functie, de tijd en de temperatuur in te stellen. Bij het gebruik van automatische programma's verschijnt bijkomende informatie, bijvoorbeeld het bereidingsniveau, draaien en bedruipen van het gerecht, de opwarmtijd en de resttijd op het display. Bovendien kunt u de bereidingstijd bepalen, bijvoorbeeld bij vlees saignant, medium of goed gebakken.

- Perfect resultaat
- Eenvoudig en veilig gebruik
- Houdt rekening met de individuele smaak

### 3. Automatische programma's met garen op lage temperatuur

Bij garen op lage temperaturen wordt het vlees bij een lage temperatuur gedurende een langere periode voorzichtig bereid. Door het automatische programma wordt de gebruiker trefzeker geleid doorheen het garen op lage temperaturen.

- Natuurlijke aroma's blijven behouden
- Vlees bakt mals en sappig

### 4. Elektronisch gestuurde vochtreductie

Door een doelgerichte reductie van het vocht in de ovenruimte wordt een droog klimaat in de ovenruimte gecreëerd.

- Optimale, resp. knapperige oppervlakte, vooral bij alle gerechten met een vochtig laagje, bijvoorbeeld pizza, gebak met vers fruit
- Functie die bij alle gebruikswijzen kan worden gekozen

### 5. Braadautomaat

De braadautomaat zorgt ervoor dat het gerecht automatisch eerst op hoge temperatuur dichtschroeit, waarna het op lage temperatuur gaar wordt.

- Het gerecht verliest weinig gewicht omdat de poriën meteen dichtschroeien
- Er ontstaat een perfect korstje
- Mals vlees

### 6. Draadloze spijzethermometer met resttijdindicatie

Individueel en op de graad precies braden van vlees, vis en gevogelte door meting van de kerntemperatuur inclusief resttijdindicatie.

- Geen toezicht bij het braadproces vereist
- Altijd perfecte resultaten
- Menuplanning mogelijk

### 7. Hetelucht Plus

De gerechten kunnen bereid worden op meerdere niveaus. Bij deze verwarmingssoort wordt het gerecht gaar in circulerende hete lucht. Het ringvormige verwarmingselement zorgt ervoor dat zonder geur- en smaakoverdracht op meerdere niveaus uitstekende resultaten worden behaald.

- Gelijkmatig bak- en bruiningsresultaat
- Optimaal gebruik van de bereidingsruimte
- Bereiding van grotere hoeveelheden tegelijk
- Tijds- en energiebesparing.

### 8. Autosensor

Bij talrijke automatische programma's wordt via een sensor het zuurstofgehalte in de bereidingsruimte gemeten, om zo het eindtijdstip van het bereidingsproces te bepalen. De display geeft bovendien de resttijd aan.

- Perfecte resultaten
- Exclusieve keuze van een gerecht
- Vroegtijdige informatie over het einde van de bereidingstijd

### 9. „Navitronic“-Dialoogvenster met duidelijke teksten

Het dialoogvenster informeert continu over het lopende ovenprogramma. Het geeft meldingen over het bereidingssysteem, de bereikte/te bereiken temperatuur, de bereidingsduur, enz.

- Comfortabele en eenvoudige bediening
- Uitstekend af te lezen
- Doorlopende controle van het ovenprogramma

### 10. Elektronische temperatuurregeling

Precieze temperatuurregeling dankzij de elektronische controle van de kooktemperatuur.

- Voortreffelijke bak- en braadresultaten dankzij heel geringe temperatuurafwijkingen
- Brede waaier van toepassingen: van yoghurt tot grillen met een korstje

### 11. Eigen programma's

Door de invoer van verwarmingssoort, temperatuur en tijd kan u minstens 20 eigen programma's maken.

- Snelle keus van vaak klaargemaakte spijzen
- Zekerheid van geslaagde gerechten

### 12. Voorgestelde oventemperaturen

Bij elke verwarmingssoort verschijnt een voorgestelde temperatuur in het dialoogvenster. Die kan u wel wijzigen zo u dat nodig acht.

- Geen aparte instelling vereist
- Heel eenvoudige en veilige bediening bij voortreffelijke resultaten

### 13. Trouwe klok

Zelfs na een stroomonderbreking van 200 uur blijft de klok nog juist ingesteld.

- U hoeft de klok niet telkens opnieuw gelijk te zetten

\* De uitrusting kan verschillen van model tot model

# Inbouwovens, compacte inbouwovens en inbouwfornuizen van Miele Uiterlijke en innerlijke kenmerken\*



#### 14. Polyfone signaaltönen

Sonore bevestigingstonen bij de keuze van de functies.

- Toewijzing van de individuele tonen mogelijk

#### 15. Speedlight-verlichting

Tweekleurige verlichting tussen bedieningspaneel en handgreep.

- Indicatie van de voortschrijdende verwarmingsfase van oranje naar rood
- Sfeerverlichting als de oven niet werkt

#### 16. Indruk-, uitdruk- en draaiknoppen

Zo u dat wenst, blijven de knoppen in uitgeschakelde toestand ingedrukt. Dankzij de draai- en drukfunctie kunnen alle gegevens via een functiekiezer worden ingevoerd.

- Vlot te reinigen
- Effen bedieningspaneel
- Heel eenvoudige bediening

#### 17. Navitronic TouchControl: bediening via tiptoets met cijferblok met achtergrondverlichting

Met een lichte druk op de tiptoets kunnen alle functies van de oven worden ingesteld. In combinatie met het cijferblok met achtergrondverlichting biedt Miele een uniek en innovatief bedieningsconcept. Het vlakke Touch- dialoogvenster accentueert het moderne design van het apparaat.

- Gebruiksvriendelijk
- Designgericht
- Onderhoudsvriendelijk

#### 18. Plus-display

Gebuikersinformatie wordt weergegeven in eigen taal. Het geeft meldingen over het bereidingssysteem, de bereikte/te bereiken temperatuur, de bereidingsduur enz.

- Gemakkelijk schoon te maken
- Constante controle van het kookproces
- Comfortabele en eenvoudige bediening

#### 19. Start-Stop-programmering

De oven wordt vooraf geprogrammeerd.

- De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld
- Koken zonder toezicht mogelijk
- Veiligheid dankzij het automatisch uitschakelen

#### 20. Aanduiding van de reële temperatuur

Voortdurende controle van de oven-temperatuur.

- U kan het juiste tijdstip bepalen om de gerechten in de oven te zetten



#### 21. Miele@home

Miele@home is een systeemoplossing voor het "intelligente huis" waar apparaten met een mobiele ontvanger – voorzien van een display – kunnen communiceren, maar ook gecontroleerd worden.

Welke apparaten het zijn, kunt u zien aan het symbool.

- Het huishouden volledig onder controle waar u ook bent

#### 22. CleanGlass-ovendeur

Het binnengedeelte van de CleanGlass-ovendeur bestaat uit één vlak, glazen oppervlak uit één stuk. Het schoonmaken is daardoor aanzienlijk vereenvoudigd. Bovendien is de deur een stabiele plaats voor het neerzetten van serviesgoed. Mocht het schoonmaken van de oven nodig zijn om de deur te verwijderen, dan is dit in een paar handelingen gebeurd.

- Eenvoudig schoon te maken
- Extra ruimte
- Gemak

#### 23. Deuraanslagdemper

Ovens beschikken over een deuraanslagdemper.

- Zacht en stil sluiten van de ovendeur

#### 24. Deurcontactschakelaar

Zodra u de toesteldeur opent, worden verwarming en ventilator automatisch uitgeschakeld.

- Stroombesparen
- Milieuvriendelijk
- Veilig

#### 25. Nuttige inhoud

Grote ovenruimte met genummerde bereidingsniveaus.

- 60 cm nis/60 cm breed, 76\*\* liter – 5 bereidingsniveaus
- of 48 cm hoge nis, 90 cm breed, 90\*\* liter – 3 bereidingsniveaus

#### 26. Snelkoppeling

De met PerfectClean veredelde steunroosters beschikken over een snelkoppeling om ze vlot op de ovenwanden te bevestigen.

- Vlot te verwijderen bij reiniging
- Eenvoudige reiniging door PerfectClean

#### 27. Halogeenverlichting

Heldere verlichting van de ovenruimte.

- U ziet vlot wat er in de oven gebeurt
- Lange levensduur

#### 28. Volledig uittrekbare FlexiClip-bakgeleiders

Flexibel inzetbaar op elke ovenbreedte en bereidingsniveau.

- Behandelen van het gerecht buiten de hete ovenruimte
- Vullen en uithalen in willekeurige volgorde
- Vrij zicht op elk niveau

\* De uitrusting kan verschillen van model tot model

\*\* gemeten volgens Norm EN 60 350/ EN 50 304

# Inbouwovens, compacte inbouwovens en inbouwfornuizen van Miele Uiterlijke en innerlijke kenmerken\*



### 29. TwinPower heteluchtventilator

Twee verwarmingselementen en heteluchtventilatoren zorgen in de ovenruimte voor een krachtige verwarming.

- Optimale circulatie van de hete lucht
- Optimale resultaten



### 30. Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak

Alle roestvrijstalen apparaten zijn uitgerust met CleanSteel, een speciale oppervlakteveredeling.

- Minder zichtbare vingerafdrukken
- Oppervlakte heel eenvoudig te reinigen zonder speciale reinigingsmiddelen

### 31. PerfectClean-uitvoering

De ovenruimte, de bakplaten, de afdruijschaal, de steunroosters en het grill- en bakrooster zijn bekleed met een antikleeflaag.

- Er bakken geen spijzen aan
- Heel vlot schoon te maken

### 32. Pyrolysesensorcontrole

Zelfreiniging van de oven door ontbinding van alle etensresten tot as. Geur- en rookreductie door AirClean-katalysator. Indicatie van de duur van de pyrolyse op het display.

- Gemakkelijke reiniging
- Automatische sturing van de reinigingstijd
- Energieverbruik: zoveel als nodig, zo weinig mogelijk
- Schone keuken
- Informatie over het einde van de reiniging

### 33. De AirClean-katalysator

Deze onttrekt aan de wasem vet en reuk.

- Geen vetafzetting op meubels, tapijten en gordijnen
- Merkelijke beperking van spijzengeurtjes (naar keus in en uit te schakelen).

### 34. Katalytisch beklede rugwand

De vetrestjes worden tijdens het braadproces voortdurend afgebroken.

- Weinig moeite bij het reinigen van moeilijk toegankelijke hoekjes

### 35. Koele voorzijde

Lage temperaturen aan de ovendeur dankzij 3 soms 4 glazen ruiten. Die worden 50°C warm bij normale werking, 70°C bij pyrolyse.

- In hoge mate veilig en beschermend tegen verbranding

### 36. Ingebruiknameblokkering

Dit geldt voor het complete toestel.

- Kinderen bv. kunnen het toestel niet ongewild aanzetten

### 37. Veiligheidsuitschakeling

De oven wordt automatisch uitgeschakeld bij het overschrijden van een maximumbedrijfsduur.

- Veiligheid bij verkeerd gebruik, bv. indien iemand vergat de oven uit te schakelen

### 38. Koelsysteem

Het koelsysteem zorgt voor een koeling rondom het apparaat en het meubel. De modellen uit de topklasse beschikken over een bijkomende sensorsturing, waarbij de nalooptijd is afgestemd op het gerecht en het gebruiksgedrag.

- Bedieningspaneel en handgreep blijven koel
- Geen condensvorming op scherm
- Lage temperatuur aan de deur van het apparaat

### 39. Energielabel A

Een laag energieverbruik, perfecte resultaten en een hoog bedieningscomfort, dat is voor Miele al jarenlang vanzelfsprekend. Het zal dan ook niemand verbazen dat Miele-inbouwovens op het energielabel een optimale score behalen. Sommige ovens halen zelfs een A – 10% zijnde “–10% minder energieverbruik dan de waarde van het energielabel A”.

- Weinig stroomkosten
- Milieubescherming

### 40. Benutting van de resterende warmte

Bij tijdprogrammering en bij gebruik van de spijzethermometer wordt de oven vroegtijdig uitgeschakeld en wordt het kookproces afgewerkt met de resterende warmte.

- Stroombesparing
- Milieubescherming

### 41. Stroombesparende schakeling

De ovenverlichting wordt na 15 seconden automatisch uitgeschakeld. Zo u dat wenst, kan u deze functie ook uitschakelen.

- Stroombesparend
- Milieuvriendelijk

### 42. Snel opwarmen

De oven warmt binnen ca. 5 minuten op tot 180°C.

- Snel klaar om te werken (bv. bij het bereiden van pizza)

### 43. Lange levensduur

Miele brengt zijn deskundigheid als fabrikant van perfecte ovens al meer dan 30 jaar in praktijk. Op de ovens van Miele kunt u vertrouwen. Tenslotte moeten ze een ononderbroken duurtest van 4.000 uur storingvrij doorstaan. Dat komt bij normaal huishoudelijk gebruik\*\* overeen met ongeveer 20 jaar.

- Kwaliteit
- Duurzaamheid

\* De uitrusting kan verschillen van model tot model

\*\* Gebaseerd op een vierpersoons huishouden, 4 uur per week.

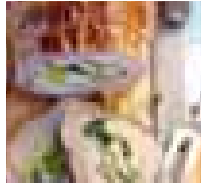
# Inbouwovens, compacte inbouwovens en inbouwforuizen van Miele

Keuze uit niet minder dan 13\* verwarmingssoorten!

## Auto

### Automatische programma's

Meer dan 100 elektronisch geregelde automatische programma's waarmee gebak, brood, vlees, wild, gevogelte, vis, enz. perfect kunnen worden bereid. Het is niet nodig om de functie, de tijd en de temperatuur in te stellen. Bij het gebruik van automatische programma's verschijnt bijkomende informatie, bijvoorbeeld het bereidingsniveau, draaien en bedruipen van het gerecht, de opwarmtijd en de resttijd op het display. Bovendien kunt u de bereidingstijd bepalen, bijvoorbeeld bij vlees saignant, medium of goed gebakken.



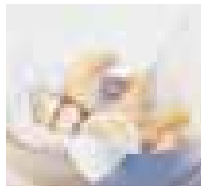
### Intensief bakken

Bij intensief bakken werken de verwarmingssoorten hete lucht en onderwarmte samen. Deze functie bespaart de te bakken gerechten, die een intensive hitte onderaan verlangen (b.v. sappige fruittaarten, kwarktaarten, pizza's, taart met beslag en quiches), vooral het voorbakken.



### Hete lucht plus

Bij deze werkwijze wordt het voedsel in de hete luchtstroom klaargemaakt. Zonder overdracht van geur of smaak kunt u op 3 niveaus tegelijk en uiterst gelijkmatig voedsel gaar laten worden. In principe hoeft u de ovenruimte niet extra voor te verwarmen.



### Bruineren

Hier werken de grill en de functie onderwarmte samen. Ovenschotels, gratins en lasagne krijgen bij deze functie hun aantrekkelijke, knapperige korstje.



### Braadautomaat

De braadautomaat stelt automatisch de ideale temperatuur in voor een perfect stuk vlees. Van buiten knapperig en van binnen mals – precies zoals het hoort. Daartoe warmt de oven eerst op hoge temperatuur op zodat het vlees snel dichtschroeit, waarna het op een lagere temperatuur gaar wordt. Alleen het opeten moet u nog zelf doen.



### Onderwarmte

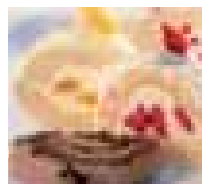
Ideaal voor bereidingen in gesloten vorm in waterbad of voor gebak dat aan de onderzijde bruiner moet zijn.

\* De uitrusting kan verschillen van model tot model



### Bovenwarmte

Ideaal om ovenschotels van een korstje te voorzien, om groenten te gratineren of om het voedsel extra bruin te laten worden als geen verwarming langs onder vereist is.



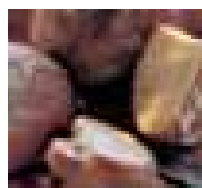
### Boven- en onderwarmte

De warmtetoevoer langs onder en langs boven is de klassieke werkwijze van de bakoven. Geschikt voor bijv. fijne, traditionele taarten en gebak.



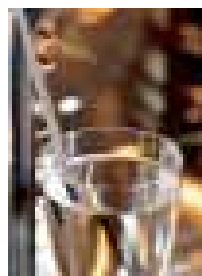
### Ontdooien

Deze functie is er om iets snel en behoedzaam te ontdooien. Ofwel zonder verwarming ofwel op een temperatuur tot 50 graden. Hierbij wordt de lucht in de bereidingsruimte continu gecirculeerd door de ventilator.



### Profi-functie

De combinatie van hete lucht en vocht levert optimale resultaten voor talrijke gerechten, bijvoorbeeld brood, gebak, varkensvlees, rundvlees, kip, soufflé, gratin. De gerechten zijn binnenin mals, luchtig en sappig en hebben aan de buitenkant een glanzend, lekker laagje. Door de combinatie van 'hete lucht plus' en vocht wordt het gerecht optimaal door stoom omgeven.



### Circulatiegrill

De ventilator verdeelt de warmte van het grill-element snel en gelijkmatig over het volledige voedsel. Het resultaat is zeer mals en knapperig, ook bij grote hoeveelheden.



### Grote en kleine grill

Platte stukken die kort moeten braden (steak, kotelet, vis) voelen zich perfect thuis onder het grill-element en vormen een smaakvol alternatief voor braden in de pan. Ook om toast te gratineren is de grill de perfecte keuze. Voor kleine hoeveelheden volstaat de kleine grill. Als u meer voedsel wenst te bereiden, beschikt u met de grote grill over het volledige grilloppervlak.

# Het leven kan zo simpel zijn Met de juiste inbouwapparaten in uw keuken

Onze leuze luidt „Er is geen betere”. Daarom hebben wij ons afgevraagd hoe wij uw leven nog comfortabeler en eenvoudiger kunnen maken. Daarbij zijn er nieuwe ideeën ontstaan en die willen we u hier graag voorstellen. Wij hebben ons daarbij niet enkel geconcentreerd op de intrinsieke waarde van onze inbouwapparaten

voor uw keuken – optimale functie en betrouwbaarheid dus –, maar ook op de externe waarden – het design –. Wij zijn van mening dat een keuken niet enkel een streling voor het gehemelte moet zijn, maar ook voor het oog. Het is immers de ontmoetingsplaats bij uitstek voor het gezin en dat moet zich echt goed voelen in een

mooie omgeving. De combinatie van oven, stoomoven en koffiezetautomaat moet een perfecte harmonie uitstralen en het moderne design moet blij maken. Rest ons nog u veel plezier te wensen met onze nieuwe ideeën, praktische details en de typische kwaliteit van Miele.



# Inbouwovens

## 60 cm hoog, 60 cm breed



Afgebeeld model: H 4412 B r.v.s. CleanSteel

Energie-efficiëntieklasse



### Inbouwoven H 4412 B

#### KLEUREN

Brijantwit+, zwart, r.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVOORDELEN

Elektronische temperatuurregeling van 50°C tot 270°C, snel opwarmen, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 3 niveaus

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen, aanduiding kloktijd, aparte wekker, start met uitschakelautomaat

#### 7 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, grote grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, bruineren

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur

#### OVENRUIMTE

Ovencapaciteit met **56 liter** nuttig volume en 4 bereidingsniveaus, zijrooster met snelsluitsysteem, verlichting bovenin

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, ovenruimte met PerfectClean, achterwand met zelfreinigend katalytisch email, circulatiegrillen met intervalschakeling

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front

#### ZUINIGHEID

Energielabel A, snel opwarmen

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,5 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Universele bakplaat met PerfectClean, combirooster

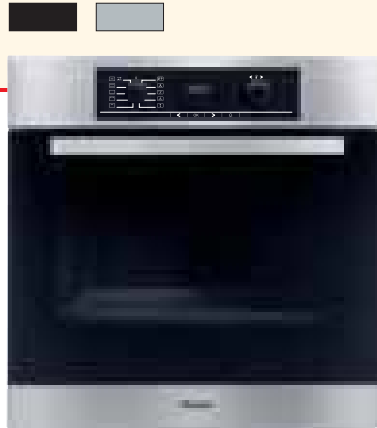
#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Apart uitschuifbare comfortrails HCE 62, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

Voorzijdetint in het:

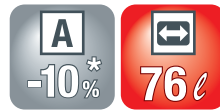
briljant wit+, zwart  
r.v.s. CleanSteel

€ 649,00\*  
€ 699,00\*



Afgebeeld model: H 5240 B r.v.s. CleanSteel

Energie-efficiëntieklasse



### Inbouwoven H 5240 B

#### KLEUREN

Zwart, r.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVOORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 3 niveaus

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen, bij roestvrij staal verzinkbare knoppen van echt metaal, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling

#### 8 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, onderwarmte, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur

#### OVENRUIMTE

Grote ovencapaciteit met **76 liter** nuttig volume en 5 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitsysteem, halogeenverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, ovenruimte met PerfectClean, achterwand met zelfreinigend katalytisch email, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ingebruiknameblokkering, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energielabel A, snel opwarmen

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,5 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, aansluitkabel met stekker

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

Voorzijdetint in het:

zwart  
r.v.s. CleanSteel

€ 949,00\*  
€ 999,00\*



Afgebeeld model: H 5241 B r.v.s. CleanSteel

Energie-efficiëntieklasse



### Inbouwoven H 5241 B

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVOORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, bereiding met Profi-functie voor sappige en optimaal gebruide gerechten, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 3 niveaus

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen van echt metaal, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling

#### 9 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, onderwarmte, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, **Profi-functie**

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur

#### OVENRUIMTE

Grote ovencapaciteit met **76 liter** nuttig volume en 5 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitsysteem, halogeenverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, ovenruimte met PerfectClean, achterwand met zelfreinigend katalytisch email, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ingebruiknameblokkering, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energielabel A, snel opwarmen

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,5 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, aansluitkabel met stekker, 1 set **FlexiClip**-bakblikgeleiders HFC60 en bakplaat met gaatjes

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

€ 1.249,00\*

# Inbouwovens

## 60 cm hoog, 60 cm breed



Energie-  
efficiëntieklasse



### Inbouwoven H 5461 B

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 3 niveaus, bereiding met **Profi**-functie voor sappige en optimaal gebruikte gerechten, braadautomaat voor automatisch aanbraden van vlees, automaatprogramma voor meer dan 50 gerechten en voor bereidingen bij lage temperaturen, elektronisch gestuurde vochtreductie voor droge lucht in de ovenruimte, **spijzenthermometer** voor heel precieze bereiding

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen van echt metaal met **verlichte ring**, Plus-display: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, meertalig tekstdisplay, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij gebruik van spijzenthermometer

#### 11 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, onderwarmte, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, braadautomaat, automatische programma's, **Profi-functie**

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur, aanslagdemping, deurcontactschakelaar

#### OVENRUIMTE

Grote ovencapaciteit met **76 liter** nuttig volume en 5 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitsysteem, dubbele halogeenverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, ovenruimte met PerfectClean, achterwand met zelfreinigend katalytisch email, AirClean-katalysator, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ingebruiknamebeveiliging, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energielabel A, automatisch snel opwarmen, restwarmtebenutting, energiezuinige schakeling

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,5 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combi-rooster telkens met PerfectClean, **1 set FlexiClip-bakblikgeleiders**, receptenboekje bereidingen met Profi-functie, aansluitkabel met stekker, bakplaat met gaatjes

#### MIT S TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

€ 1.749,00\*

# Pientere pyrolyse bij Miele:

## de reinigingscyclus regelt het allemaal zelf



### De Miele-pyrolyse:

Pyrolyse betekent bij Miele **niet alleen** het zo goed mogelijk verbranden van vetspatzen of bereidingsrestjes in de oven om deze aldus te reinigen.

Tevens worden **ook** volgende aspecten zeer nauwkeurig gestuurd:

- ▶ de **stijging van de temperatuur** verloopt in trappen, zodat een overmatige vorming van rook en onaangename geuren beperkt blijft.
- ▶ de **zeer hoge temperatuur, nodig voor een efficiënt pyrolyse-proces**, wordt niet alleen daadwerkelijk bereikt, maar tevens perfect aangehouden gedurende het ganse proces
- ▶ **elke** pyrolyse-oven van Miele is uitgerust met een **unieke katalysator** die alle onaangename geuren neutraliseert en er tevens voor zorgt dat er quasi geen vet- of roetpartikeltjes meer in de keuken worden uitgestoten. Topcomfort dankzij een aangename atmosfeer in de keuken, alsook door veel minder onderhoud voor kasten en muren!

**Veiligheid:** steeds een ovendeur met **4 lagen** veiligheidsglas, waardoor de buitentemperatuur beperkt wordt tot maximum 70°C. Ook tijdens de pyrolyse.



Het assortiment in de Miele pyrolyse-ovens:

**Type H 4412 BP Instapmodel**, met **manuele** keuze voor **2 standen**: pyrolyse programma voor licht of sterk vervuilde ovenruimte. De basis-katalysator is actief tijdens het pyrolyse-programma.

**Type H 5240 BP/H 5241 BP/H 5040 BP/H 5041 BP/H 5461 BP:** **Middenklasse**, met **manuele keuze** voor **3 standen**: pyrolyse-programma voor licht, middelmatig of sterk vervuilde ovenruimte. De **AirClean-katalysator** (voor model H 5461 BP, de andere modellen zijn uitgerust met een geurkatalysator) is actief tijdens **alle programma's**, waardoor er steeds een optimale werksfeer heerst. Zeker erg belangrijk bij een open keuken.

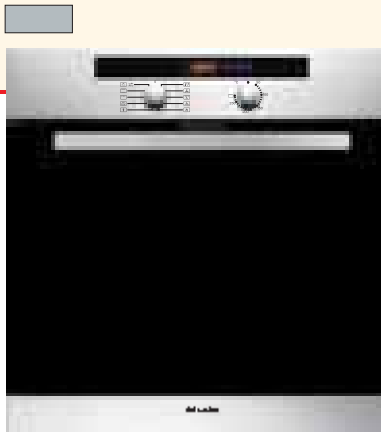


**Type H 5681 BP/H 5981 BP/H 5081 BP:** **Topklasse** met een **Navitronic-sturing** en **TouchControl**. Hier worden zowel het **pyrolyse-, als alle andere programma's**, volkomen **automatisch** gestuurd. Optimaal resultaat, minimaal verbruik, zekerheid voor een perfect reinigings- of bereidingsresultaat. De **AirClean-katalysator** verricht ook hier weer perfect zijn opdracht.

Tot slot is er de supervlotte manuele reiniging van al de onderdelen met een **PerfectClean**-label, aanwezig in alle inbouwovens van Miele.

# Inbouwovens met pyrolyse

## 60 cm hoog, 60 cm breed



H 4412 BP r.v.s. CleanSteel

Energie-efficiëntieklasse



### Inbouwoven H 4412 BP

#### KLEUREN

R.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 50°C tot 270°C, snel opwarmen, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 3 niveaus

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen, aanduiding kloktijd, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij Pyrolyse

#### 7 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, grote grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, bruineren

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur

#### OVENRUIMTE

Ovencapaciteit met 56 liter nuttig volume en 4 bereidingsniveaus, zijrooster met snelsluitsysteem, verlichting bovenin

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, **Pyrolyse** met 2 reinigungsstanden en geurkatalysator

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front

#### ZUINIGHEID

Energie label A, snel opwarmen

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,6 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Universele bakplaat met PerfectClean, combirooster, vetfilter

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Apart uitschuibare comfortrail HCE 62, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

Voorzidetint in het:  
r.v.s. CleanSteel

€ 1.099,00\*



Energie-efficiëntieklasse



### Inbouwoven H 5240 BP

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 3 niveaus

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen van echt metaal, temperatuur suggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij Pyrolyse

#### 8 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, **onderwarmte**, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien

#### DEUR

4-lagige CleanGlass-ovendeur

#### OVENRUIMTE

Grote ovencapaciteit met 76 liter nuttig volume en 5 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitsysteem, halogeenverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, **Pyrolyse** met 3 reinigungsstanden en geurkatalysator, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervallschakeling

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ook in pyrolysefunctie, ingebruiknameblokkering, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energie label A, snel opwarmen

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,6 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, aansluitkabel met stekker

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

€ 1.299,00\*



Energie-efficiëntieklasse



### Inbouwoven H 5241 BP

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, bereiding met **Profi**-functie voor sappige en optimaal gebruikte gerechten, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 3 niveaus

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen van echt metaal, temperatuur suggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij Pyrolyse

#### 9 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, onderwarmte, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, **Profi-functie**

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur

#### OVENRUIMTE

Grote ovencapaciteit met 76 liter nuttig volume en 5 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitsysteem, halogeenverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, **Pyrolyse** met 3 reinigungsstanden en geurkatalysator, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervallschakeling

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ook in pyrolysefunctie, ingebruiknameblokkering, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energie label A, snel opwarmen

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,5 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, aansluitkabel met stekker, 1 set **FlexiClip**-bakblikgeleiders HFC60, bakplaat met gaatjes

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

€ 1.549,00\*



Energie-efficiëntieklasse



### Inbouwoven H 5461 BP

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEbruiksvoordelen

Identiek aan de oven H 5241 BP maar extra: **braadautomaat** voor automatisch aanbraden van vlees, **automaatprogramma** voor meer dan 50 gerechten en voor bereidingen bij lage temperaturen, elektronisch gestuurde vochtreductie voor droge lucht in de ovenruimte, **spijzethermometer** voor heel precieze bereiding

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen van echt metaal met **verlichte ring Plus-display**: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, meertalig tekstdisplay, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, **resttijdweergave** bij gebruik van pyrolyse en **spijzethermometer**

#### 11 VERWARMINGSSOORTEN

Identiek aan de oven H 5241 BP maar extra: **braadautomaat**, automatische programma's

#### DEUR

4-lagige CleanGlass-ovendeur, aanslagdemping, deurcontactschakelaar

#### OVENRUIMTE

Grote ovencapaciteit met **76 liter** nuttig volume en 5 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitsysteem, dubbele halogeenverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Identiek aan de oven H 5241 BP maar met AirClean-katalysator

#### VEILIGHEID

Identiek aan de oven H 5241 BP maar extra: deurvergrendeling

#### ZUINIGHEID

Energielabel A, automatisch snel opwarmen, restwarmtebenutting, energiezuinige schakeling

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,7 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, **1 set FlexiClip-bakblikgeleiders**, receptenboekje bereidingen met Profi-functie, aansluitkabel met stekker, bakplaat met gaatjes

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

€ 1.949,00\*



Energie-efficiëntieklasse



### Inbouwoven H 5681 BP

#### KLEUREN

R.v.s. CleanSteel, zwart

#### GEbruiksvoordelen

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 3 niveaus, bereiding met **Profi**-functie voor sappige en optimaal gebruikte gerechten, braadautomaat voor automatisch aanbraden van vlees, **automaatprogramma** voor meer dan 100 gerechten en voor bereidingen bij lage temperaturen, autosensor voor de bepaling van de optimale bereidingstijd van talrijke automatische programma's, elektronisch gestuurde vochtreductie voor droge lucht in de ovenruimte, **draadloze spijzethermometer** voor heel precieze bereiding

#### BEDIENINGSCOMFORT

Navitronic TouchControl: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, groot meertalig tekstdisplay, verlichting van de gekozen sensortoetsen, indicatie van de reële temperatuur, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, geheugen met minstens 20 individuele programma's, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, **resttijdweergave** bij pyrolyse en gebruik van spijzethermometer

#### 12 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, onderwarmte, **bovenwarmte**, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, braadautomaat, automatische programma's,

#### Profi-functie

#### DEUR

4-lagige CleanGlass-ovendeur, aanslagdemping, deurcontactschakelaar

#### OVENRUIMTE

Grote ovencapaciteit met **76 liter** nuttig volume en 5 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitsysteem, **drievoudige halogeenverlichting**

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, **pyrolyse** met sensorgestuurde reinigingsduur, AirClean-katalysator, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervallschakeling, vlak glazen display zonder uitstekende bedieningselementen

#### VEILIGHEID

Koelsysteem met sensorgestuurde nalooptijd, koele front, ook in pyrolysefunctie, ingebruiknamebeveiliging, deurvergrendeling, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energielabel A, automatisch snel opwarmen, restwarmtebenutting, energiezuinige schakeling

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,7 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, **1 set FlexiClip-bakblikgeleiders**, receptenboekje bereidingen met Profi-functie, aansluitkabel met stekker, bakplaat met gaatjes

#### MIELE@HOME

Voorzien om het Miele@home-systeem met SuperVision te kunnen weergeven (zie hoofdstuk Miele@home)

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, pan en pandeksel, baksteen

Voorzijdetint in het:

zwart

€ 2.549,00\*

r.v.s. CleanSteel

€ 2.599,00\*

Klaar voor de grote dag



# Inbouwoven

## 48 cm hoog, 90 cm breed

### Bedieningscomfort



#### Speedlight-verlichting

Tweekleurige verlichting tussen bedieningspaneel en handgreep.

- Indicatie van de voortschrijdende verwarmingsfase van oranje naar rood
- Sfeerverlichting als de oven niet werkt

#### Polyfone signaaltönen

Sonore bevestigingstonen bij de keuze van de functies.

- Toewijzing van de individuele tonen mogelijk

### Ovenruimte

#### Nuttige inhoud

Grote ovenruimte met genummerde bereidingsniveaus.

- 48 cm nis/90 cm breed,  
90 liter – 3 bereidingsniveaus



#### TwinPower heteluchtventilator

Twee verwarmingselementen en heteluchtventilatoren zorgen in de ovenruimte voor een krachtige verwarming.

- Optimale circulatie van de hete lucht
- Optimale resultaten



H 5981 BP r.v.c.  
CleanSteel

Energie-  
efficiëntieklasse



### Inbouwoven H 5981 BP

#### KLEUREN

R.v.s. CleanSteel, Ice

#### GEBRUIKSVORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, hetelucht plus voor een gelijkmatig baksultaat op 2 niveaus, bereiding met **Profi**-functie voor optimaal gebruide gerechten, braadautomaat voor automatisch aanbraden van vlees, automaatprogramma voor meer dan 100 gerechten en voor bereidingen bij lage temperaturen, autosensor voor de bepaling van de optimale bereidingstijd van talrijke automatische programma's, elektronisch gestuurde vochtreductie voor droge lucht in de ovenruimte, draadloze spijzethermometer voor heel precieze bereiding, grillmotor met draaispit

#### BEDIENINGSCOMFORT

Tweekleurige Speedlight-verlichting voor de indicatie van de verwarmingsfase, Navitronic TouchControl: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, groot meertalig tekstdisplay in een ergonomisch schuin geplaatst bedieningspaneel, verlichting van de gekozen sensortoetsen, polyfone signaaltönen, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, geheugen met minstens 20 individuele programma's, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij pyrolyse en gebruik van spijzethermometer.

#### 12 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, onderwarmte, bovenwarmte, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdoien, braadautomaat, automatische programma's, **Profi-functie**

#### DEUR

Viervoudige CleanGlass-ovendeur, aanslagdemping, deurcontactschakelaar

#### OVENRUIMTE

XXL grote ovencapaciteit met 90 liter nuttig volume en 3 bereidingsniveaus, TwinPower-heteluchtventilator, PerfectClean-zijrooster met snelsluitsysteem, viervoudige halogeenverlichting met lichtdimmer

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, **pyrolyse** met sensorgestuurde reinigingsduur, AirClean-katalysator, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling, vlak glazen display zonder uitstekende bedieningselementen

#### VEILIGHEID

Koelsysteem met sensorgestuurde nalooptijd, koel front, ook in pyrolysefunctie, ingebruiknamebeveiliging, deurvergrendeling, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energielabel B, automatisch snel opwarmen, restwarmtebenutting, energiezuinige schakeling

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 6,5 kW

3 N AV 400 V – 6,5 kW

Omschakelbaar naar 1N AC 230 V – 6,5 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

2 universele bakplaten met PerfectClean, 2 combirooster telkens met PerfectClean, 2 sets FlexiClip-bakblikgeleiders, receptenboekje bereidingen met Profi-functie, aansluitkabel

#### MIELE@HOME

Voorzien om het Miele@home-systeem met SuperVision te kunnen weergeven (zie hoofdstuk Miele@home)

#### MIJN TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, aanpaslijst HAL 5900 voor het onderbouwen, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen baksteen, montageset voor Miele@home

Voorzietint in het:

r.v.s. CleanSteel

Ice

€ 5.799,00\*

€ 5.999,00\*

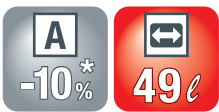
# Compacte inbouwovens

## 45 cm hoog, 60 cm breed



H 5040 B r.v.s. CleanSteel

Energie-efficiëntieklasse



### Compacte inbouwoven H 5040 B

#### KLEUREN

Zwart, r.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVOORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 2 niveaus

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen, bij roestvrij staal verzinkbare knoppen van echt metaal, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, individuele instellingen voor de bediening mogelijk

#### 8 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, onderwarmte, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur

#### OVENRUIMTE

Ovencapaciteit met 49 liter nuttig volume en 3 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitstelsysteem, halogeenverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, achterwand met zelfreinigend katalytisch email, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ingebruiknameblokkering, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energielabel A, snel opwarmen

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,2 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, aansluitkabel met stekker

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

Voorzietint in het:  
zwart € 949,00\*  
r.v.s. CleanSteel € 999,00\*



Energie-efficiëntieklasse



### Compacte inbouwoven H 5041 B

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVOORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, bereiding met **Profi**-functie voor sappige en optimaal gebruide gerechten, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 2 niveaus

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen van echt metaal, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling

#### 9 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, onderwarmte, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, **Profi**-functie

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur

#### OVENRUIMTE

Ovencapaciteit met 49 liter nuttig volume en 3 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitstelsysteem, halogeenverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, ovenruimte met PerfectClean, achterwand met zelfreinigend katalytisch email, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ingebruiknameblokkering, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energielabel A, snel opwarmen

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,5 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, aansluitkabel met stekker, **1 set FlexiClip**-bakblikgeleiders HFC60, bakplaat met gaatjes

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

€ 1.249,00\*



Energie-efficiëntieklasse



### Compacte inbouwoven H 5061 B

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVOORDELEN

Identiek aan de oven H 5041 B maar extra: **braadautomaat** voor automatisch aanbraden van vlees, **auto-maatprogramma** voor meer dan 50 gerechten en voor bereidingen bij lage temperaturen, elektronisch gestuurde vochtreductie voor droge lucht in de ovenruimte, spijzethermometer voor heel precieze bereiding

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen van echt metaal met **verlichte ring**, Plus-display: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, meertalig tekstdisplay, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij gebruik van spijzethermometer

#### 11 VERWARMINGSSOORTEN

Identiek aan de oven H 5041 B maar extra: **braadautomaat**, **automatische programma's**

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur, aanslagdemping, deurcontactschakelaar

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Identiek aan de oven H 5041 B maar extra: **AirClean-katalysator**

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ingebruiknamebeveiliging, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energielabel A, automatisch snel opwarmen, restwarmtebenutting, energiezuinige schakeling

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,2 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, **1 set FlexiClip**-bakblikgeleiders, receptenboekje bereidingen met Profi-functie, aansluitkabel met stekker, bakplaat met gaatjes

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

€ 1.749,00\*

# Compacte inbouwovens met pyrolyse 45 cm hoog, 60 cm breed



Energie-  
efficiëntieklasse



## Compacte inbouwoven H 5040 BP

### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

### GEbruIKSVoORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 2 niveaus

### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen van echt metaal, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij Pyrolyse

### 8 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, onderwarmte, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien

### DEUR

4-lagige CleanGlass-ovendeur

### OVENRUIMTE

Ovencapaciteit met 49 liter nuttig volume en 3 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitsysteem, halogeenverlichting

### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, Pyrolyse met 3 reinigingsstanden en geurkatalysator, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling

### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ook in pyrolysefunctie, ingebruiknameblokkering, veiligheidsuitschakeling

### ZUINIGHEID

Energieklasse A, snel opwarmen

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,2 kW

### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, aansluitkabel met stekker

### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

€ 1.299,00\*



Energie-  
efficiëntieklasse



## Compacte inbouwoven H 5041 BP

### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

### GEbruIKSVoORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, bereiding met **Profi**-functie voor sappige en optimaal gebruide gerechten, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 2 niveaus

### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen van echt metaal, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij Pyrolyse

### 9 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, onderwarmte, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, **Profi**-functie

### DEUR

CleanGlass-ovendeur

### OVENRUIMTE

Ovencapaciteit met 49 liter nuttig volume en 3 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitsysteem, halogeenverlichting

### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, Pyrolyse met 3 reinigingsstanden en geurkatalysator, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling

### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ook in pyrolysefunctie, ingebruiknameblokkering, veiligheidsuitschakeling

### ZUINIGHEID

Energieklasse A, snel opwarmen

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,5 kW

### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, aansluitkabel met stekker, 1 set FlexiClip-bakblikgeleiders HFC60, bakplaat met gaatjes

### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

€ 1.549,00\*

# Compacte inbouwoven met pyrolyse

## 45 cm hoog, 60 cm breed



H 5081 B r.v.s. CleanSteel

Energie-  
efficiëntieklasse



### Compacte Inbouwoven H 5081 BP

#### KLEUREN

R.v.s. CleanSteel, zwart

#### GBRUIKSVORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 300°C, snel opwarmen, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 2 niveaus, bereiding met Profi-functie voor sappige en optimaal gebruikte gerechten, braadautomaat voor automatisch aanbraden van vlees, automaatprogramma voor meer dan 100 gerechten en voor bereidingen bij lage temperaturen, autosensor voor de bepaling van de optimale bereidingstijd van talrijke automatische programma's, elektronisch gestuurde vochtreductie voor droge lucht in de ovenruimte, draadloze spijzenthermometer voor heel precieze bereiding

#### BEDIENINGSCOMFORT

Navitronic TouchControl: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, groot meertalig tekstdisplay, verlichting van de gekozen sensortoetsen, temperatuursuggestie voor elk gebruik, indicatie van de reële temperatuur, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, geheugen met minstens 20 individuele programma's, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij pyrolyse en gebruik van spijzenthermometer

#### 12 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarme, onderwarme, bovenwarme, grote grill, kleine grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, braadautomaat, automatische programma's, Profi-functie

#### DEUR

4-lagige CleanGlass-ovendeur, aanslagdemping, deurcontactschakelaar

#### OVENRUIMTE

Ovencapaciteit met 49 liter nuttig volume en 3 bereidingsniveaus, PerfectClean-zijrooster met snelsluitstelsysteem, tweevoudige halogeenvverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, pyrolyse met sensorgestuurde reinigingsduur, AirClean-katalysator, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling, vlak glazen display zonder uitstekende bedieningselementen

#### VEILIGHEID

Koelsysteem met sensorgestuurde nalooptijd, koele front, ook in pyrolysefunctie, ingebruiknamebeveiliging, deurvergrendeling, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Energieklasse A, automatisch snel opwarmen, restwarmtebenutting, energiezuinige schakeling

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,4 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Bakplaat, universele bakplaat en combirooster telkens met PerfectClean, 1 set FlexiClip-bakgeleiders, receptenboekje bereidingen met Profi-functie, aansluitkabel met stekker, bakplaat met gaatjes

#### MIELE@HOME

Voorzien om het Miele@home-systeem met SuperVision te kunnen weergeven (zie hoofdstuk Miele@home)

#### MIT S TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

FlexiClip-bakblikgeleiders, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

Voorzijdetint in het:

zwart

€ 2.549,00\*

r.v.s. CleanSteel

€ 2.599,00\*

# Inbouwfornuis 60 cm hoog, 60 cm breed



Energie-  
efficiëntieklasse



## Inbouwfornuis H 4412 E

### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

### GEBRUIKSVORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 50°C tot 270°C, snel opwarmen, hetelucht plus voor een gelijkmatig bakresultaat op 3 niveaus

### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen, aanduiding kloktijd, aparte wekker, start met uitschakelautomaat

### 7 VERWARMINGSSOORTEN

Hete lucht plus, boven- en onderwarmte, grote grill, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, bruineren

### DEUR

CleanGlass-ovendeur

### OVENRUIMTE

Ovencapaciteit met 56 liter nuttig volume en 4 bereidingsniveaus, zijrooster met snelsluitsysteem, verlichting bovenin

### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, ovenruimte met PerfectClean, achterwand met zelfreinigend katalytisch email, circulatiegrillen met intervalschakeling

### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front

### ZUINIGHEID

Energieklasse A, snel opwarmen

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,5 kW

### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Universele bakplaat met PerfectClean, combirooster

### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Apart uitschuifbare comfortrails HCE 62, braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

### KOOKVLAK-BESTURING

Elektromechanische besturing met 12 vermogens, restwarmteaanduiding

**Te combineren met het kookvlak KM 6012**

## Keramisch kookvlak KM 6012

### DESIGN

Keramisch kookvlak met vlakke rand  
Bediening apart

**Te combineren met het inbouwfornuis H 4412 E**

### KOOKZONES

4 HiLight-kookzones, waarvan 1 als variozone  
Achteraan links 145 mm Ø, 1.200 W  
Achteraan rechts 180 mm Ø, 1.800 W  
Vooraan links 120 / 210 mm Ø, 750 / 2.200 W  
Vooraan rechts 145 mm Ø, 1.200 W

### BEDIENINGSCOMFORT

Aanduiding „aan” voor elke kookvlak

### VEILIGHEID

Aanduiding resterende warmte voor elk kookvlak

### ONDERHOUDSCOMFORT

Gemakkelijk te reinigen keramisch vlak

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 5,9 kW

### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Glaskrabber

### MATEN

van de uitsnijding: b x d: 560 x 490 mm  
van het kookvlak: b x d: 574 x 504 mm

€ 799,00\*

€ 429,00\*

# Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren



## Pizzavorm HPT-1

Geschikt voor pizza's, taarten en quiches. Met Perfect Clean afwerking om makkelijk te kunnen reinigen. Diameter = 27 cm  
Geschikt voor alle Miele ovens

€ 35,00\*



## Gourmet-baksteen HBS 60

Van geglazuurde, vuurvaste steen. Geschikt om pizza's, quiches, brood en gebak mee te maken. Heel gemakkelijk te reinigen. Geleverd met houten spatel. Plaatsing op het rooster.  
Geschikt voor alle Miele ovens, behalve H 5040 BM

€ 200,00\*



## Set apart uitschuifbare comfortrails HCE 62

Volledig apart uitschuifbare set rails voor drie niveaus. Geschikt voor H 44xx ovens

€ 225,00\*



## Braadpan met deksel KMB 5000 S

Braadpan van gegoten aluminium met kwalitatief hoogstaande anti-aanbaklaag. Met deksel in roestvrijstaal. Voor recepten voor 4 à 5 personen, max. 2,5 kg.  
B x d x h = 32,5 x 26 x 6 cm (13 cm hoog met deksel)  
Geschikt voor H 4xxx en H 5xxx ovens en voor de H 5xxx BM, mits gebruik van het rooster.  
Ook geschikt voor inductiekookvlakken en past in de rails van de drukloze stoomoven.

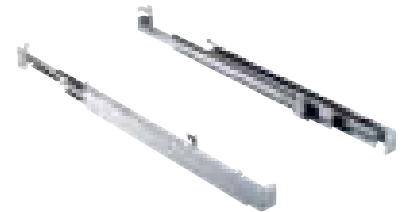
€ 280,00\*



## Braadpan met deksel KIB 5000

Braadpan van roestvrijstaal met anti-kleeflaag. Met deksel in glas. Voor recepten voor 5 à 6 personen, max. 3 kg.  
B x d x h = 35,8 x 27,1 x 7,2 cm  
Geschikt voor H 4xxx en H 5xxx ovens en voor de H 5xxx BM, mits gebruik van het rooster.  
Ook geschikt voor inductiekookvlakken.

€ 190,00\*



## Apart uitschuifbare FlexiClip-bakblikgeleider HFC 60

Flexibel inzetbaar op elke ovenbreedte en bereidingsniveau.  
Geschikt voor H 5xxx ovens, behalve H 5xxx BM, en de XL-stoomoven

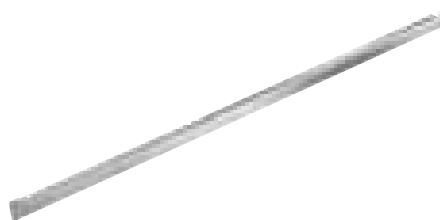
€ 105,00\*



## Stanggreep DS 5000

Stanggreep in roestvrijstalen-look. Boorafstand = 43,6 cm  
Geschikt voor alle H 5xxx ovens, fornuizen, bordenwarmers, stoomovens en compacte inbouwovens

€ 85,00\*



## Verbindingslijst HKL 60

Bij combinaties met ovens, compacte ovens, stoomovens en/of koffiezetapparaten in een inbouwkolomkast ontstaat door de voeg tussen de verschillende toestellen of tussen het toestel en de afdekplaat de mogelijkheid dat de voorkanten van de steunplanken zichtbaar zijn. Deze lijst, in CleanSteel of zwart, biedt u de kans om de voorkanten van de steunplanken te bekleden in het design van het toestel. Zo is een voor-treffelijke toestelvoorzijde gewaarborgd.

€ 35,00\*



## Aanpaslijst HAL 5900

Aanpaslijst in CleanSteel, nodig voor de inbouw van een 90 cm brede oven in een onderkast. Hierdoor ontstaat voldoende plaats voor de inbouw van een keramisch kookvlak van Miele.

€ 90,00\*



### Braadpan HUB 5000 XL

Braadpan van coquilletgietwerk, handgegoten, met kwalitatief hoogstaande anti-aanbaklaag. Voor gebrad, gratins, ovenschotels, enz. Voor recepten voor 16 à 20 personen, max. 8 kg.  
B x d x h = 44,8 x 38,6 x 8,65 cm  
Geschikt voor H 5xxx ovens, behalve H 5xxx BM, en op glaskeramische kookvlakken

€ 170,00\*



### Braadpan HUB 5000 M

Braadpan van coquilletgietwerk, handgegoten, met kwalitatief hoogstaande anti-aanbaklaag. Voor gebrad, gratins, ovenschotels, enz. Voor recepten voor 8 à 10 personen, max. 5 kg.  
B x d x h = 44,8 x 26,8 x 8,65 cm  
Geschikt voor H 5xxx ovens, behalve H 5xxx BM, en op glaskeramische kookvlakken

€ 140,00\*



### Braadpan HUB 5000-1

Braadpan van coquilletgietwerk, handgegoten, met kwalitatief hoogstaande anti-aanbaklaag. Voor gebrad, gratins, ovenschotels, enz. Voor recepten voor 8 à 10 personen, max. 5 kg.  
B x d x h = 44,8 x 26,8 x 8,65 cm  
Geschikt voor H 5xxx ovens, behalve H 5xxx BM, en op inductiekookvlakken

€ 220,00\*



### Braadpan HUB 61-35

Braadpan van manueel vervaardigde aluminium met anti-kleeflaag. Voor gebrad, gratins, ovenschotels, enz. Voor recepten voor 16 à 20 personen, max. 8 kg.  
B x d x h = 38 x 35 x 8,6 cm  
Geschikt voor H 4xxx en H 5xxx BM ovens en op glaskeramische kookvlakken

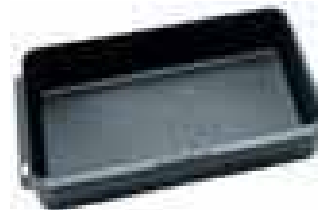
€ 170,00\*



### Braadpan HUB 61-22

Braadpan van manueel vervaardigde aluminium met anti-kleeflaag. Voor gebrad, gratins, ovenschotels, enz. Voor recepten voor 8 à 10 personen, max. 4 kg.  
B x d x h = 38 x 22 x 8,6 cm  
Geschikt voor H 4xxx en H 5xxx BM ovens en op glaskeramische kookvlakken

€ 140,00\*



### Braadpan HUB 62-22

Braadpan van manueel vervaardigde aluminium met anti-kleeflaag. Voor gebrad, gratins, ovenschotels, enz. Voor recepten voor 8 à 10 personen, max. 4 kg.  
B x d x h = 38 x 22 x 8,6 cm  
Geschikt voor H 4xxx en H 5xxx BM ovens en op inductiekookvlakken

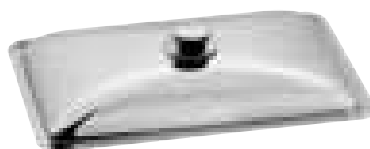
€ 220,00\*



### Braadpandeksel HBD 60-35

Roestvrijstalen deksel met handvat.  
B x d x h = 39 x 35,5 x 13,4 cm  
(samen met HUB 22 cm hoog)  
Geschikt voor de braadpannen HUB 61-35 en 5000 XL

€ 90,00\*



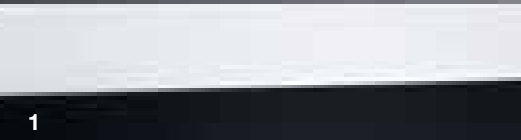
### Braadpandeksel HBD 60-22

Roestvrijstalen deksel met handvat.  
B x d x h = 39 x 23,5 x 7,4 cm  
(samen met HUB 16 cm hoog)  
Geschikt voor de braadpannen HUB 61-22, 62-22, 5000 M en 5000-1

€ 85,00\*

# Compacte combi-inbouwovens van Miele

## Uiterlijke en innerlijke kenmerken\*



### 1. Voorgestelde microgolffermogen

Bij gecombineerde werking verschijnt een voorstel van microgolffermogen in het dialoogvenster. Die kan u wel wijzigen zo u dat nodig acht.

- Er is geen aparte instelling vereist
- Heel eenvoudige en veilige bediening bij voortreffelijke resultaten

### 2. Elektronisch gestuurde microgolf

80 tot 1.000 Watt vermogen.

### 3. Microgolfcombinatiefunctie

Conventionele gebruikswijzen kunnen met de microgolf worden gecombineerd.

- Duidelijk kortere kooktijden

### 4. Automatische programma's

Meer dan 100 elektronisch geregelde automatische programma's waarmee gebak, brood, vlees, wild, gevogelte, vis, enz. perfect kunnen worden bereid. Het is niet nodig om de functie, de tijd en de temperatuur in te stellen. Bij het gebruik van automatische programma's verschijnt bijkomende informatie, bijvoorbeeld het bereidingsniveau, draaien en bedruipen van het gerecht, de opwarmtijd en de resttijd op het display. Bovendien kunt u de bereidingstijd bepalen, bijvoorbeeld bij vlees saignant, medium of goed gebakken.

- Perfecte resultaten
- Biedt veel voldoende gebruik
- Eenvoudig en veilig gebruik
- Houdt rekening met de individuele smaak

### 5. Elektronische temperatuurregeling

Precieze temperatuurregeling dankzij de elektronische controle van de kooktemperatuur.

- Voortreffelijke bak- en braadresultaten dankzij heel geringe temperatuurafwijkingen
- Brede waaier van toepassingen: van yoghurt tot grillen met een korstje

### 6. Eigen programma's

Door de invoer van verwarmingssoort, temperatuur en tijd kan u minstens 20 eigen programma's maken.

- Snelle keus van vaak klaargemaakte spijzen
- Zekerheid van geslaagde gerechten

### 7. Voorgestelde oventemperaturen

Bij elke verwarmingssoort verschijnt een voorgestelde temperatuur in het dialoogvenster. Die kan u wel wijzigen zo u dat nodig acht.

- Geen aparte instelling vereist
- Heel eenvoudige en veilige bediening bij voortreffelijke resultaten

### 8. Spijzenthermometer met resttijdindicatie

Individueel en op de graad precies braden van vlees, vis en gevogelte door meting van de kerntemperatuur inclusief resttijd-indicatie.

- Geen toezicht bij het braadproces vereist
- Altijd perfecte resultaten
- Menuplanning mogelijk

### 9. Roestvrijstalen ovenruimte met lijnstructuur

De roestvrijstalen oven beschikt over een lijnstructuur met PerfectClean-veredeling en is daardoor niet zo delicaat als een effen r.v.s. oven.

- Vlot te reinigen
- Minder krasgevoelig
- Gerechten kleven niet

### 10. Nuttige inhoud

Grote ovenruimte met met volume van 43 liter.

- 3 niveaus

### 11. Trouwe klok

Zelfs na een stroomonderbreking van 200 uur blijft de klok nog juist ingesteld.

- U hoeft de klok niet telkens opnieuw gelijk te zetten

### 12. Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak

Alle roestvrijstalen apparaten zijn uitgerust met CleanSteel, een speciale oppervlakteveredeling.

- Minder zichtbare vingerafdrukken
- Oppervlakte heel eenvoudig te reinigen zonder speciale reinigingsmiddelen

### 13. Navitronic TouchControl: bediening via tiptoets met cijferblok met achtergrondverlichting

Met een lichte druk op de tiptoets kunnen alle functies van de oven worden ingesteld. In combinatie met het cijferblok met achtergrondverlichting biedt Miele een uniek en innovatief bedieningsconcept. Het vlakke Touch- Dialoogvenster accentueert het moderne design van het apparaat.

- Gebruiksvriendelijk
- Designgericht
- Onderhoudsvriendelijk

### 14. Start-Stop-programmering

De oven wordt vooraf geprogrammeerd.

- De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld
- Koken zonder toezicht mogelijk
- Veiligheid dankzij het automatisch uitschakelen

### 15. Snel opwarmen

De oven warmt binnen ca. 5 minuten op tot 180°C.

- Snel klaar om te werken (bv. bij het bereiden van pizza)

### 16. Aanduiding van de reële bereikte temperatuur

Voortdurende controle van de oventemperatuur.

- U kan het juiste tijdstip bepalen om de gerechten in de oven te zetten

### 17. CleanGlass-ovendeur

Volledig glad deurbinnenvlak.

- Heel vlot schoon te maken
- Bijkomend neerzetvlak

### 18. Deurcontactschakelaar

Zodra u de toesteldeur opent, worden verwarming en ventilator automatisch uitgeschakeld.

- Stroombesparen
- Milieuvriendelijk
- Veilig

### 19. Halogeenverlichting

Heldere verlichting van de ovenruimte.

- U ziet vlot wat er in de oven gebeurt
- Lange levensduur

### 20. Koele voorzijde

Lage temperaturen aan de ovendeur dankzij 3 glazen ruiten. Die worden 60°C warm bij normale werking.

- In hoge mate veilig en beschermend tegen verbranding

### 21. Ingebruiknameblokkering

Dit geldt voor het complete toestel.

- Kinderen bv. kunnen het toestel niet ongewild aanzetten

### 22. Veiligheidsuitschakeling

De oven wordt automatisch uitgeschakeld bij het overschrijden van een maximumbedrijfsduur.

- Veiligheid bij verkeerd gebruik, bv. indien iemand vergat de oven uit te schakelen

### 23. Koelsysteem

Het koelsysteem zorgt voor een koeling rondom het apparaat en het meubel. De modellen uit de topklasse beschikken over een bijkomende sensorsturing, waarbij de nalooptijd is afgestemd op het gerecht en het gebruiksgedrag.

- Bedieningspaneel en handgreep blijven koel
- Geen condensvorming op scherm
- Lage temperatuur aan de deur van het apparaat

### 24. Benutting van de resterende warmte

Bij tijdprogrammering en bij gebruik van de spijzenthermometer wordt de oven vroegtijdig uitgeschakeld en wordt het kookproces afgewerkt met de resterende warmte.

- Stroombesparing
- Milieubescherming

### 25. Stroombesparende schakeling

De ovenverlichting wordt na 15 seconden automatisch uitgeschakeld. Zo u dat wenst, kan u deze functie ook uitschakelen.

- Stroombesparend
- Milieuvriendelijk

\* De uitrusting kan verschillen van model tot model

# Compacte combi-inbouwovens

## 45 cm hoog, 60 cm breed



H 5040 BM r.v.s. CleanSteel

Energie-efficiëntieklasse



H 5080 BM r.v.s. CleanSteel

Energie-efficiëntieklasse



### Compacte combi-inbouwoven H 5040 BM

#### KLEUREN

Zwart, r.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 250°C, 8 verwarmingssoorten, snel opwarmen, hetelucht plus, voor een gelijkmatig bakresultaat op maximaal 2 niveaus, grill, elektronisch gestuurde microgolf met 80 tot 1.000 Watt vermogen, duidelijk kortere bereidingstijden door microgolf-combinatiebereiding

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzinkbare knoppen, bij roestvrij staal verzinkbare knoppen van echt metaal, temperatuursuggestie voor de bereidingswijzen, indicatie van de reële temperatuur, voorgestelde vermogen voor de microgolven, individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling

#### 8 VERWARMINGSSOORTEN

Microgolven alleen, hete lucht plus, grote grill, circulatiegrill, ontdooien, microgolven gecombineerd met hete lucht; of met grill; of met circulatiegrill

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur, deurcontactschakelaar

#### OVENRUIMTE

Ovencapaciteit met **49 liter** nuttig volume en 3 bereidingsniveaus, halogeenverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, r.v.s. ovenruimte met PerfectClean, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ingebruiknameblokkering, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Snel opwarmen

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,2 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

Glazen schaal, combirooster met PerfectClean, kookstaaf, aansluitkabel met stekker

#### MITTS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Braadpan en deksel

### Compacte combi-inbouwoven H 5080 BM

#### KLEUREN

R.v.s. CleanSteel, zwart, Ice

#### GEBRUIKSVORDELEN

Precieze elektronische temperatuurregeling van 30°C tot 250°C, 14 verwarmingssoorten, snel opwarmen, elektronisch gestuurde microgolf met 80 tot 1000 Watt vermogen, snel opwarmen, hetelucht plus, voor een gelijkmatig bakresultaat op maximaal 2 niveaus, boven-/onderwarmte, grill met drie trappen, braadautomaat voor automatisch aanbraden van vlees, duidelijk kortere bereidingstijden door microgolf-combinatiebereiding, automaatprogramma voor meer dan 100 gerechten en voor bereidingen bij lage temperaturen, spijzenthermometer voor op de graad precieze bereiding

#### BEDIENINGSCOMFORT

Navitronic TouchControl: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, groot meertalig tekstdisplay, verlichting van de gekozen sensortoetsen, waardeinput met cijferblok, temperatuursuggestie voor de bereidingswijzen, indicatie van de reële temperatuur, voorgestelde vermogen voor de microgolven, afzonderlijke quick-starttoets voor de microgolfbereiding, geheugen met minstens 20 individuele programma's, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, aparte wekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij gebruik van spijzenthermometer

#### 14 VERWARMINGSSOORTEN

Microgolven, hete lucht plus, grote grill, onder- en bovenwarmte, onderwarmte, circulatiegrill, intensief bakken, ontdooien, braadautomaat, automatische programma's, microgolven gecombineerd met hete lucht; of met grill; of met circulatiegrill; of met braadautomaat

#### DEUR

CleanGlass-ovendeur, deurcontactschakelaar

#### OVENRUIMTE

Ovencapaciteit met **49 liter** nuttig volume en 3 bereidingsniveaus, halogeenverlichting

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak, r.v.s. ovenruimte met PerfectClean, grillverwarmingselement volledig neerklapbaar, circulatiegrillen met intervalschakeling, vlak glazen display zonder uitstekende bedieningselementen

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, ingebruiknamebeveiliging, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Automatisch snel opwarmen, restwarmtebenutting bij de oven-functies, energiezuinige schakeling

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde: 3,6 kW

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

2 glazen schalen, combirooster met PerfectClean, kookstaaf, aansluitkabel met stekker

#### MIELE@HOME

Voorzien om het Miele@home-systeem met SuperVision te kunnen weergeven (zie hoofdstuk Miele@home)

#### MITTS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Braadpan en deksel, Gourmet-baksteen

Voorzijdetint in het:	
zwart	€ 1.279,00*
r.v.s. CleanSteel	€ 1.349,00*

Voorzijdetint in het:	
zwart	€ 2.049,00*
r.v.s. CleanSteel	€ 2.099,00*
Ice	€ 2.349,00*

# Overzicht van de verwarmingssoorten van de: ovens, compacte ovens, compacte combi-ovens en het inbouwfornuis

		Zonder Pyrolyse				Met Pyrolyse						Met microgolven	
		H 4412 B	H 5040 B	H 5041 B	H 5061 B	H 4412 B P	H 5040 BP	H 5041 BP	H 5461 BP	H 5081 BP	H 5981 BP	H 5040 BM	H 5080 BM
		H 4412 E	H 5240 B	H 5241 B	H 5461 B	H 5240 BP	H 5241 BP			H 5681 BP			
Hetelucht Plus		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Onder/Bovenwarmte		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•
Onderwarmte			•	•	•		•	•	•	•	•		•
Bovenwarmte										•	•		
Grote Grill		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kleine Grill			•	•	•		•	•	•	•	•		
Circulatiegrillen		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Intensief bakken		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•
Ontdooien		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Braadautomaat					•				•	•	•		•
Profi-functie				•	•			•	•	•	•		
Hetelucht										•	•		•
Autom. programma's					•				•	•	•		•
met autosensor										•	•		
vr ontdooien													•
vr opwarmen										•	•		•
vr garen op lage temp					•				•	•	•		•
Pyrolyse						•	•	•	•	•	•		
Bruinenen		•				•							
Eigen programma's										•	•		•
Microgolven												•	•
met Braadautomaat													•
met Grill												•	•
met Circulatie-grillen												•	•
met Hetelucht Plus												•	•
Verwarmingssoorten		7	8	9	11	7	8	9	11	12	12	8	14