

Applaus für die Zugaben!

Die Aktions-Backöfen CulinArt Gourmet –
jetzt zusätzlich mit Miele Gourmet-Bräter



Aktions-Backofen
CulinArt
Gourmet
mit attraktivem
Zubehör

Die schönsten Seiten des Genießens

Aktions-Backöfen CulinArt Gourmet

Miele Geräte stehen seit jeher für höchste Qualität. Bei unseren Küchengeräten bedeutet das: Genießen beginnt schon beim Kochen. Denn was gibt es Schöneres, als mühelos Gerichte zu zaubern, die all das halten, was das Bild im Kochbuch verspricht? So ist es für uns selbstverständlich, dem Thema Backen und Braten mit Klimagaren besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Schließlich steht diese Zubereitungsmethode wie keine zweite für einzigartigen Genuss.

Was ist CulinArt Gourmet?

Mit Miele erleben Sie Backen und Braten mit Klimagaren nun in seiner besten und modernsten Form. Mit einem Komfort, der mit dem Miele Gourmet-Bräter, seinen Automatikprogrammen und dem gelochten Gourmet-Backblech Maßstäbe setzt.

Wenn Sie sich für einen Aktions-Backofen CulinArt Gourmet entscheiden, schenken wir Ihnen zusätzlich einen Original Miele Gourmet-Bräter - wahlweise auch geeignet für Elektro-Kochfelder mit Induktion. Speziell auf diesen abgestimmte Rezepte finden Sie in einem Kochbuch, welches im Lieferumfang des Bräters enthalten ist.

Kochbücher über „Brot und Brotaufstriche“ sowie zu den Themen „Klimagaren“ und „Automatikprogramme“ unterstützen Sie beim Zubereiten von schmackhaften Speisen. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf den nächsten Seiten.



Scannen Sie den QR-Code mit einem Fotohandy oder einem Tablet-PC mit Kamera und erfahren Sie noch mehr über CulinArt Gourmet-Backöfen!





Backen & Braten wie die Profis

mit den Aktions-Backöfen CulinArt Gourmet



Miele Kochbücher – Rezepte mit Gelinggarantie

Backen, braten, garen - und das alles mit und im Backofen? Warum nicht! Die Miele Backöfen „CulinArt Gourmet“ sind so ausgestattet, dass die Handhabung ganz einfach ist und die Ergebnisse perfekt werden. Was sich schon lange in der Profiküche bewährt hat, können Sie nun auch zu Hause nutzen. Damit dies noch leichter gelingt, bieten unsere Kochbücher Rezepte, die nicht nur das Spektrum der Automatikprogramme berücksichtigen, sondern auch so vielseitig und kreativ sind, dass sie mit Sicherheit Abwechslung in die Alltagsküche bringen.

Ob Brot oder Brötchen mit perfekt abgestimmten Brotaufstrichen oder Braten, Aufläufe oder Fischgerichte - mit Rezepten aus den beiliegenden Miele Kochbüchern wird das Kochen zum reinsten Vergnügen.



Exklusiv bei Miele Klimagaren – Verwöhnprogramm für viele Speisen

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



Automatikprogramme – Mit Gelingsicherheit entspannt garen und backen

Mit den elektronisch geregelten Programmen für 25 Speisen garen und backen Sie Kuchen, Brot, Fleisch etc. einfach perfekt. Sie brauchen weder die Betriebsart noch Temperatur und Dauer anzuwählen.



Inklusive Gutschein für Original Miele Gourmet-Bräter

Der Miele Gourmet-Bräter ist das ideale Zubehör für die Zubereitung von Braten, Gratins, Aufläufen und vielem anderen mehr. Dieser kann in den Seitengittern sowie auf den FlexiClip-Vollauszügen bzw. alternativ auf dem Kochfeld eingesetzt werden. Die hochwertige Antihaf-Beschichtung verhindert ein Anhaften der Speisen und erleichtert zudem die Reinigung.



Exklusiv bei Miele FlexiClip-Vollauszüge – Ergonomisch, sicher und komplett ausziehbar

Durch den Vollauszug lassen sich Backbleche, Back- und Bratroste und Gourmet-Bräter vollständig aus dem Garraum ziehen und werden in jeder Position sicher gehalten. So können Sie bequem z. B. einen Braten übergießen oder Gargut wenden - ohne Gefahr, sich am heißen Garraum zu verbrennen. FlexiClip-Vollauszüge sind flexibel in jeder Ebene einsetzbar.



Gelochtes Gourmet-Backblech – Perfekt für Brot und Brötchen

Der Einsatz des gelochten Gourmet-Backblechs führt beim Klimagaren zu perfekten Ergebnissen. Seine feine Lochung garantiert eine optimale Wärmeverteilung. Somit wird eine gleichmäßige Bräunung insbesondere auf der Unterseite des Gar- oder Backgutes erzielt. Es eignet sich ideal zum Backen von knusprigem Gebäck wie z.B. Brötchen oder leckerem Kuchen aus festen Teigen (z.B. Hefeteig). Krosse Pizzen, Backofen-Pommes frites oder gedörrtes Obst gelingen durch das gelochte Gourmet-Backblech perfekt.



So macht Backen richtig Freude!

Die Reinigungssysteme der Aktions-Backöfen CulinArt Gourmet

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



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



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



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

Weitere Talente, die überzeugen

Die Produktvorteile* der Aktions-Backöfen CulinArt Gourmet



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



Pyrolyse-Ausstattung
Wenig Reinigungsaufwand: Automatische Selbstreinigung des verschmutzten Garraums bei hohen Temperaturen.



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



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



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



Individuelle Einstellungen
Bestimmen Sie selbst: Signaltöne und Display-Helligkeit können Sie individuell verändern.



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



Katalysator
Für Pyrolysebetrieb: Schont Möbel, Wände und Gardinen: Fettlagerungen und Gerüche werden deutlich reduziert.



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



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



Energieeffizienz
Alles auf einen Blick: Das Energielabel informiert Sie über Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit.



Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Back- und Bratprogramme der Miele Einbau-Backöfen



Heißluft plus

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



Ober- und Unterhitze

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



Grill groß

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



Umluftgrill

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



Intensivbacken

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



Unterhitze

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



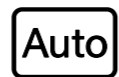
Bratautomatik

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



Bräunungsgaren

Besonders energiesparend: Je nach Gerätemodell perfektes Gelingen saftiger Braten oder exzellenter Aufläufe.



Automatikprogramme

Sorglos bis zu 25 Gerichte zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Fleisch - alles wird vollautomatisch zubereitet.



Klimagaren

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



Welches Icon bedeutet was?

Alle Symbole für Einbau-Backöfen auf einen Blick

Auf den folgenden Seiten werden alle Miele Einbau-Backöfen noch einmal im Detail anhand von Tabellen dargestellt. Miele Produkte haben grundsätzlich viele verschiedene Funktionen und Eigenschaften.

Die wichtigsten Merkmale sind direkt über dem Produkt in Form von Icons aufgeführt, damit die Differenzierung auf einen Blick möglich ist. Für einen schnelleren Überblick finden Sie auf dieser Seite eine kurze Erklärung für alle verwendeten Icons in dieser Produktgruppe anhand eines Beispiels.



Steuerung
Zeigt an, welche Steuerung das Gerät besitzt.

EASY CONTROL
Anwahl von Betriebsarten und Zeiten über Bedienkegel, Anzeige über LC-Display

Garraumvolumen
Zeigt an, welches Fassungsvermögen der Innenraum des Gerätes hat.

76l
Miele Einbau-Herde und -Backöfen haben unterschiedliche Garraumvolumen - von 49 bis 76 Liter

Pflegekomfort
Zeigt an, welches Reinigungssystem das Gerät besitzt.

PERFECT CLEAN
Patentierte Oberflächenveredelung für unübertroffenen Reinigungskomfort

PYROLYSE & PYROFIT
Garraum und Zubehör werden bei der Pyrolyse strahlend sauber.

Energieeffizienzklassen
Zeigt an, welche Energieeffizienzklasse das Gerät besitzt.

A+
Miele Einbau-Herde und -Backöfen besitzen entweder die Energieeffizienzklasse A+ oder A.

Klimagaren
Zeigt an, ob das Gerät die Betriebsart Klimagaren besitzt.

KLIMA GAREN
Kombination aus Heißluft und Feuchte für perfekte Ergebnisse beim Backen und Braten

FlexiClip-Vollauszüge
Zeigt an, ob das Gerät mit FlexiClips ausgestattet ist.

FLEXI CLIP
Vollauszug zur flexiblen und sicheren Bedienung der Back- und Bratroste außerhalb des Garraums

Automatikprogramme
Zeigt an, ob das Gerät über Automatikprogramme verfügt.

AUTOMATIK PROGRAMME
Müheslos Gerichte vollautomatisch zubereiten

Aktionsmodelle CulinArt Gourmet Einbau-Backöfen H 6000

Produktübersicht – 60er Nische



Typ-/Verkaufsbezeichnung	H 6267 B	H 6267 BP
Design		
PureLine	•	•
Display	EasyControl	EasyControl
Versenkknebel/Klartextbeschriftung/Symbolbeschriftung	•/•/•	•/•/•
Genussvorteile		
Genauere Temperaturregelung von 50 – 250°C	-	-
Elektronische Temperaturregelung von 30 – 300°C	•	•
Crisp function	-	-
Betriebsarten		
Heißluft plus/Ober-/Unterhitze/Grill/Umluftgrill	•/•/•/•	•/•/•/•
Intensivbacken/Unterhitze/Auftauen/Bräunungsgaren	•/•/•/•	•/•/•/•
Klimagaren/Bratautomatic	•/•	•/•
Automatikprogramme	25	25
Oberhitze/Grill klein	-/-	-/-
Bedienkomfort		
Zeitlich programmierbarer Dampfstoß	-	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum	•/-	•/-
Kurzzeitwecker/Uhrzeitspeicher in h	•/200	•/200
Start-Stopp-Programmierung/Abschaltautomatik	•/•	•/•
Ist-Temperaturanzeige/Vorschlagstemperatur	•/•	•/•
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	-/•	-/•
Gerätetür		
CleanGlass-Backofentür/Türkkontaktschalter	•/•	•/•
Garraum		
Garraumvolumen in l	76	76
Anzahl der Einschubebenen/Kennzeichnung der Einschubebenen	5/•	5/•
Anzahl Halogen-Beleuchtung	1	1
Pflegekomfort		
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	•	•
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	•	•
Pyrolytische Selbstreinigung	-	•
Katalysator beheizt/unbeheizt	-/-	-/•
Grillheizkörper abklappbar	•	•
Effizienz und Nachhaltigkeit		
Energieeffizienzklasse	A+	A+
Restwärmenutzung/Schnellaufliegen	-/•	-/•
Hausgeräte-Vernetzung		
Miele@home/SuperVision	-/-	-/-
Sicherheit		
Gerätekühlsystem/Kühle Front	•/•	•/•
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	•/•	•/•
Technische Daten		
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550
Gesamt-Anschlusswert in kW/Spannung/Absicherung	3,5/230/16	3,5/230/16
Mitgeliefertes Zubehör		
Gelochtes Backblech/Backblech/Universalblech mit PerfectClean	•/•/•	•/•/•
Combirost mit/ohne PerfectClean/pyrolysetauglich	•/-/-	-/-/•
FlexiClip-Vollauszüge mit/ohne PerfectClean/pyrolysetauglich	•/-/-	-/-/•
Aufnahmegitter mit/ohne PerfectClean/pyrolysetauglich	•/-/-	-/-/•
Anforderungskarte für Kochbuch/Kochbuch Brot und Brotaufstriche	•/•	•/•
Gutschein für Gourmet Bräter/Rezeptheft	•/•	•/•
Unverbindliche Preisempfehlung in Euro inkl. MwSt.		
Edelstahl CleanSteel	1.429,-	1.749,-
Havannabraun	-	-
Brillantweiß	-	-

Aktions-Backofen CulinArt Gourmet mit Kochfeldern

Kombinationstabellen

Kombinieren Sie Ihren CulinArt Gourmet Backofen mit attraktiven Miele Kochfeldern, die entweder über HiLight- oder über Induktions-Beheizung verfügen.

Hier finden Sie das richtige autarke Kochfeld mit HiLight-Beheizung:

Ausschnittmaß in mm	Geräteausmaß in mm	Rahmen	HiLight-Kochfeld	Unverbindliche Preisempfehlung in Euro
560 x 490	574 x 504	Rahmen Edelstahl	KM 520/5600/6202	869,-/699,-/1.149,-
570/596 x 470/796	592 x 492	Flächenbündig	KM 6203	1.229,-
600 x 500	814 x 514	Rahmen Edelstahl	KM 5613/5812/6204	1.019,-/849,-/1.179,-
730/756 x 470/496	752 x 492	Flächenbündig	KM 5618/6215	1.119,-/1.319,-
750 x 490	764 x 504	Rahmen Edelstahl	KM 523/5617/5819/6212	1.069,-/1.059,-/899,-/1.259,-
770/796 x 490/516	792 x 512	Flächenbündig	KM 6227	1.719,-
780 x 500	794 x 514	Rahmen Edelstahl	KM 6224/6226	1.559,-/1.659,-
916 x 500	942 x 526	Rahmen Edelstahl	KM 6230	1.729,-

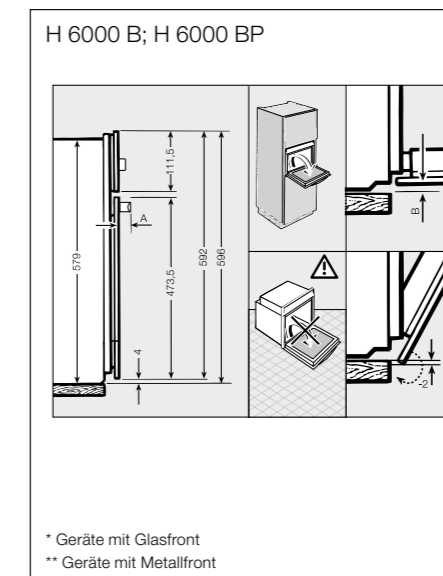
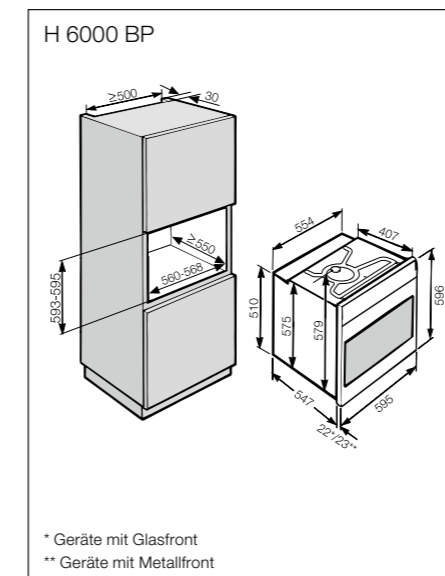
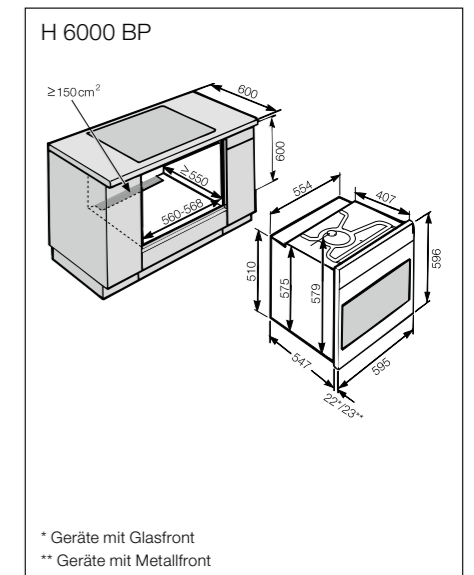
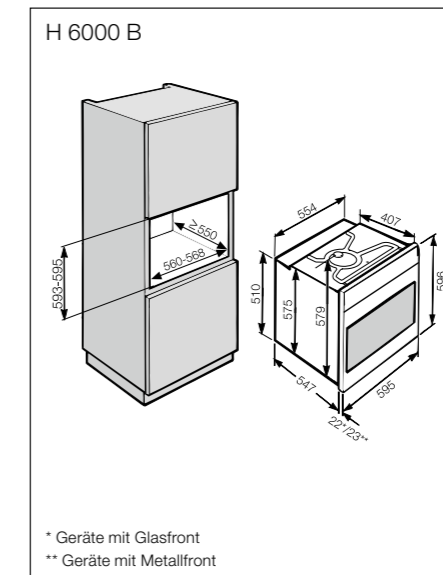
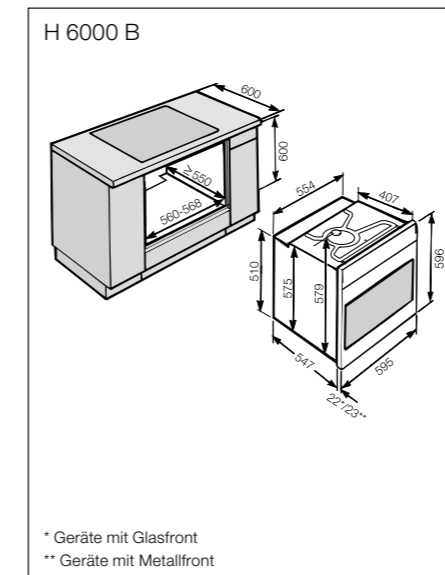
Hier finden Sie das richtige autarke Kochfeld mit Induktions-Beheizung:

Ausschnittmaß in mm	Geräteausmaß in mm	Rahmen	Induktions-Kochfeld	Unverbindliche Preisempfehlung in Euro
560 x 490	574 x 504	Rahmen Edelstahl	KM 6115/6314	939,-/1.379,-
560 x 490	626 x 526	Rahmen Edelstahl	KM 6328-1	1.629,-
570/596 x 470/496	592 x 492	Flächenbündig	KM 6323	1.599,-
600 x 500	614 x 514	Rahmen Edelstahl	KM 6117/6304/6322	1.059,-/1.299,-/1.539,-
730/756 x 470/496	752 x 492	Flächenbündig	KM 6308/6348/6349-1	1.499,-/1.749,-/1.799,-
750 x 490	764 x 504	Rahmen Edelstahl	KM 6118/6307/6347	1.199,-/1.459,-/1.699,-
770/796 x 490/516	792 x 512	Flächenbündig	KM 6364-1/6358/6367-1	1.499,-/1.929,-/2.129,-
780 x 500	800 x 522	Edelstahl Zierleiste vorne und hinten	KM 6362-1	1.459,-
780 x 500	806 x 526	Rahmen Edelstahl	KM 6357/6363-1/6366-1	1.869,-/1.459,-/2.069,-
886 x 386	916 x 416	Facettenschliff	KM 6381	2.079,-
906/932 x 490/516	928 x 512	Flächenbündig	KM 6389	2.649,-
916 x 500	942 x 526	Rahmen Edelstahl	KM 6388/6395	2.589,-/4.899,-

Nähere Informationen zu allen Kochfeldern erhalten Sie bei Ihrem Miele Fachhändler oder unter www.miele.de.

Aktions-Backofen CulinArt Gourmet

Einbauskizzen



Miele & Cie. KG
Vertriebsgesellschaft Deutschland
Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh
Postfach, 33325 Gütersloh
E-Mail: info@miele.de
Internet: miele.de

Miele Beratung und Ausstellungen in Deutschland



Miele Gallery Berlin

Unter den Linden 26, 10117 Berlin
Telefon 030 8871151-0
miele-gallery.de

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 10:00 - 20:00 Uhr
Sa. 10:00 - 18:00 Uhr

Miele Kundenservice

0800 22 44 666 (gebührenfrei)

Technikertermin Werkkundendienst:

Mo. - Fr. 8:00 - 20:00 Uhr
Sa. + So. 9:00 - 18:00 Uhr

Beratung und Informationsanforderung:

Mo. - Fr. 8:00 - 20:00 Uhr
Sa. 9:00 - 13:00 Uhr

Ersatzteile und Zubehör:

Mo. - Fr. 8:00 - 17:30 Uhr



Miele Center Gütersloh

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh
Telefon 05241 89-0, Telefax -2090
miele.de/center-guetersloh

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 8:00 - 17:30 Uhr

Weitere Prospekte finden Sie unter:

miele.de/Informationsanforderung

Miele Online-Shop

shop.miele.de

Miele Events

miele.de/events



Miele Center München (Euro-Industriepark)

Lotte-Branz-Straße 10, 80939 München
Telefon 089 31811-159, Telefax -209
miele.de/center-muenchen

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 8:30 - 17:30 Uhr



facebook.com/Miele.de



youtube.com/MieleDeutschland



tafelkuenstler.de