

Pressemitteilung  
Nr. 074/2022

## Komfort-Ausstattung für Genießer: Die neue Backofen-Einstiegsklasse von Miele

- ▶ Neues Design mit Bedienkonzept EasyControl Plus
- ▶ Alle Modelle sind vernetzungsfähig und verfügen über 15 Automatikprogramme

**Gütersloh/Berlin, 31. August 2022. – Mehr Eleganz, mehr Komfort und mehr Leistung fürs Geld – mit den neuen Einstiegsbacköfen der Baureihe H 2000 wertet Miele die erfolgreiche Einstiegsklasse seiner Backöfen weiter auf. Auffälligste Veränderungen sind der hohe Anteil an obsidianschwarzem Glas und das Klartextdisplay. Hinzu kommen erstmals auch 15 Automatikprogramme für besonders einfache Zubereitung beliebter Klassiker. Produziert werden diese Geräte im Miele-Werk Oelde und getestet auf 20 Jahre Lebensdauer.**

Bereits auf den ersten Blick unterscheiden sich die neuen Einstiegsbacköfen von ihren Vorgängern: Ihr puristisches Design ist geprägt von einer obsidianschwarzen Glasfront. Weitere Akzente setzt die Kombination aus einem eleganten Griff, der vor dem Gerät zu schweben scheint, und einem schmalen Profil an der Türunterkante – beides aus gebürstetem Aluminium im Edelstahl-Look. Mit ihrer reduzierten Eleganz fügen sich die neuen Backöfen auch und gerade in moderne offene Wohnkonzepte hervorragend ein.

Erstmals kommt in dieser Baureihe die Bedienung EasyControl Plus zum Einsatz. Zwei neu gestaltete extra flache Drehwahlschalter mit Aluminiumring, ein Klartextdisplay und zusätzliche Sensortasten unterhalb des Displays machen Navigation und Programmwahl intuitiver und komfortabler. Der 76 Liter große Garraum kann auf fünf Einschubebenen bestückt werden und ist wie bei allen Miele-Modellen mit der patentierten PerfectClean-Veredelung versehen, die sich durch herausragende Antihaft-Eigenschaften auszeichnet. Garraum und Bleche lassen sich entsprechend leicht mit Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm reinigen. Alternativ stehen Modelle mit der Selbstreinigungsfunktion Pyrolyse zur Auswahl. Hier werden Fettspritzer und Anschmutzungen im Garraum bei sehr hohen Temperaturen zu Asche verbrannt, die dann nur noch mit einem Tuch ausgewischt wird.

### Bequeme Automatikprogramme und smarte Features

Dank der 15 Automatikprogramme gelingen Speisen wie Rinderfilet, Lachs, Kartoffelgratin oder Apfelkuchen auf den Punkt. Manuelles Eingeben von Betriebsart, Temperatur oder

Garzeitdauer entfällt. Selbstverständlich verfügen die Backöfen über alle klassischen Beheizungsarten wie Heißluft plus, Ober-/Unterhitze oder Grill. Hinzu kommen Programme für besondere Anforderungen wie das „Intensivbacken“, das für knusprige Böden und saftige Beläge bei Pizza, Quiche oder Obstkuchen sorgt.

Alle Modelle sind vernetzungsfähig und können per WLAN mit der Miele App\* verbunden werden. So lassen sich Betriebsart, Temperatur und Restlaufzeit jederzeit mobil kontrollieren. Bei Bedarf können Temperatur und Restlaufzeit entsprechend angepasst werden. Und mit der Funktion RemoteUpdate\* können verfügbare Softwareaktualisierungen auf Kundenwunsch einfach online übertragen und installiert werden, so dass der Backofen immer auf dem aktuellen Stand bleibt.

Die neuen Einstiegsbacköfen haben die Energieeffizienzklasse A+. Marktstart ist Februar 2023.

\*Die im Text genannten Anwendungen sind zusätzliche digitale Angebote der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.

## **Medienkontakt**

Julia Cink

Phone: +49 5241 89-1962

E-Mail: [julia.cink@miele.com](mailto:julia.cink@miele.com)

**Über das Unternehmen:** Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Luftreiniger, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2021 rund 4,84 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 22.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.200 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

## Zu diesem Text gibt es drei Fotos



**Foto 1:** Mit ihrer reduzierten Eleganz und dem hohen Anteil an obsidianschwarzem Glas fügen sich die neuen Backöfen auch und gerade in moderne offene Wohnkonzepte hervorragend ein.

(Foto: Miele)



**Foto 2:** Bietet viel Platz: Der 76 Liter große Garraum kann auf fünf Einschubebenen bestückt werden und ist wie bei allen Miele-Modellen mit der patentierten PerfectClean-Veredelung versehen, die sich durch herausragende Antihaft-Eigenschaften auszeichnet. (Foto: Miele)



**Foto 3:** Alle Modelle der neuen Einstiegsbacköfen sind vernetzungsfähig und können per WLAN mit der Miele App verbunden werden. So lassen sich Betriebsart, Temperatur und Restlaufzeit jederzeit mobil kontrollieren. Bei Bedarf können Temperatur und Restlaufzeit entsprechend angepasst werden. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: [www.miele-presse.de](http://www.miele-presse.de)

Folgen Sie uns:  @Miele\_Presse

 @Miele.DE

 @mieleddeutschland

 Miele