

H 7244 BP Backöfen

Im perfekt kombinierbaren Design mit Klartextdisplay, Vernetzung und Pyrolyse.

- Klartextdisplay mit Sensorbedienung - DirectSensor S
- Geringster Reinigungsaufwand - Pyrolyse-Ausstattung
- Besonders lockere Teige und gebräunte Krusten - Klimagaren
- Per WLAN vernetzbares Gerät - Miele@home
- Ganz einfach zum perfekten Ergebnis - Automatikprogramme



Obsidianschwarz

€ *

A+



Energieeffizienz

Ausgezeichnete Energieeffizienz

Schont Umwelt und Geldbeutel: Nahezu alle Geräte sind mit der Energieeffizienzklasse A+ ausgezeichnet.



Umluftgrill

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



Booster

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



Zeitfunktionen

Überlassen Sie das Zeitmanagement Ihrem Backofen

Immer pünktlich: Programmieren Sie Startzeit, Endzeit und Dauer des Garvorgangs oder den Kurzzeitwecker.



Auftauen

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



Pyrolyse-Selbstreinigung und PyroFit-Zubehör

Ganz ohne Aufwand: die Reinigung

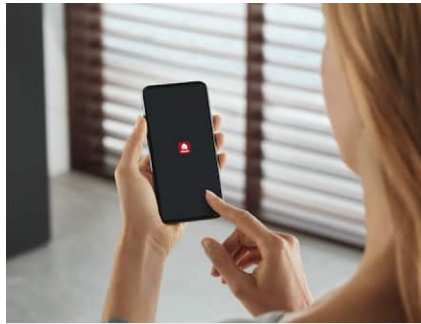
Der Garraum und (je nach Modell) einige Zubehöre reinigen sich automatisch von selbst bei hohen Temperaturen.



AirClean-Katalysator

Weniger Kochgerüche

Bessere Luft: Fett und Gerüche werden den austretenden Dämpfen fast vollständig entzogen.



Hausgerätevernetzung mit Miele@home

Clever vernetzt

Machen Sie Ihr Leben smart: Dank Miele@home können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen - für mehr Möglichkeiten.

*Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.



Klimagaren

Optimale Ergebnisse mit dem Feuchte-Plus

Mit Feuchtigkeit besser braten und backen: Genießen Sie unvergleichlich lockere Teige und gebräunte Krusten.



Kühle Front

Heiß wird nur das Essen

Schutz vor Verbrennungen: Das Gerät bleibt relativ kühl - auch an der Türaußenseite.



MultiLingua

Bestens verständlich

Für verschiedensprachige Nutzer: Die Bedienung kann auf zahlreiche Sprachen eingestellt werden.



Sicherheitsfunktionen

Maximale Sicherheit in jeder Situation

Immer sicher: Kindersicherung und Sicherheitsausschaltung schaffen verlässlichen Schutz.



Klimagaren

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



Eco-Heißluft

Besonders energiesparend: Saftige Braten oder exzellente Aufläufe gelingen optimal.



3D-Bedienputz

Zukunftsorientiertes Design

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



SoftOpen & SoftClose

Sanfte Türbewegung

Raffiniert und elegant: Die Tür öffnet und schließt mit einer sanften Bewegung - bis zum Ende.



Automatikprogramme

Ganz gelassen vielfältige Gerichte zaubern: Ob Brot, Kuchen oder Geflügel - alles wird vollautomatisch zubereitet.



Unterhitze

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



Grill groß

Vielseitig für drinnen: Damit können Sie auch größere Mengen Steaks, Würstchen, Spieße und anderes grillen.



Automatikprogramme

Mit Gelingsicherheit entspannt backen und braten

Leckere Gerichte im Handumdrehen: Ob Kuchen, Fisch oder Fleisch - alles wird vollautomatisch zubereitet.



Bratautomatik

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



Klimagaren mit Heißluft plus

Herrlich luftig und locker: Ideal für Backen und Braten mit Feuchteunterstützung auf bis zu drei Ebenen.



Exklusiv bei Miele

FlexiClip-Vollauszug

Ihr Gargut: bestens zugänglich

Ergonomisch und komfortabel: Durch den Vollauszug gelangen Sie bequem und sicher an Ihre Speisen im Ofen.



Ober- und Unterhitze

Universell einsetzbar und klassisch gut: Damit gelingen alle traditionellen Back- und Bratergebnisse bestmöglich.



Heißluft plus

Herrlich luftig und locker: Ideal für schonendes Backen und Braten auf mehreren Ebenen.



Intensivbacken

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

Bauform und Design

Einbau-Backofen	•
VitroLine	•
Gerätefarbe	Obsidianschwarz

Genussvorteile

Schnellaufheizen	•
------------------	---

Betriebsarten

Auftauen	•
Automatikprogramme	•
Bratautomatik	•
Eco-Heißluft	•
Grill	•
Heißluft Plus	•
Intensivbacken	•
Klimagaren	•
Klimagaren mit Heißluft Plus	•
Ober-/Unterhitze	•
Unterhitze	•
Umluftgrill	•
Grillbetriebsarten	•

Bedienkomfort

Display	DirectSensor S
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua	•
Tageszeitanzeige	•
Uhrzeitsynchronisation	•
Kurzzeitwecker	•
Programmierung Garzeitanfang	•
Programmierung Garzeitende	•
Programmierung Garzeitdauer	•
Ist-Temperaturanzeige	•
Soll-Temperaturanzeige	•
Signalton bei Erreichen der Solltemperatur	•
Vorschlagstemperatur	•

Vernetzung mit Miele@home	•
Individuelle Einstellungen	•
Zeitfunktionen	•

Effizienz und Nachhaltigkeit

Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A+
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand in W	0.5
Leistungsaufnahme im Stand-by Modus in W	1.0
Leistungsaufnahme im vernetzten Bereitschaftsbetrieb in W	2.0
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Bereitschaftsbetrieb in min	20
Zeitdauer bis automatisches Schalten in vernetzten Bereitschaftsbetrieb in min	20
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand in min	20

Pflegekomfort

Pyrolytische Selbstreinigung	•
Pyrolytische Selbstreinigung	•
Katalysator	•
Grillheizkörper abklappbar	•
CleanGlass Tür	•

Sicherheit

Gerätekühlsystem mit kühler Front	•
Sicherheitsausschaltung	•
Inbetriebnahmesperre	•
Türverriegelung im Pyrolysebetrieb	•

Technische Daten

Leuchtmittel tauschen	Kunde
Gerätemaße (B x H x T) in mm	595 x 456 x 568
Nischenmaße (B x H x T) in mm	560-568 x 450-452 x 550
Temperaturen in °C	30-300
Nischenmaße (B x H x T) in mm	560-568 x 450-452 x 550
Garraumvolumen in l	49

Anzahl der Einschubebenen	3
Kennzeichnung der Einschubebenen	•
Garraumbeleuchtung	1 Halogen-Spot
Nischenbreite min. in mm	560
Nischenbreite max. in mm	568
Nischenhöhe min. in mm	450
Nischenhöhe max. in mm	452
Nischentiefe in mm	550
Gewicht in kg	38.0
Gesamtanschlusswert in kW	3.200
Spannung in V	220-240
Frequenz in Hz	50
Absicherung in A	16
Phasenanzahl	1
Anschlusskabel mit Netzstecker	•
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1.50

Mitgeliefertes Zubehör

Backblech mit PerfectClean	1
Universalblech mit PerfectClean	1
Backblech mit PerfectClean	1
Universalblech mit PerfectClean	1
Back- und Bratrost PyroFit	1
FlexiClip-Vollauszug PyroFit (Paar)	1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PyroFit (Paar)	1
Entkalkungstabletten	2