

Miele

Kochen, wie Sie es lieben.
Jetzt auch draußen.

Die neue Miele Outdoor-Küche



Willkommen bei **Miele Outdoor Cooking**

Backofen. Kühlschrank. Kochfeld. Eine Küche ist das Herzstück des Hauses. Genau für diesen besonderen Raum stellt Miele seit vielen Jahren Premiumgeräte her. Geräte, die das Leben einfacher und komfortabler machen. Mit der ersten Miele Outdoor-Küche „Dreams“ übertragen wir diese Expertise nun nach draußen.

Weil eine Küche keine Frage des Raumes ist.



Miele Dreams	4-5
Grillen und Kochen	6-21
Verstauen und Organisieren	22-25
Spülen und Kühlen	26-27
Zubehör	28-31
Create Your Dream	32-35
Kontakt und Services	36

Ein wahr gewordener Traum. **Miele Dreams.**

Dreams – das ist der Name unserer ersten Miele Outdoor-Küche. Er steht stellvertretend für eine gesamte Produktkategorie, mit der Sie Ihre individuelle Traumküche zusammenstellen können – Modul für Modul, Zubehör für Zubehör.





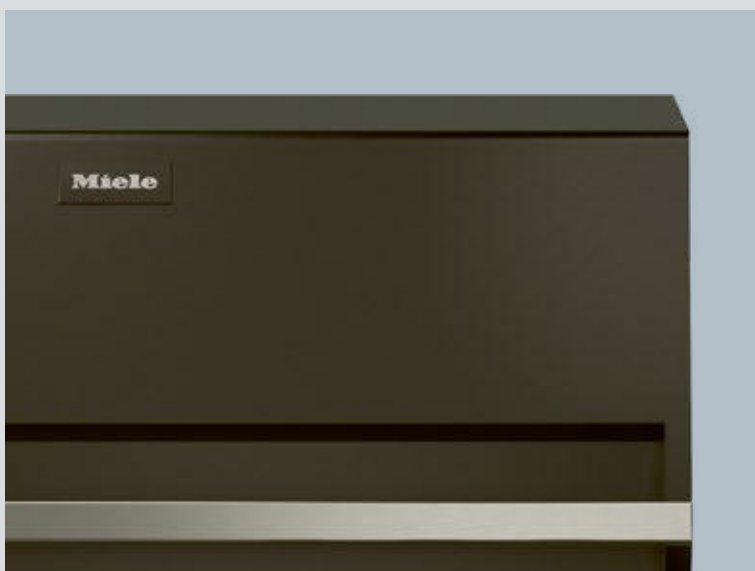
Unendlich individuell

Ein System, unendlich viele Möglichkeiten. Ob großer Garten oder kleiner Balkon, über Eck, mit viel oder weniger Stauraum: Alle Module und Zubehöre unserer Miele Outdoor-Küche lassen sich flexibel miteinander kombinieren. Das Ergebnis: Eine individuelle Outdoor-Küche, die mit Ihnen und Ihrem Leben mitwachsen kann.



Auf das Grad genau

Für das gute Gefühl, dass es gelingen wird. Egal, ob Steak, Fisch, Pulled Pork oder Grillgemüse. Dank einer großen Temperaturspanne, gleichmäßiger Hitze und präziser Messung der Temperatur gelingen Lieblingsgerichte einfach und schnell. Jedes Mal.



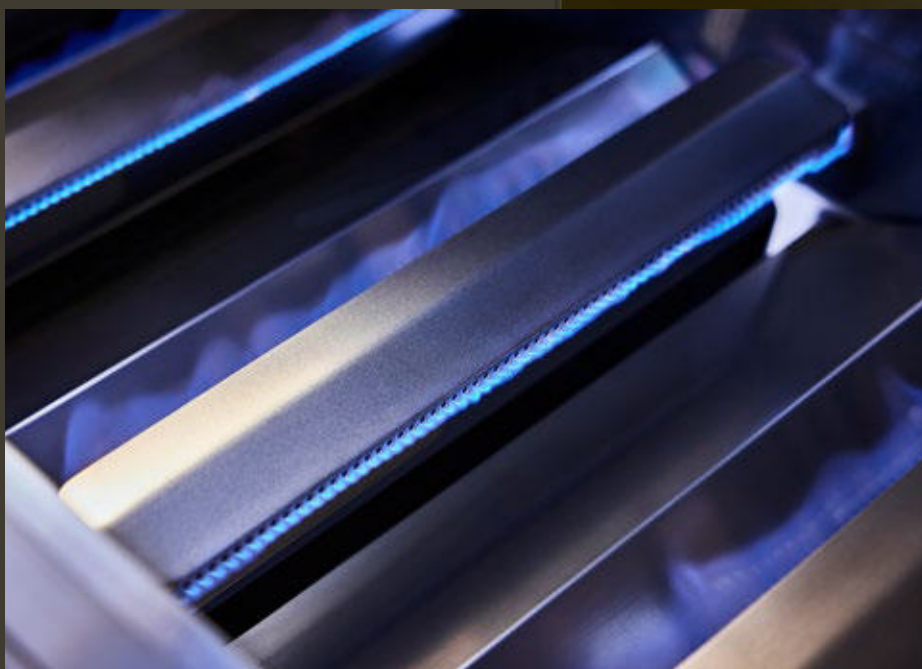
Draußen zu Hause

Durch ihr minimalistisches und zeitloses Design fügt sich unsere Miele Outdoor-Küche als Highlight in jeden Außenbereich ein. Hochwertige Materialien sorgen dafür, dass die Outdoor-Küche ganzjährig wetterfest ist – für Grillfreude 365 Tage im Jahr.

Grillen &

Das Herzstück unserer Outdoor-Küche

Unsere Gasgrills Fire Pro IQ und Fire Pro setzen neue Maßstäbe und heben Grillen auf ein neues Niveau.



Kochen





Fire Pro

Der neue Maßstab für Grills. Hochwertig verarbeitet, volle Power, präzise Steuerung. Grillen in neuen Dimensionen.



Für extreme Temperaturen

4 gegossene Edelstahlbrenner und 1 zusätzlicher Heckbrenner sorgen für Temperaturen von 80 °C bis 600 °C.

Auf einen Blick

Die beleuchteten Knebel zeigen auf einen Blick an, wenn ein oder mehrere Brenner aktiv brennen, indem ihr Licht von weiß auf gelb wechselt.

Maximaler Komfort

Über das FullControl Display lassen sich Kernfunktionen wie die Grilltemperaturen, die Timer und die FoodProbes steuern und auslesen.

Präzise Messung

Fünf Temperatursensoren und bis zu 4 FoodProbes messen die Temperatur am Grillrost, unter der Grillhaube und im Gargut.

Einfache Reinigung

2 herausnehmbare Schalen fangen Flüssigkeiten und Speisereste auf und können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Maße: 81,8 x 127 x 68,7 cm (BxHxT)*

Grillfläche: 76 x 45 cm

Leistung pro Brenner: Hauptbrenner 3,6 kW | Heckbrenner 4,7 kW

Anzahl Brenner: 4 Haupt- und 1 Heckbrenner

* Die Höhe kann durch das Ausrichten der Outdoor-Küche mithilfe der Füße um bis zu 3,5 cm abweichen.



Fire Pro IQ

Der intelligenteste Grill seiner Klasse.
Für perfekte Grillergebnisse. Ganz automatisch.



Für extreme Temperaturen

4 gegossene Edelstahlbrenner und 1 zusätzlicher Heckbrenner sorgen für Temperaturen von 60 °C bis 600 °C.

Automatische Temperaturregelung

Der Fire Pro IQ regelt Temperaturen automatisch und zuverlässig – unabhängig von äußeren Einflüssen wie Wind, Regen oder dem Öffnen der Grillhaube.

Zündung auf Knopfdruck

Eine Zieltemperatur einstellen und der Fire Pro IQ zündet einen oder mehrere Brenner mit einem Tastendruck.

Alle Daten immer im Blick

Daten zu Temperaturen, Brennerstatus, Programmen oder Timern laufen im vollflächigen Panorama FullControl Display zusammen.

Automatische Reinigung

Der praktische AutoClean-Modus mit Grillpyrolyse entfernt hartnäckiges Fett, Marinaden und Grillreste.

Maße: 81,8 x 127 x 67,5 cm (BxHxT)*

Grillfläche: 76 x 45 cm

Leistung pro Brenner: Hauptbrenner 4,0 kW | Heckbrenner 4,7 kW

Anzahl Brenner: 4 Haupt- und 1 Heckbrenner

* Die Höhe kann durch das Ausrichten der Outdoor-Küche mithilfe der Füße um bis zu 3,5 cm abweichen.

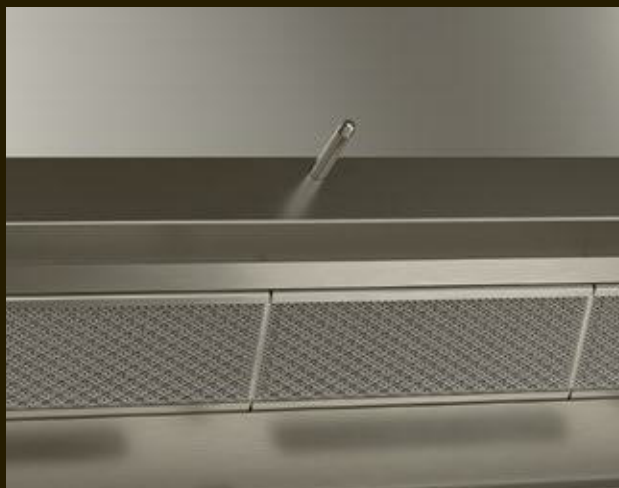
Grillen war nie smarter. **Oder einfacher.**

Mehr Kontrolle als je zuvor: Mit 5 Sensoren im Garraum und am Grillrost regelt der Fire Pro IQ die Temperatur präziser als jeder andere Grill. Die elektronisch gesteuerten Ventile ermöglichen bis zu 200 Leistungsstufen – für präzise Hitze, ganz nach Wunsch.

Auf Knopfdruck heizt der Fire Pro IQ blitzschnell auf und hält die Temperatur konstant. Dank exakt abgestimmter Regelparameter entsteht gleichmäßige Hitze im gesamten Garraum. Wind, Regen oder Öffnen der Haube? Kein Problem – der Grill gleicht äußere Einflüsse auf die Temperatur im Garraum automatisch aus.

Ob Pulled Pork „low & slow“ oder Steak mit goldbrauner Kruste: Jede Zone lässt sich individuell konfigurieren. Zusätzlich liefern bis zu 4 Kerntemperaturfühler präzise Werte – direkt im Grillgut oder in Kombination mit Zubehör wie dem Dutch Oven.

Für noch mehr Komfort: Einfach ein Automatikprogramm in der Miele App* auswählen, an den Fire Pro IQ senden und Schritt für Schritt zum perfekten Ergebnis geführt werden.





Grillen schafft Verbindung

Der intelligente Begleiter für Ihren Grill: Die Miele App* für iOS und Android einfach über WLAN oder Bluetooth mit dem Fire Pro oder Fire Pro IQ verbinden und smarte Extras nutzen.



Timer und Temperaturen im Blick behalten

In der Miele App* sehen Sie in Echtzeit und auf einen Blick die Temperaturen aller Brenner, Kerntemperaturfühler und Timer – direkt auf der Geräteseite. Für volle Kontrolle beim Grillen.



Den Füllstand der Gasflasche auslesen

Überprüfen Sie den Füllstand Ihrer Gasflasche direkt auf dem Grilldisplay oder in der Miele App* und lassen Sie sich rechtzeitig benachrichtigen, wenn es Zeit zum Nachfüllen ist.



Vielfältige Rezepte entdecken

Klassiker grillen oder Neues ausprobieren: In der Miele App* finden Sie eine große Auswahl an Rezepten. Lassen Sie sich inspirieren und Schritt für Schritt zum perfekten Ergebnis führen.

* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist Ihr Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

Ganz nach Ihrem **Geschmack**

Draußen kann alles, was drinnen kann – und noch viel mehr. Erweitern Sie Ihre Outdoor-Küche mit vielseitigem Zubehör. Dank Plancha, Pizzastein und vielen anderen Zubehören wird aus klassischem Grillen abwechslungsreiches Kochen.





MasterGrate Cooking System

Ein perfektes Zusammenspiel aus Grillrost und Zubehör: Die modulare Grillfläche ganz einfach auf eine neue Art nutzen – mithilfe von über 11 vielseitigen Zubehören.



Rost raus, Zubehör rein

Passgenaues Zubehör wie Plancha, Grillkorb oder Pizzastein flexibel anstelle der Grillroste in den gesamten Garraum einsetzen.



Vielseitig aufgestellt

Patties auf der Plancha, Buns auf dem Rost: Unterschiedliche Zubehöre miteinander kombinieren – für ein vollständiges Gericht vom Grill.



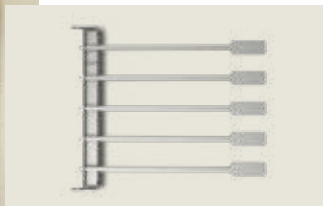
Von Grillen bis Backen

Das große Zubehörsortiment aus Edelstahl und Gusseisen macht jede Zubereitungsart möglich.

FlexRack

Cooking System

Einklappen und einhängen: Das klassische Warmhalterost wird beim Fire Pro und Fire Pro IQ zum FlexRack. Das Rost einfach zurückklappen und den entstandenen Raum für über 8 verschiedene Zubehörteile nutzen.



Höhe und Breite ausnutzen

Die 4 Ebenen des FlexRacks ermöglichen besonders viel Flexibilität – für unterschiedliche Gerichte und Temperaturen.



Kombinieren und loskochen

Den Garraum über dem Grillrost mit Rahmen und Einlegern, Schalen oder Spieße-Sets nutzen – zum Beispiel für die Zubereitung von Chicken Drumsticks oder Gemüsespießen.





Sear Pro

Durch seine hohen Temperaturen eignet sich der Oberhitze grill optimal für die Zubereitung von zarten Steaks, cremigen Gratins oder süßen Desserts.



Maße: 51,5 x 32 x 43,7 cm (BxHxT)

Leistung des Brenners: 5,5 kW

Grillfläche: 34,6 cm x 28,3 cm

Extreme Temperaturen

Grilltemperaturen von bis zu 900 °C verleihen Steaks die perfekte Kruste.

Schnelles Aufheizen

Innerhalb von 3 Minuten erreicht der Oberhitze grill eine Temperatur von bis zu 850 °C.

Bequem verstellbar

Die Höhe des Grillrosts lässt sich einfach und bequem über einen Drehknebel einstellen.

Praktischer Rostauszug

Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausziehen des Edelstahl-Grillrosts.



Cook

Das Gaskochfeld ist mit 2 Brennergrößen ausgestattet und erzeugt so eine breite Temperaturspanne – vom Simmern bis zum scharfen Anbraten.

Maße: 40,9 x 94,5 x 63,5 cm (BxHxT)*

Anzahl Kochfelder: 2

Leistung pro Brenner: 3,0 kW | 4,2 kW

Besonders vielseitig

Zwei Brennergrößen, präzise regulierbar – für vielfältige Kochanwendungen mit kleinen oder großen Temperaturen.

Auf einen Blick

Die beleuchteten Knebel zeigen auf einen Blick an, wenn ein oder mehrere Brenner aktiv brennen, indem ihr Licht von weiß auf gelb wechselt.

Schutz vor Wasser

Die durchdachte Konstruktion des Kochfelds hält Wasser zuverlässig fern. Und falls doch einmal Feuchtigkeit entsteht, wird sie gezielt abgeleitet.

Einfache Reinigung

Der Muldenspiegel aus Edelstahl und die emaillierten Gusstopfträger sind besonders robust und einfach zu reinigen.

* Die Höhe kann durch das Ausrichten der Outdoor-Küche mithilfe der Füße um bis zu 3,5 cm abweichen.

Stauraum, wie **für Sie gemacht**

Praktischer Stauraum gehört zu jeder Outdoor-Küche dazu.
Unsere Stauraummodule bieten viel Platz für Zubehöre und Zutaten.





Noch mehr **Flexibilität**

Die Stauraummodule in den Größen S, M und L gibt es wahlweise mit Schubladen, Einlegeböden oder einer Kombination aus beidem.

Sanftes Schließen

Dank SoftClose schließen die Türen und Schubladen sanft und geräuscharm.

Fester Stand

Stufenlos verstellbare Standfüße gleichen unebene Untergründe und unterschiedliche Bodenbeschaffenheiten aus.

Magnetische Verriegelung

Bei starkem Wind oder Verschieben bleiben die Türen sicher geschlossen.

Verschieben & Fixieren

Dank 360° Schwerlastrollen mit integriertem Fuß können die Module mühelos verschoben oder fest installiert werden.



Store S

Die platzsparende Stauraumlösung mit einer Breite von 41 cm – optional mit einem Einlegeboden oder 3 Schubladen.

Maße: 40,9 x 94,5 x 60,4 cm (BxHxT)*



Store M

Mit einer Breite von 61 cm bietet das Store M ausreichend Platz für Ihr Zubehör – wahlweise mit Einlegeboden oder 3 Schubladen.

Maße: 61,4 x 94,5 x 60,4 cm (BxHxT)*



Store L

Das Store L bietet mit einer Breite von 82 cm maximale Flexibilität – erhältlich mit Einlegeböden, 3 Schubladen oder einer Kombination aus Einlegeboden und Schubladen.

Maße: 81,8 x 94,5 x 60,4 cm (BxHxT)*



Corner

Dank des Eckmoduls lässt sich die Outdoor-Küche beidseitig im 90° Winkel erweitern. Der komfortable ExtraSpace-Auszug bietet zusätzlichen Stauraum.

Maße: 122,7 x 94,5 x 60,4 cm (BxHxT)*



Table

Die praktische Erweiterung Ihrer Arbeitsfläche: einfach anzubringen an allen Modulen und belastbar mit bis zu 20 Kilogramm.

Maße: 40,9 x 10 x 60,4 cm (BxHxT)

Alles hat **seinen Platz**

Das clevere Stauraumsystem hält Zubehör organisiert und immer griffbereit, egal ob Grillzange, Handschuhe oder Gewürze. Das Lochmuster an den Türinnenseiten bietet dabei zusätzliche Möglichkeiten: Haken, Ablagen oder Halterungen einfach dort einhängen, wo Stauraum benötigt wird.



Um **die Ecke** gedacht

Das Eckmodul besitzt einen hochwertigen ExtraSpace-Auszug, der den gesamten Innenraum vollständig ausnutzt. Der Auszug ist mit 4 individuell einstellbaren Körben ausgestattet, die jeweils mit bis zu 15 Kilogramm belastbar sind. Selbst große Mengen an Zubehör lassen sich hier einfach und bequem verstauen.



Wash

Bringt fließendes Wasser in Ihre Outdoor-Küche: Das Spülmodul besitzt 2 unterschiedlich große, mit Franke entwickelte Spülbecken und ein integriertes Abfallsystem.



Maße: 81,8 x 94,5 x 60,4 cm (BxHxT)*

Anzahl Spülbecken: 2

Anzahl Abfallbehälter: 2

Versenkbare Markenarmatur

Das Spülmodul ist mit einer komplett versenkbaren Edelstahl-Armatur vom Premiumhersteller Franke ausgestattet.

Mülltrennung leicht gemacht

Das herausziehbare Abfalltrennsystem von Franke besitzt zwei 14 Liter-Behälter für Küchenabfälle oder Verpackungen.

Warm und kalt

Kalt abwaschen oder mit warmem Wasser reinigen: Die Franke-Armatur hat sowohl einen Warmwasser- als auch Kaltwasseranschluss.

Passt perfekt zusammen

Die 2 unterschiedlich großen Spülbecken sind optimal abgestimmt auf die Maße der Zubehöre, wie zum Beispiel der Plancha oder der Gar- und Lagerschalen.

Cool

Lebensmittel und Getränke direkt draußen lagern: Das voll outdoor-fähige Kühlschranksmodul hält Getränke, Grillfleisch und andere Zutaten zuverlässig kalt und kann 365 Tage im Jahr draußen stehen.



Maße: 61,4 x 94,5 x 60,4 mm (BxHxT)*

Nutzzinhalt: 110 Liter

Temperaturzone: +2 bis +14°C

Voll outdoor-fähig

Der Kühlschrank hält dank robuster Bauweise Temperaturen von -20 °C bis +43 °C stand.

110 Liter Stauraum

Mit einem Fassungsvermögen von 110 Litern bietet der Outdoor-Kühlschrank viel Platz – auch für größere Grillpartys.

Einteilbarer Innenraum

Der Innenraum ist flexibel einteilbar – für unterschiedlichste Lebensmittel, Flaschengrößen oder Gefäße.

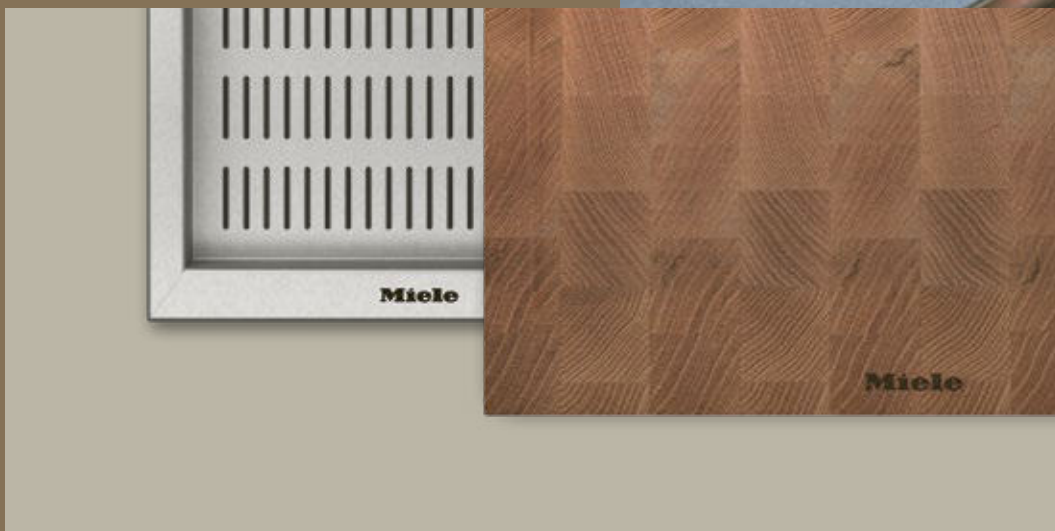
Gerüche neutralisieren

Der Active AirClean-Filter neutralisiert Gerüche im Kühlschrank.

*Die Höhe kann durch das Ausrichten der Outdoor-Küche mithilfe der Füße um bis zu 3,5 cm abweichen.

Durchdacht bis ins Detail

Jedes Zubehör passt perfekt – in den Grill, das Kochfeld, die Spüle. Ein System ohne Kompromisse.





Ein wahres **Dream-Team**

Ob Plancha, Schürze oder Abdeckhaube: Erweitern Sie Ihre Outdoor-Küche mit über 60 Zubehören. Jedes einzelne ist dabei perfekt auf Ihre Küche abgestimmt – in seinen Maßen, seiner Funktion und seiner Optik.



Grill- und Kochzubehör

Grillen, Kochen, Schmoren, Backen: Dank Zubehören wie dem Pizzastein oder der Rotisserie lassen sich unterschiedlichste Gerichte oder ganze Menüs in der Miele Outdoor-Küche zubereiten.



Stauraumzubehör

In Kombination mit den Zubehören aus unserem Stauraumsystem, wie Haken, Ablagen oder Schalen, findet jede Zutat, Gewürz oder Besteck seinen perfekten Platz.



Reinigung und Pflege

Speziell entwickelte Pflegeprodukte reinigen die Edelstahl- und pulverbeschichteten Oberflächen schonend und nachhaltig.



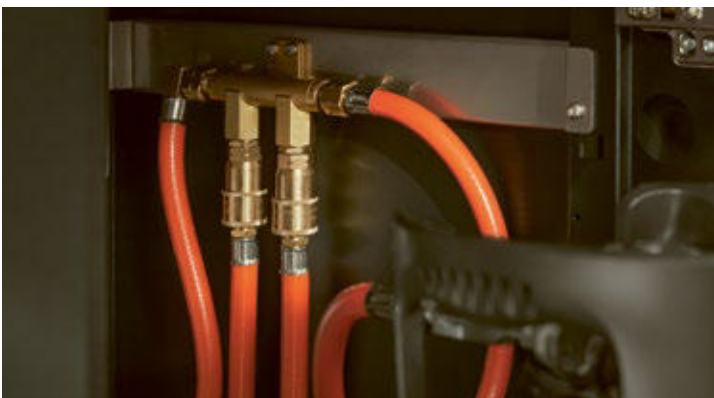
Abdeckhauben

Mit unseren modularen Abdeckhauben lässt sich jede Wunschkonfiguration zuverlässig vor Regen, Schnee und Sonne schützen.



Grillbesteck und -bekleidung

Von der Grillzange über die Bürste bis hin zu den Handschuhen – für jeden Zweck das passende Werkzeug.

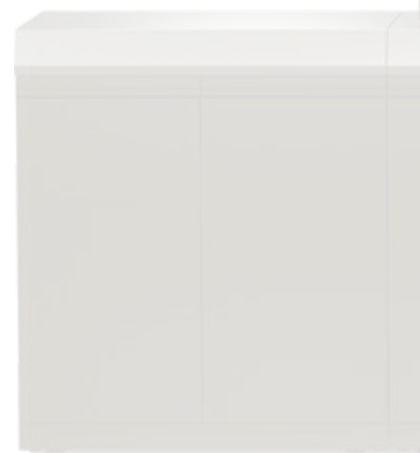


Leitungen und Anschlüsse

Unterschiedliche Anschlüsse und Schläuche ermöglichen eine einfache Installation der Outdoor-Küche und stellen einen zuverlässigen Betrieb sicher.

Schritt für Schritt zur **Outdoor-Küche**

Für jeden Outdoor-Bereich, für jedes Lieblingsgericht: Kombinieren Sie Module zum Grillen und Kochen, Verstauen und Organisieren, Spülen und Kühlen mit passendem Zubehör und stellen Sie sich so – Schritt für Schritt – ihre individuelle Traum-Outdoor-Küche zusammen.



Grill wählen

Der Grill. Das Herzstück jeder Outdoor-Küche. Wählen Sie zwischen unserem leistungsstarken Fire Pro und dem intelligenten Fire Pro IQ.



Kochmodule ergänzen

Noch mehr Vielfalt. Noch mehr Flexibilität. Ergänzen Sie Ihre Outdoor-Küche mit einem Sear Pro Oberhitze grill und einem Cook Gaskochfeld.



Stauraum planen

Der perfekte Ort für Zubehör und Zutaten. Wählen Sie aus unterschiedlich großen Stauraummodulen mit Schubläden, Einlegeböden oder einer Kombination aus beidem aus.



Spüle und Kühlschrank integrieren

Getränke kühlen, Zutaten abwaschen. Ergänzen Sie Ihre Outdoor-Küche mit einem Kühlschrankmodul und unserer Spüle. Für eine vollwertige Küche, auch draußen.



Zubehör auswählen

Unendlich individuell: Wählen Sie Zubehör für neue Gerichte, zusätzlichen Stauraum, zur Pflege oder zum Schutz Ihrer Outdoor-Küche.



Bereit für Genuss

Auspacken, verbinden und loskochen. Alle Module werden vormontiert geliefert – so steht einem ersten Grillabend mit Freunden oder Familie nichts im Weg.

Miele **Dreams**

Dürfen wir vorstellen? Unsere 6 Dream-Konfigurationen – für kleine und große Outdoor-Bereiche. Sie dienen als Inspiration für Ihre individuelle Outdoor-Küche, denn dank des modularen Designs sind noch viele weitere Konfigurationen möglich.



Dome

- Fire Pro / Fire Pro IQ
- 2x Table

Maße: 163,6 x 127 x 68,7 cm (BxHxT)*



Rise

- Fire Pro / Fire Pro IQ
- Store M

Maße: 143,2 x 127 x 68,7 cm (BxHxT)*



Essence

- Fire Pro / Fire Pro IQ
- Cook
- Sear Pro
- Store M

Maße: 184,1 x 127 x 68,7 cm (BxHxT)*



Advance

- Fire Pro / Fire Pro IQ
- Cook
- Sear Pro
- Store M
- Store L

Maße: 265,9 x 127 x 68,7 cm (BxHxT)*



Master

- Fire Pro / Fire Pro IQ
- Cook
- Cool
- Sear Pro
- Store M
- Wash

Maße: 327,2 x 127 x 68,7 cm (BxHxT)*



Signature

- Fire Pro / Fire Pro IQ
- Cook
- Store L
- Cool
- Sear Pro
- Store M
- Corner
- Wash

Maße: 388,6 x 127 x 209,1 cm (BxHxT)*

*Die Höhe kann durch das Ausrichten der Outdoor-Küche mithilfe der Füße um bis zu 3,5 cm abweichen.

Deutschland:

Miele Vertriebsgesellschaft
Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
info@miele.de
Telefon: 05241 89-0
miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg
info@miele.at
Telefon: 050 800 800
miele.at

Schweiz:

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele AG
Sous-Riette 23
1023 Crissier

info@miele.ch
Telefon: 0848 848 048
miele.ch/contact
miele.ch

Technisch bedingte Änderungen, die dem Fortschritt dienen, geringe Maß- und Farbabweichungen, herstellungsbedingte Abweichungen beim Edelstahl-Schliff, Druckfehler, Irrtümer, Innovationen und technische Änderungen bleiben vorbehalten. Abweichungen der farblichen Wiedergabe in den Abbildungen von der Original-Geräte-Farbe sind drucktechnisch bedingt. Energylabel und Datenblatt sind im Internet unter miele.de jeweils bei den einzelnen Produkten unter Download einzusehen.