

H 7840 BPX Backöfen

Im perfekt kombinierbaren Design mit Speisethermometer und BrillantLight.

- Großes Touchdisplay mit Annäherungssensor - M Touch + MotionReact
- Das Gargut immer und überall im Blick - Kamera im Garraum
- Geringster Reinigungsaufwand - Pyrolyse-Ausstattung und PyroFit
- Besonders lockere Teige und gebräunte Krusten - Klimagaren
- Garantiert kein Übergaren von Lebensmitteln - TasteControl

A++



Obsidianschwarz

€ 0*



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.



Klimagaren mit Intensivbacken

Ob Pizza, Quiche oder Obstkuchen: Mit Feuchteunterstützung werden Böden knusprig und Beläge bleiben saftig.



Klimagaren mit Ober-/Unterhitze

Klassisch gut: Mit Feuchteunterstützung gelingen alle traditionellen Back- und Bratergebnisse bestmöglich.



3D-Bedienpult

Zukunftsorientiertes Design

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



Automatikprogramme

Mit Gelingsicherheit entspannt backen und braten

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



TasteControl

Nachgaren? Nur noch, wenn Sie dies möchten.

Die automatische Schnellabkühlung verhindert ungewolltes Nachgaren und kann auf Wunsch die Speisen warmhalten.



BrilliantLight

Beste Sicht auf allen Ebenen

Kraftvoll und angenehm: Seitlich angebrachte LED-Leuchtstäbe sorgen für die optimale Ausleuchtung Ihres Garraumes.



Niedertemperaturgaren

Zart und saftig: Bei niedrigen Temperaturen wird Fleisch besonders gleichmäßig gegart - und außen nicht trocken.



Crisp function

Macht knusprig und kross

Perfekt für Pizza oder Pommes: Durch Reduktion der Feuchte gelingt eine knusprige Bräunung.



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



FlexiClip-Vollauszug
Ihr Gargut: bestens zugänglich
Ergonomisch und komfortabel: Durch den Vollauszug gelangen Sie bequem und sicher an Ihre Speisen im Ofen.



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



Grill klein
Extra für kleine Mengen: Wenn es etwas weniger sein soll, gelingen so Steaks, Würstchen und vieles mehr bestens.



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



Sicherheitsfunktionen
Maximale Sicherheit in jeder Situation
Immer sicher: Kindersicherung und Sicherheitsausschaltung schaffen verlässlichen Schutz.



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.



Energieeffizienz

Ausgezeichnete Energieeffizienz

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



Booster

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



Multilingua

Bestens verständlich

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



Eco-Heißluft

Besonders energiesparend: Saftige Braten oder exzellente Aufläufe gelingen optimal.



Automatikprogramme

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



Klimagaren

Optimale Ergebnisse mit dem Feuchte-Plus

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



Oberhitze

Finish für Optik und Geschmack: So gelingt vollkommene Zubereitung beim Gratinieren, Überbacken und Nachbräunen.



Eigene Programme

Für Ihre Lieblingsgerichte: Einfach die Betriebsart, Temperatur und Dauer festlegen und immer wieder zubereiten.



SoftOpen

Sanfte Türbewegung

Raffiniert und elegant: Die Tür öffnet mit einer gedämpften, sanften Bewegung bis zum Ende.



Grill groß

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



AirClean-Katalysator

Weniger Kochgerüche

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



Kamera im Garraum

Das Essen immer im Blick

Den Garprozess immer im Blick. Smarte und innovative Lösungen mithilfe der integrierten Kamera im Garraum.



Umluftgrill

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



Klimagaren mit Bratautomatik

Optimal braten: Angebraten wird bei hoher, fortgegart bei individueller Temperatur mit Feuchteunterstützung.



Zeitfunktionen

Überlassen Sie das Zeitmanagement Ihrem Backofen

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



Intensivbacken

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



Bratautomatik

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



Kühle Front

Heiß wird nur das Essen

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



Heißluft plus

Herrlich luftig und locker: Ideal für schonendes Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen.



Ober- und Unterhitze

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



Auftauen

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



Kabelloses Speisethermometer

**Auf den Punkt garen, ohne
Beaufsichtigung**

Fisch und Fleisch gradgenau garen: Die Restzeitanzeige informiert Sie, wenn Ihre Speisen fertig sind.

Bauform und Design

Einbau-Backofen	•
ArtLine	•
Grifflos	•
Gerätefarbe	Obsidianschwarz

Genussvorteile

TasteControl	•
Schnellaufheizen	•
Vorheizen	•
Speisethermometer	kabellos
Warmhalten	•
CrispFunction	•

Betriebsarten

Oberhitze	•
Auftauen	•
Automatikprogramme	•
Länderspezifische Automatikprogramme	•
Bratautomatik	•
Eco-Heißluft	•
Grill	•
Grill klein	•
Heißluft Plus	•
Intensivbacken	•
Klimagaren	•
Klimagaren mit Heißluft Plus	•
Klimagaren mit Ober-/Unterhitze	•
Klimagaren mit Intensivbacken	•
Klimagaren mit Bratautomatik	•
Niedertemperaturgaren	•
Ober-/Unterhitze	•
Unterhitze	•
Umluftgrill	•
Spezialanwendungen	•
Grillbetriebsarten	•

Bedienkomfort

Näherungssensor MotionReact	•
-----------------------------	---

Display	M Touch
Kamera im Garraum	•
SoftOpen	•
Touch2Open	•
MultiLingua	•
MyMiele	•
Hilfe-Funktion	•
Zeitlich programmierbare Dampfstöße	•
Polyphone Signaltöne	•
Tageszeitanzeige	•
Uhrzeitsynchronisation	•
Anzeige Datum	•
Kurzzeitwecker	•
Programmierung Garzeitanfang	•
Programmierung Garzeitende	•
Programmierung Garzeitdauer	•
Ist-Temperaturanzeige	•
Soll-Temperaturanzeige	•
Signalton bei Erreichen der Solltemperatur	•
Vorschlagstemperatur	•
Eigene Programme	•
Vernetzung mit Miele@home	•
Individuelle Einstellungen	•
Zeitfunktionen	•

Effizienz und Nachhaltigkeit

Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A++
Automatische Restwärmenutzung	•
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	•
Tastensperre	•

Technische Daten

Leuchtmittel tauschen	Kundendienst
Gerätemaße (B x H x T) in mm	595 x 456 x 568
Garraumvolumen in l	49
Anzahl der Einschubebenen	3
Kennzeichnung der Einschubebenen	•
Garraumbeleuchtung	BrilliantLight
Temperaturen min. in °C	30
Nischenbreite min. in mm	560
Nischenbreite max. in mm	568
Nischenhöhe min. in mm	450
Nischenhöhe max. in mm	452
Nischentiefe in mm	550
Gerätebreite in mm	595
Gerätehöhe in mm	456
Gerätetiefe in mm	568
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
Temperaturen max. in °C	300

Mitgeliefertes Zubehör

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