

Miele emhætter & ventilationsteknologi



Miele showroom

Miele Gallery i Glostrup og Vejle er en oplevelse i særklasse. Her kan du se et bredt udvalg af Miele's produkter - både til privat og professionel brug.

Du vil få et godt indblik i designløsninger samt se produkter fra basis- til premiumklasse.



Miele Gallery danner rammen om masser af aktiviteter såvel for forbrugere som for Miele's samarbejdspartnere.

Du vil kunne opleve alt lige fra Miele's Forbruger Academy til spændende event- og temadage med f.eks. vinsmagning, kaffebrygning eller tilberedning af sund mad i Miele's dampovne.

På gensyn i Miele Gallery!

Miele Gallery finder du her:

Glostrup:

Erhvervsvej 2, 2600 Glostrup

Vejle

Logistikvej 3, 7100 Vejle (E45, afkørsel 59)

Åbningstider:

Mandag-onsdag	8.00-16.00
Torsdag-fredag	8.00-18.00
Lørdag	9.30-14.00

Tidsbestilling:

Du kan bestille tid til en personlig produktgennemgang på gallery@miele.dk. Send os dit ønske, og vi vil efterfølgende kontakte dig.

Tidsbestilling kan også ske på tlf.

75 85 86 11 (showroom i Vejle) og tlf.

43 27 11 00 (showroom i Glostrup).





Indhold

Miele showroom	2
High-end-teknologi fra en ægte specialist	4
Erfaring, der mærkes	5
Hvad gør en emhætte egentlig?	6-7
De tre rengøringsfaser	8-9
At ventilere eller ikke at ventilere?	10
Udluftning til det fri - hvilke overvejelser	11
Intern eller ekstern motor?	12
Energibesparende emhætte	13
Emhætter, der kommunikerer	14-15
Flerlagsfiltrering med Miele	16
Lydsvag og sikker	18-19
Egenskaber der gør Mieles emhætter unikke	20-21
Specialtilpasning af din Miele emhætte	22
Besøg Miele.dk	23

High-end-teknologi fra en ægte specialist

Mieles køkkentechnologi sætter nye standarder og er blevet det foretrukne valg verden over. Uanset om det er professionelle kokke eller hobby-kokke, overbeviser Mieles køkkenprodukter med deres intelligente funktioner, fascinerende design og langtidsholdbare kvalitet.



Manifestationen af Miele's filosofi om kvalitet er især imponerende, hvad angår emhætter, da Miele råder over den totale produktionsproces. Det betyder, at alle produktionstrin, der er væsentlige for produktets kvalitet, udføres på Miele's egen fabrik i Tyskland. Resultat: Førsteklasses kvalitet i alle detaljer, pålidelig drift og perfekte overflader.



Mieles overlegne teknologi viser sig bl.a. ved det unikke CleanCover, hvor alle kabler og elektroniske komponenter er sikkert beskyttet mod fedt og snavs i et specielt kabinet. Rengøringen af den indvendige side af emhætten er med den glatte overflade uden skarpe kanter betydeligt mere enkel og sikker, da kontakt med de elektriske dele helt undgås. Et sikkerhedsgitter forhindrer pifingre i at nå motoren. Sans for detaljer, som kun findes i Miele's emhætter.

Erfaring, der mærkes

En hemmelighed ved Miele's høje kvalitet er, at vi går meget op i detaljer. Dette betyder, at vi er tilbageholdende med at overlade kontrollen med produktionen til andre. Miele's emhætter udvikles af egne ingeniører og fremstilles på egne fabrikker i Tyskland. Alle komponenter er manuelt laserbehandlet, kantet og formet, og på samme måde poleres overflader manuelt.

Så meget teknisk raffinement og håndlavet præcision findes kun i førsteklasses biler. Vi mener, at en emhætte fortjener lige så meget opmærksomhed. I det lange løb bør din emhætte ikke kun se godt ud, den skal også fungere fejlfrit hver dag og give dig fornøjelsen af at nyde frisk og sund luft, når du tilbereder mad i årene fremover.



Hvad gør en Miele emhætte egentlig?

Ved tilberedning af mad opstår em, som består af en blanding af fedt, fugt, faste stoffer og lugte. Hvis luften i køkkenet ikke udskiftes eller filtreres, forbliver emmen i rummet og belaster omgivelserne. For at kunne rense luften og genskabe et behageligt rumklima, er der to muligheder:

1. Naturlig luftudskiftning
2. Dynamisk luftudskiftning

Ved naturlig luftudskiftning ledes emmen ud af rummet ved den naturlige luftstrømning. Dette sker for eksempel, når et vindue åbnes, men også via luftcirkulation i huset. Du har her ikke nogen indflydelse på, i hvilken retning emmen ledes, hvorved væsentlige dele af emmen - såsom fedt - aflejres på møbler og i omgivelserne i køkkenet.

En dynamisk luftudskiftning derimod, som en emhætte skaber, filtrerer med en luftstrøm fedt, vand og lugt fra luften. Luftstrømmene bliver kontrolleret og renset. Fedtet, som udgør en væsentlig del af emmen, absorberes af fedtfilteret i emhætten.





Fedt

Det er næsten ikke til at komme uden om olie og fedt ved tilberedning af mad. De er transportører af smag, og især når man steger grøntsager, kød og fisk, fungerer de som varmeledere. Ulempen er, at de ofte syder og sprutter. De fedtmolekyler, der frigives, bevæger sig gennem luften. Hvis de ikke bliver filtreret fra, aflejrer de sig på møbler og genstande i køkken og stue og danner en klæbrig, uhygiejnisk film. De tilsmudsede overflader er svære at rengøre hygiejnisk.

Lugte

Mmmm ... hvor dufter det dejligt! Lugte spiller en meget vigtig rolle i madlavningen. Men når den ellers så velduftende lugt trænger ind i andre rum som f.eks. soveværelset, bliver den generende. Afhængigt af deres oprindelse, består lugte, der dannes i madlavning, af forskellige molekyler. Hvis de ikke neutraliseres, kan de lugtende stoffer hænge ved i tekstiler i lang tid.

Fugt

Pasta, ris, kartofler, grøntsager og supper - alle koges i vand. Ved 100°C fordampes vandet og stiger op. Når dampmætningsgraden i luften er nået, lægger den overskydende damp sig på vægge og vinduer i form af dråber. Fugt i rum fremmer dannelsen af mug og påvirker indeklimaet negativt.

De tre rengøringsfaser

Fedt

Miele anvender inertial-princippet til at filtrere fedtet fra luften. Fedtmolekylerne suges gennem lagene i metalfedtfileret, og fedtet udskilles via centrifugalkræfter i filteret.

Inertialsystemet:

Sammenlignet med en bil, der kører hurtigt rundt i kurver, skubber centrifugalkræfterne fedtmolekylerne mod ydersiden og fanges i filterets væv.



Metalfedtfiltre:

Alle Miele emhætter er udstyret med 10-lags metalfedtfiler i rustfrit stål.



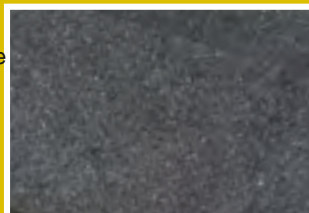
- + Optimal fedtfiltrering
- + Udformningen af Miele 10-lags metalfedtfiler er perfekt egnet til centrifugalvirkningen i emhætten.
- + Miele 10-lags metalfedtfiler kan nemt og hygiejnisk rengøres i opvaskemaskinen.

Lugte

Mieles NoSmell-filtre er fremstillet af aktivt kul, der absorberer lugte som en svamp, binder dem, ændrer deres molekylære struktur og neutraliserer lugten.

Mieles NoSmell-filtre:

Lugtmolekylerne søger en passende åbning (kapillærer), trænger ind og fastholdes derefter.



Re-cirkulation og NoSmell-filtre

Hvis du ikke ønsker at tilslutte emhætten til udluftning til det fri, kan Miele NoSmell-filtre anvendes i hele Miele emhættesortimentet med re-cirkulation.



- + Lugtmolekyler opsuges, og deres struktur ændres. På denne måde bliver de lugtfri.
- + Efterlugt reduceres betydeligt med Miele NoSmell-filtre.

Fugt

Ved udluftning til det fri ledes overskydende fugt automatisk ud af rummet. Ved emhætter med re-cirkulation anbefales det at foretage en hurtig udluftning ved at åbne vinduet. Derved undslipper overskydende fugt og kondenseres derved ikke i rummet.

Kondensering:

Ligesom varm luft absorberer fugt, frigiver den også fugten igen ved afkøling, hvilket resulterer i kondens på køligere flader.

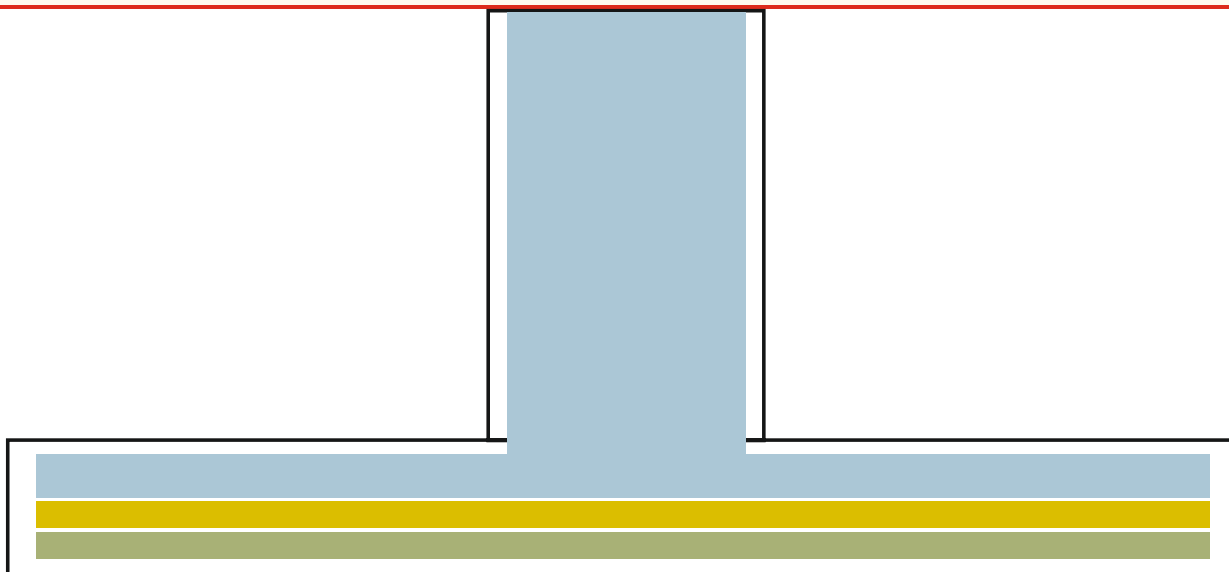


Udluftning til det fri

Kondens på vægge og kolde overflader reduceres betydeligt med emhætter, der er tilsluttet med udluftning til det fri.



- + Fugt sætter sig ikke på vægge som kondens, men fjernes helt fra rummet.
- + Et fugtigt, ubehageligt indeklima undgås.



1. Fedtfiltrering via Miele's 10-lags metalfedtfilte

2. Lugtneutralisering med NoSmell-filter*

3. Fjernelse af em

* Gælder kun emhætter med re-cirkulation. Ved udluftning til det fri, ledes lugte ud.

Din fordel:

Emhætter gør tilberedning af mad let og behagelig ved af filtrere fedtmolekyler, fjerne em og neutralisere lugte.

Em, der opstår fra tilberedning af mad, har ikke længere en negativ effekt på indeklimaet i køkkenet, opholdsrum eller på din families velbefindende.

At ventilere eller ikke at ventilere?

Re-cirkulation

En emhætte med re-cirkulation suger em ind ved hjælp af en ventilator, renser den i forskellige filtre og returnerer den til rummet efter filtreringsprocessen. På denne måde sker luftcirkulationen i et lukket rum. Emhætter med re-cirkulation kræver ingen udluftningskanaler til det fri eller åbninger gennem mur. Dette gør installationen enklere i forhold til emhætter med udluftning til det fri.

Fordele ved emhætter med re-cirkulation

- + Let at installere
- + Ingen ændringer af bygningskonstruktion nødvendig
- + Om vinteren forbliver varmen i rummet
- + Gode ydelsesparametre

Begrænsninger

- En stor del af fugten forbliver i rummet.
Som en følge heraf er hurtig udluftning ved åbent vindue nødvendig
- NoSmell aktivt kulfilter skal jævnligt udskiftes
- Om sommeren opvarmes afkølet luft

Udluftning til det fri

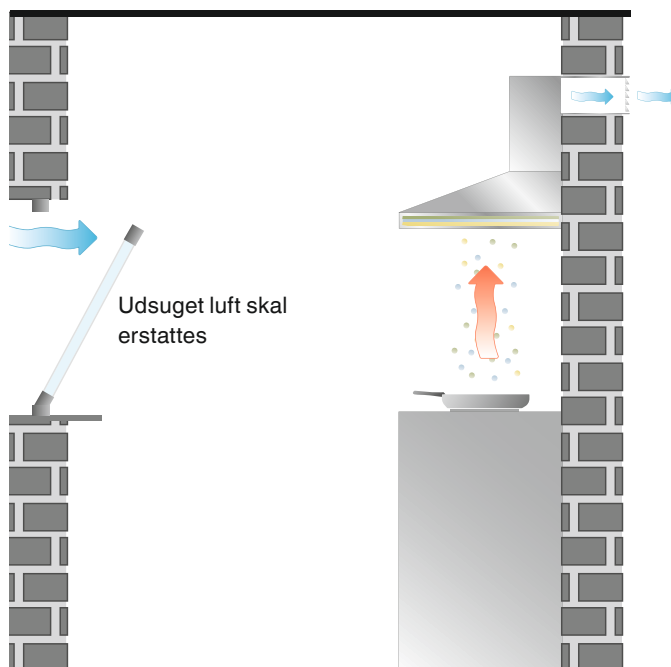
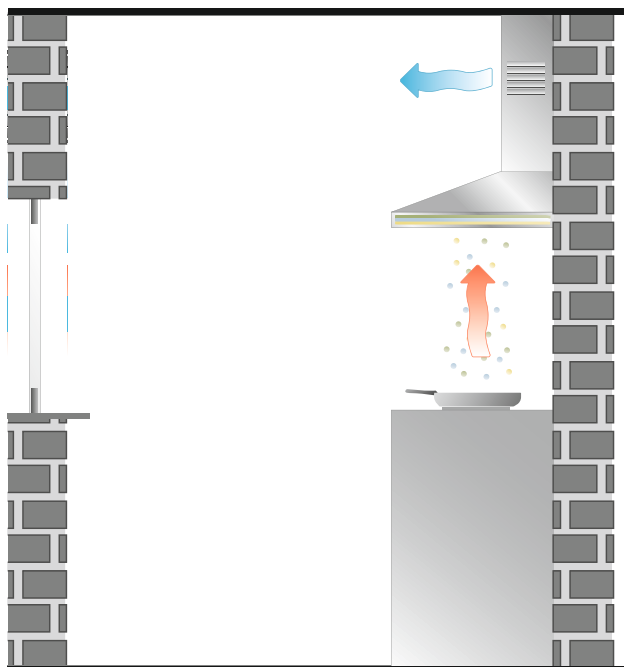
Emhætter med udluftning til det fri suger em ind og filtrerer det. I modsætning til emhætter med re-cirkulation, leder emhætter med udluftning til det fri luften ud af køkkenet via kanaler. For at dirigere afgangsluft ud kræves en mur- eller tagåbning. Alle emhætter med udluftning til det fri er forbundet til et kanalsystem, der gør det muligt at lede lugte og fugt ud. Da luft ledes ud af rummet, skal der samtidig tilføres ny luft f.eks. gennem et åbent vindue.

Fordele ved emhætter med udluftning til det fri

- + Højere luftmængde
- + Fugt ledes ud i det fri
- + Høj effektivitet
- + Ingen løbende ekstra omkostninger

Begrænsninger

- Mængden af bortfiltreret luft og emhættens ydelse afhænger af kvaliteten af den udførte installation
- Kan ikke installeres overalt
- Varmetab om vinteren



Udluftning til det fri - hvilke overvejelser?

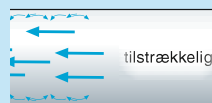
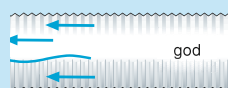
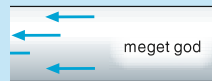
Luftstrømning

For at opnå en effektiv filtrering af luften for fedtpartikler er det vigtigt at være opmærksom på luftens strømningsegenskaber. Hvis det er muligt, bør luften strømme uhindret gennem luftkanalen i en konstant strøm. Strømningsegenskaber påvirkes af formen og længden af luftkanalen. Jo mere glat luftkanalens overflade er, desto mere effektiv vil udsugningen være. Tværsnittet af luftkanalen skal tilpasses emhættens ydelse.

For at sikre optimal ydelse skal installationsvejledningen følges. Miele anbefaler kortest mulig luftkanal med så få bøjninger som muligt.

Miele anbefaler

Kanaler med stor diameter og glatte vægge genererer optimalt luftflow, minimerer turbulens og reducerer støj udvikling.



Luftkanal med glatte vægge i f.eks. plastic, PVC eller metal

Semi-fleksibel aluminium med lav bølgehøjde

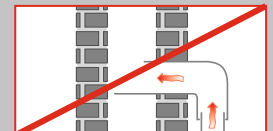
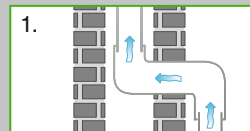
Glat rektangulær luftkanal

Meget fleksibel luftkanal med høj bølgehøjde

Føring af luftkanal

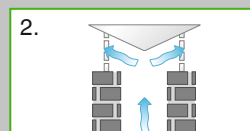
1. Aftræk

Hvis afgangsluft ledes ud via en skorsten, skal luftstrømmen ledes i udtrækkets retning og ikke mod skorstensvæggen.



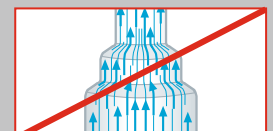
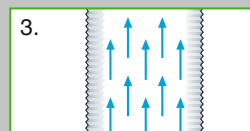
2. Ventilationsåbninger

Hatformede dæksler på ventilationsåbninger hindrer luftstrømmen. Luftstrømmen skal blæses ud horisontalt eller langs et passende formet dæksel.



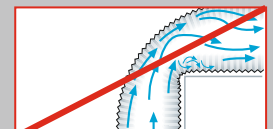
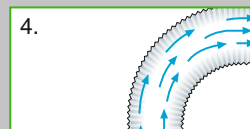
3. Diameter på luftkanalen

Diameteren skal være så stor som muligt og konstant langs hele længden af luftkanalen. Indsnævring reducerer udsugningsevnen og øger lyd niveauet.

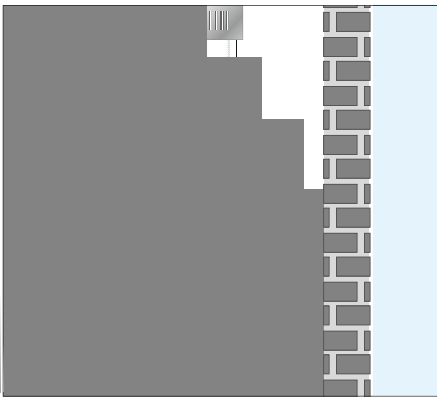


4. Bøjninger

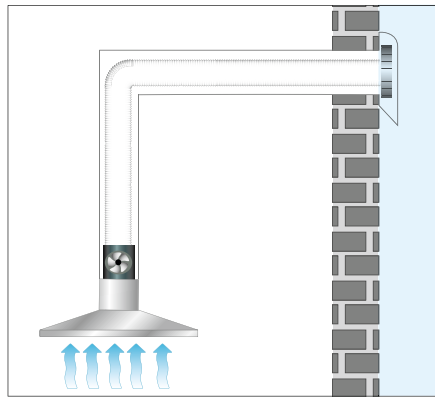
Bøjninger med skarpe vinkler undgås. Runde bøjninger reducerer lyd niveauet og minimerer tab af ydeevne.



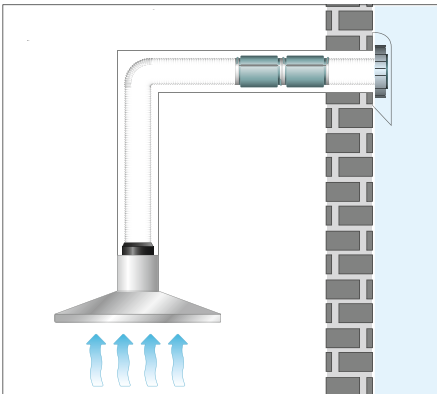
Intern eller ekstern motor?



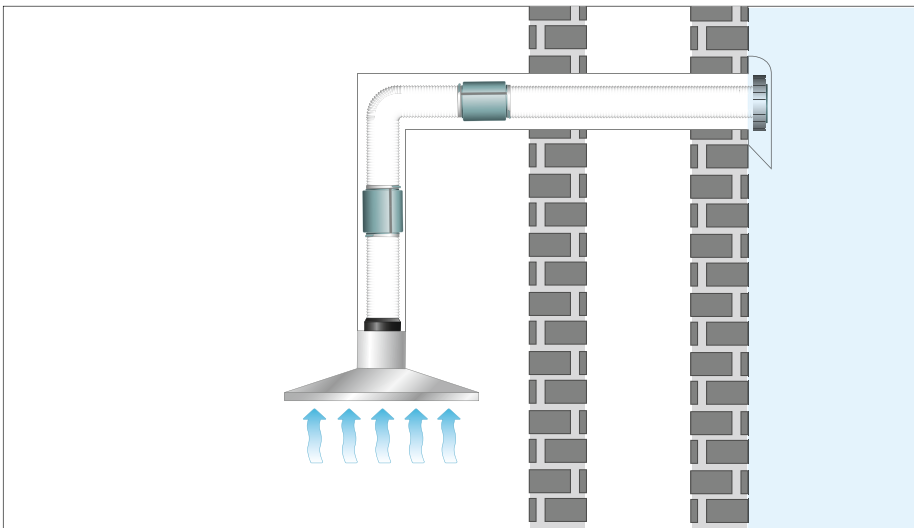
Recirkulation



Udluftning til det fri



Udluftning til det fri uden rumlig adskillelse



12 Udluftning til det fri med rumlig adskillelse

Intern motor

- alle Miele's emhætter

Den interne motor er integreret i emhætten og kræver ingen yderligere montering. Motoren er forsynet med en lydisolering, så lydniveauet er på et minimum. Desuden kan der på Miele emhætter integreres en lyddæmper i udluftningskanalen, der reducerer lydniveauet yderligere.

Ekstern motor

- kun ved emhætter med udluftning til det fri

- med og uden rumlig adskillelse

En ekstern blæser sidder uden for emhætten og skal monteres særskilt. Derved flyttes motorlyden, hvorved lydniveauet i køkkenet reduceres. Der opnås en betydelig reduktion i lydniveauet, hvis den eksterne motor er placeret min. 5 meter fra emhætten.

Ekstern motor – ja eller nej?

En ekstern motor kan monteres på ydervæggen, loftet eller i muren. Det afhænger af bygningskonstruktionen på opstillingsstedet, føringen af udluftningsvejen og emhætten, om der kan anvendes en ekstern motor. Ved en udluftningsvej på mere end syv meter anbefaler Miele brug af ekstern motor.

Energibesparende emhætte



Tendensen inden for europæisk arkitektur går i retning af nulenergi-huse med kontrollet ventilation for at forhindre varmetab som følge af ureguleret luftskifte. Emhætter med udluftning til det fri påvirker energibalancen i negativ retning, da opvarmet luft udskiftes med kold luft.

Selv til disse strenge krav tilbyder Miele en effektiv løsning: Mieles emhætter med re-cirkulation befrier køkkenmiljøet for gener fra madlavningen. Dermed beskyttes det sofistikerede ventilationssystem i nulenergi-huset ikke af fedtaflejringer, der således heller ikke lægger sig som en hindre på køkkenelementerne. Hertil kommer, at Mieles NoSmell aktive kulfilter fjerner generende lugte.

Men selv for emhætter med tilslutning til det fri findes der en energibesparende løsning.

Mieles tætsluttende, isolerede murkasse forhindrer enhver ukontrolleret ombytning af varm eller kold luft udefra og ind. For kolde klimaer betyder det, at der ikke er nogen indtrængning af kold luft udefra - murkassen åbnes først med det højere strømningstryk fra den tændte emhætte.



Emhætter, der kommunikerer

Intelligent madlavning med Mieleles kogeplader



Kun hos Miele

Con@ctivity



Opnå optimal udsugning af dampe og lugte og spar samtidig energi: Mieleles emhætter gør det automatisk, hvis de er udstyret med Con@ctivity. Med

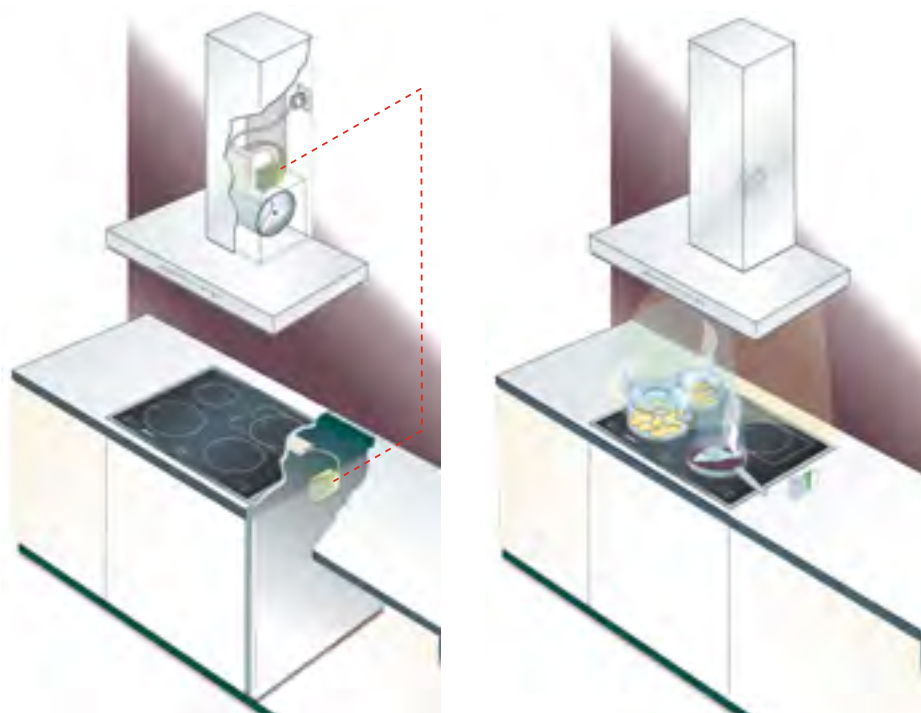
Mieleles Con@ctivity kan emhætten kommunikere med kogepladen - og omvendt.

Indstillingerne på kogepladen registreres og overføres til emhætten.

Din Miele emhætte bruger disse data til automatisk at vælge den passende effektindstilling for at sikre det optimale indeklima, så du kan koncentrere dig fuldt ud om din madlavning. Med den automatiske styring af efterudsugningstiden slukkes emhætten endda automatisk, så du ikke bruger mere energi end nødvendigt.

Med Con@ctivity får du følgende fordele:

- Emhættens lys tændes automatisk
- Emhættens indstilling tilpasses valgt kogepladeeffekt
- Efterudsugningstiden styres automatisk
- Emhætten og emhættens lys slukkes automatisk



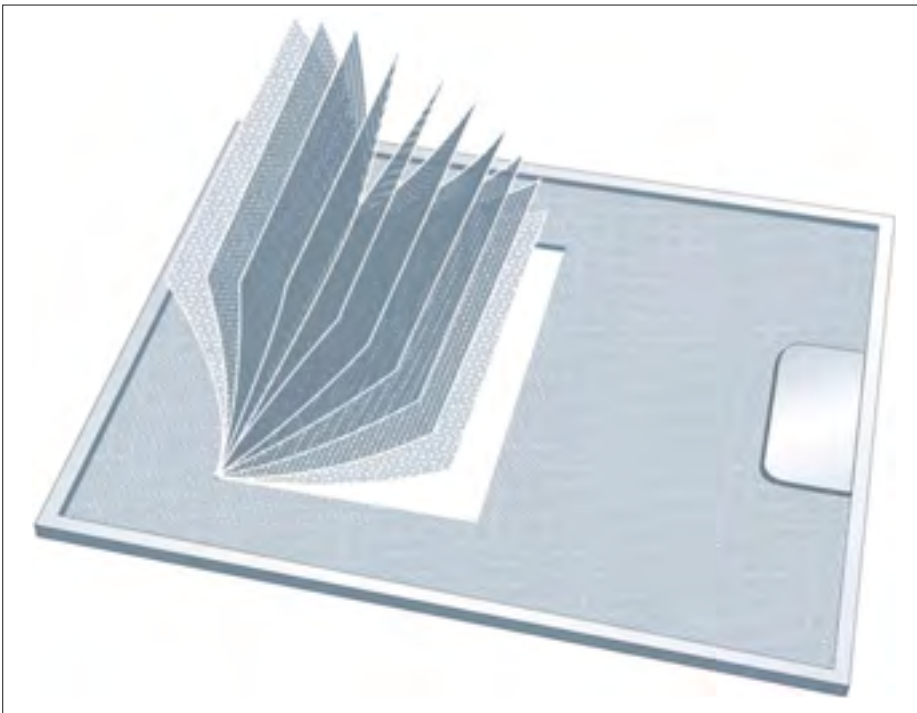
Du kan bruge Con@ctivity-funktionen til at styre din emhætte, men du kan også betjene den manuelt, hvis du foretrækker det.

Con@ctivity kan hurtigt og nemt monteres som ekstraudstyr. Det kræver blot to kommunikationsmoduler, et i kogepladen og et i emhætten, der gør informationsudvekslingen mulig. Informationerne videregives via dit almindelige el-net og kræver ingen ekstra kabler.*



* Con@ctivity er en ekstrafunktion til udvalgte Miele emhætter og kogeplader.

Flerlags filtrering med Miele



En af de vigtigste funktioner for en emhætte er at rense fedt og em fra madlavningen ved hjælp af fedtfiltere. Stegning og opvarmning af mad på en kogeplade udvikler em, som er særligt ubehageligt i køkkenet. Emmen danner aflejringer på vægge, møbler og gardiner, som praktisk talt er umulige at fjerne. Fedtaflejringer i forbindelse med fugt og varme giver en ideel grobund for bakterier.

Dette gør et effektivt førsteklasses fedtfilter-system så meget desto mere vigtigt. Alle Miele emhætter er udstyret med 10-lags metalfedtfiltre med to ydre lag i stål og otte indvendige lag i strukket aluminium. Filterrammen er i rustfrit stål i eksklusivt finish og tåler rengøring i opvaskemaskine.



Uanset indstillet effekt er fedtfiltreringen i Miele's emhætter særdeles effektiv.

Miele's rustfrie 10-lags metalfedtfiltre absorberer em fra både fedt og fugt. På grund af den tætte maskeoverflade er Miele's metalfedtfiltre i stand til at holde store mængder fedt og fugt tilbage, hvorved du undgår rengøring af uhygiejniske aflejringer.

Miele's rustfrie metalfedtfiltre kan nemt og bekvemt rengøres regelmæssigt i opvaskemaskine.



Lydsvag

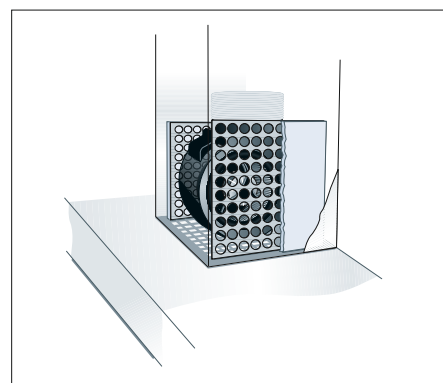


Miele's akustiske pakke

En emhætte skal være så effektiv og samtidig så lydsvag som muligt. Miele's akustiske pakke sørger netop for dette: Motoren er effektivt isoleret med speciel lydisolering som standard, hvilket sikrer, at din emhætte arbejder stille.

Ønskes der yderligere lydreduktion tilbyder Miele et udvalg af emhætter til ekstern motor. På den måde flyttes en væsentlig del af støj-kilden ud af køkkenet.

Miele tilbyder også en lyd-dæmper, som monteres i luftkanalen bag emhætten. Lyddæmperen kan benyttes både ved emhætter med intern og ekstern motor.



Sikkerhed



Sikkerhedsfrakobling

Mieles emhætter er så lydsvage, at man nemt kan komme til at glemme at slukke for dem. Derfor slukkes emhætten automatisk efter 10 timer, hvorved unødigt strømforbrug forhindres.



Miele CleanCover

Mieles CleanCover udgør et væsentligt sikkerhedsmæssigt aspekt. Emhættens motor og elektroniske komponenter er forsvarligt gemt bag det tætsluttende CleanCover. Dette sikrer, at der ikke er risiko for hverken kortslutninger eller beskadigelse af blæsermotoren under rengøring af emhætten.



Automatisk frakobling af intensivtrin

Intensivtrinet giver en meget kraftig luftgennemstrømning og er beregnet til kortvarig drift, for eksempel ved stegning af fødevarer, der har tendens til at ryge eller afgive intense dampe. Intensivtrinet kan programmeres til automatisk at skifte ned til indstilling 3 efter 10 minutter.



1-lags brudsikkert glas (ESG)

Mieles emhætter i rustfrit stål og glas er udstyret med et 1-lags brudsikkert glas. Dette glas er konstrueret til at splintre i mange små stykker uden skarpe kanter, hvis det skulle blive brudt. Så skulle det utænkelige ske, sætter Miele din sikkerhed i første række.

Egenskaber der gør Miele's emhætter unikke



Det perfekte par

Miele udbyder det optimale udvalg af emhætte- og kogepladekombinationer, designet til at matche design og ydelsesmæssigt. For eksempel tilbyder Miele emhætter med særlig høj ydeevne til madlavning med kraftig dampudvikling.



Miele CleanCover

Miele's overlegne teknologi viser sig blandt andet ved det enestående CleanCover, hvor alle kabel- og elektronikkomponenter er sikkert beskyttet mod fedt og snavs i et specialudviklet kabinet. Den indvendige rengøring af emhætten er meget lige til på grund af de glatte overflader og de skjulte kabel- og elektronikkomponenter.



Kraftige metalfedtfiltre

Alle Miele emhætter er udstyret med et 10-lags metalfedtfiltre. Det yderste lag er i rustfrit stål og tåler rengøring i opvaskemaskine uden risiko for misfarvning, så din emhætte vil yde optimalt og se flot ud i lang tid.



Betjeningselementer til ethvert behov

Mieles emhætter er udstyret med et betjningskoncept fra simpel manuel skydekontakt til high-end elektronisk touch-kontakt. Uanset hvad du vælger, er betjeningen behagelig intuitiv og designet til at holde.



Efterudsugningsfunktion

Funktionen sørger for udsugning af den em og mados, der er i køkkenet, når stege- eller kogeprocessen er afsluttet. Emhætten stopper automatisk efter 5 eller 15 minutter. Dette er med til at sikre dig et godt indeklima.



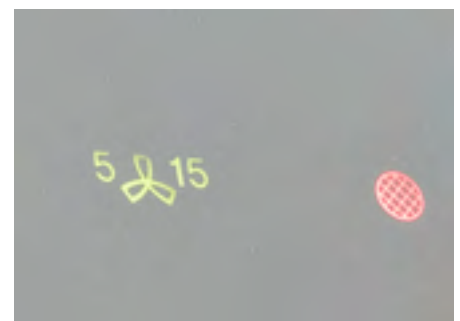
Frisk luft - ingen lugt

Mieles NoSmell-system består af et aktivt kulfilter, der binder lugte og garanterer et behageligt indeklima - 10 gange bedre end traditionelle aktive kulfiltre. Mieles emhætter sikrer frisk luft i dit hjem under madlavning takket være en lang række egenskaber såsom kraftig sugestyrke, enestående fedtfiltre og et effektivt NoSmell-system.



Belysning

Halogenlamper eller LED-dioder garanterer et optimalt lys over kogepladen. Størstedelen af Mieles emhætter har desuden lysdæmperfunktion.



Indikator for fyldt fedt- og aktivkulfilter

De fleste af Mieles emhætter fortæller dig, når fedt- og aktivkulfilteret er fyldt, idet kontrollampen blinker for udskiftning eller rengøring.

Specialtilpasning af din Miele emhætte

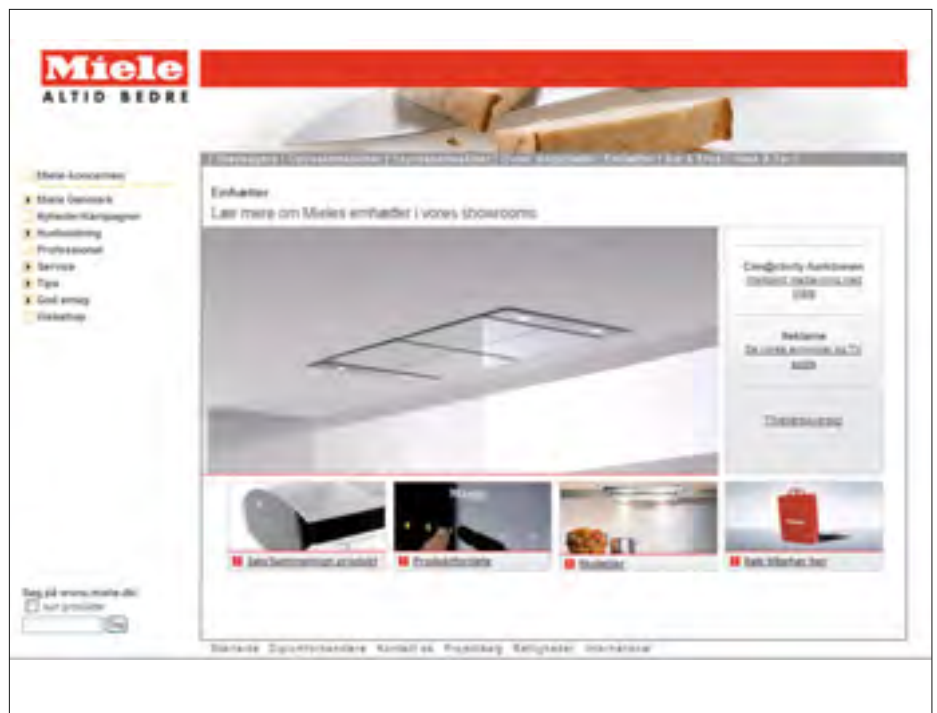


Har du ekstra højt til loftet eller brug for en "skorsten" skåret i smig? Som ægte emhættespecialist har Miele fuld kontrol over hele produktionsprocessen, som foregår på Mieles egen fabrik. Derfor har vi også mulighed for at tilbyde specialtilpasning af din emhætte, så den bliver perfekt integreret i netop dit køkken.

Kontakt din lokale Miele emhætte-forhandler for at høre mere om muligheden for at specialtilpasse en Miele emhætte til netop dit køkken.



På Miele's hjemmeside finder du en komplet oversigt over det store emhættesortiment med billeder, featurebeskrivelser og tekniske produktdetaljer. Du kan se de mange flotte designs og det brede udvalg af emhættetyper, som Miele kan tilbyde.



Du finder også detaljeret og dybdegående information omkring ventilationsteknologi samt en elektronisk guide, der hjælper dig til at finde netop den Miele-emhætte, der passer bedst til dit køkken og dine behov. Med hjælp fra guiden er du sikker på at træffe det helt rigtige valg af emhætte.



Tryghed i hele produktets levetid
Hurtig og professionel service



Med Miele følger service og reklamationsfrist – og vi klarer det hurtigt.

På reservedele og reparationer yder vi 24 mdr. reklamationsfrist, ligesom vi garanterer levering af reservedele i 15 år efter, at produktet er ophørt i salgsprogrammet.

Miele er kendt for sin dag til dag-service. Det er en stor fordel for dig, da du yderst sjældent må vente mere end én dag på, at produktet igen er klart efter et driftsstop. Dette kan vi overholde, fordi vi over hele landet har lokalt boende teknikere, som kører i central-dirigerede servicevogne. Servicevognene er udstyret med et stort udvalg af originale reservedele, hvilket betyder, at vi fra start medbringer alt, hvad der normalt skal bruges til en reparation. Altså ingen unødvendig ventetid eller omkostninger ved fremskaffelse af reservedele.

Miele A/S
Erhvervsvej 2 2600 Glostrup
Tlf. 43 27 11 00 43 27 11 09
www.miele.dk
www.miele-shop.dk

Rygraden i god service er dygtige teknikere. Alle vores teknikere er elektrikere, og denne uddannelse er suppleret med en speciel Miele-uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores produkter. Uddannelsen bliver løbende fulgt op, således at teknikkerne hele tiden er på højde med udviklingen. Du kan derfor altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

Mieles kundecenter kan kontaktes fra mandag til torsdag mellem kl. 8.00 og kl. 16.00, fredag mellem kl. 8.00 og kl. 15.30 på telefon:

43 27 13 00
Servicebestilling på www.servicebesøg.dk
eller på tlf. 43 27 13 10.