**Für Kaffeespezialitäten mit perfektem Milchschaum: Der neue CM6 MilkPerfection von Miele**

* Doppelventuri-Verfahren ermöglicht zweifaches Aufschäumen
* Verbesserter Reinigungskomfort durch zusätzliche Milchleitung
* Alle CM6-Modelle jetzt auch vernetzungsfähig

**Wals, 01. Oktober 2020. – Miele präsentiert ein neues Highlight im Segment der Stand-Kaffeevollautomaten: Der** **CM6 MilkPerfection spielt seine Stärken insbesondere bei Getränkevariationen mit Milch aus. Darüber hinaus punktet die Geräteserie mit einer intuitiven Bedienung, verbessertem Reinigungskomfort und weiteren innovativen Features. Marktstart mit zwei Modellen in jeweils zwei Farben ist im Oktober.**

Wer perfekten Kaffeegenuss schätzt, der weiß: Beim Cappuccino sind nicht nur die Qualität der Bohnen und die Crema entscheidend – auch auf den Milchschaum kommt es an. Und hier setzt der CM6 MilkPerfection neue Maßstäbe. Denn dank zweifacher Dampfzugabe ist nun ein doppeltes Aufschäumen möglich. „Dieses sogenannte Doppelventuri-Verfahren erhöht nicht nur die Temperatur des Milchschaums, sondern sorgt zugleich für eine besonders feinporige Textur“, sagt Mag. (FH) Elisabeth Leiter, Marketingleiterin Miele Österreich.

Auch in puncto Reinigung bietet der CM6 MilkPerfection nun noch mehr Komfort: So ist beim automatischen Spülen der Milchleitungen kein Umstecken mehr nötig, denn das Gerät ist mit einem doppelten Schlauch ausgestattet. Die erste Leitung führt vom Milchgefäß in den Kaffeevollautomaten, die zweite ist für das Spülwasser zuständig. Ein Milchgefäß aus Glas ist modellabhängig bereits im Lieferumfang enthalten. Das Gefäß ist spülmaschinengeeignet, wie auch die Abtropfschale, der Wassertank und Restebehälter. Die Brüheinheit lässt sich bei allen Miele Geräten herausnehmen und unter fließendem Wasser leicht reinigen.

**Vier voreingestellte Modi für zusätzlichen Bedienkomfort**

Die Getränkeauswahl des CM6 erweitert sich unter anderem durch Espresso Macchiato,   
Flat White und verschiedene Teesorten auf insgesamt 18 Variationen. Je nach Vorliebe lässt sich die Wasser- und auch die Milch- bzw. Milchschaummenge während des Bezugs spontan anpassen. Weitere Geräteeinstellungen, wie die Mahlmenge der Bohnen, Wassermenge und -temperatur sowie die Option Vorbrühen, lassen sich modellabhängig in vier oder acht individuellen Genießerprofilen speichern.

Durch die Auswahl vier voreingestellter Modi folgt der CM6 MilkPerfection den Bedürfnissen der Nutzerinnen und Nutzer, ohne dass Parameter einzeln einzustellen sind. So ist der Betrieb des Gerätes in der Eco-Mode-Grundeinstellung besonders energiesparend. Im Barista-Mode kommt dagegen der Heizkörper der Maschine sehr schnell auf die passende Temperatur. Möglichst kurze Wartezeiten bei Kaffeespezialitäten mit Milch garantiert der Latte-Mode. Und der Party-Mode ist auf die Zubereitung von vielen unterschiedlichen Getränken in möglichst kurzer Zeit optimiert, mit entsprechend wenig Einschalt- und Zwischenspülungen.

**Smart vernetzt mit der Miele@mobile App**

Ebenfalls neu ist, dass alle Modelle der CM6-Serie vernetzungsfähig sind. So lässt sich per Miele-App und Smartphone oder Tablet zum Beispiel der aktuelle Reinigungsstatus der Maschine anzeigen, der Getränkebezug aus der Ferne starten (MobileControl) oder das Gerät per Sprachbefehl über Amazon Alexa steuern. Auch neuer Miele-Kaffee lässt sich per App ordern.

Speziell für Espresso-Fans bietet die Miele-App zudem einen BaristaAssistant. Dieser führt den Nutzer Schritt für Schritt durch eine angeleitete Verkostung zum perfekten Ergebnis. Die entsprechenden Geräteeinstellungen lassen sich anschließend als individuelles Geschmacksprofil hinterlegen.

Der CM6 MilkPerfection ist in zwei Ausstattungsvarianten ab 1.099, - Euro (unverbindlich empfohlener Kassaabholpreis) ab Oktober im Handel erhältlich.

**Zu diesem Text gibt es drei Fotos**

**Foto 1:** Dank zweifacher Dampfzugabe spielt der CM6 MilkPerfection seine Stärken insbesondere bei Getränkevariationen mit Milch aus. (Foto: Miele)

**Foto 2:** Der Miele CM 6360 in der Farbe   
Lotusweiß CleanStealMetallic. (Foto: Miele)

**Foto 3:** MobileControl mit der Miele-App: Alle Modelle der neuen   
CM6-Serie sind vernetzungsfähig. (Foto: Miele)

**Pressekontakt:**Petra Ummenberger  
Telefon: 050 800 81551  
[petra.ummenberger@miele.](mailto:petra.ummenberger@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, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labors (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Hinzu kommen zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2018/19 rund 4,16 Milliarden Euro (Auslandsanteil rund 71 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen. Die österreichische Vertriebs- und Servicegesellschaft wurde 1955 in Salzburg gegründet, erreichte 2019 einen Umsatz von € 218,3 Mio. und konnte die Marktführerschaft bei großen

Hausgeräten weiter ausbauen. Das Werk in Bürmoos erzielte im Rumpfgeschäftsjahr 2019 (Juli bis Dezember) einen Umsatz von 14,8 Mio. Euro.

**Miele Zentrale**Mielestraße 10, 5071 Wals  
[www.miele.at](http://www.miele.at)