

# Design for life – Edición Marzo 2014

# MILO

# Design for life.

Cocción, Frío y Lavavajillas



# Nuestro compromiso

Immer Besser - Siempre Mejor





**"Immer Besser" - "Siempre Mejor"** es el lema que escogieron nuestros bisabuelos poco después de la fundación de la empresa Miele. Para tener éxito, uno ha de diferenciarse de sus competidores. Para ello existen fundamentalmente dos vías: o se es mejor o se produce más barato que otros, ambas cosas a la vez no será posible nunca. Usted se ha decidido por la primera opción. La empresa Miele ha sido fiel a esta filosofía desde hace más de un siglo.

**"Immer Besser" - "Siempre Mejor"** esto significa para nosotros en primer lugar, queremos ofrecer a nuestros clientes una excelente calidad y un excelente servicio. Las lavadoras o los lavavajillas, por ejemplo, han de aunar superior eficiencia de limpieza y máxima protección de los tejidos, de la cristalería y de la porcelana. Los alimentos preparados en el horno o en el horno a vapor deben proporcionar una auténtica experiencia culinaria. Todos los productos Miele se caracterizan por un máximo nivel de confort de manejo, bajo consumo y elegante diseño. Gracias a la resonancia de los clientes, que nos comunican qué mejoras se desean en las distintas áreas, hemos logrado poner productos de la máxima calidad en el mercado. En electrodomésticos, la calidad también significa siempre fiabilidad y durabilidad. Por ello, Miele es el único fabricante que dimensiona y comprueba todos los aparatos para una vida útil de al menos 20 años y que mantiene stocks de los repuestos más importantes durante más de 14 años.

**"Immer Besser" - "Siempre Mejor"** también implica en la actualidad asumir cada vez una mayor responsabilidad social. La sostenibilidad es un objetivo social al que Miele se siente muy comprometido. Este compromiso se traduce sobre todo en el menor consumo posible de energía, agua y detergente, así como en una producción que consuma la menor cantidad posible de recursos. Del mismo modo, nos sentimos comprometidos con las personas que trabajan para nosotros. Miele fue la primera empresa en Alemania que solicitó la certificación conforme a las normas de evaluación social SA 8000 que se refieren a la protección de los derechos de los trabajadores. A nuestros proveedores y distribuidores nos une una relación basada en el aprecio y la lealtad mutua. Es decir, la sostenibilidad aún muchos aspectos y nosotros nos hemos propuesto el objetivo de aportar también aquí el máximo posible.

**"Immer Besser" - "Siempre Mejor"** ha sido nuestro objetivo desde hace más de 100 años. Y lo prometemos: esto no cambiará.

*Markus Miele*

Dr. Markus Miele

*Reinhard Zinkann*

Dr. Reinhard Zinkann

# ¡Descubra un nuevo mundo culinario!

## Índice

Descubra en este catálogo por qué los electrodomésticos empotrables de Miele le regalan día tras día momentos muy especiales: con un diseño cuya modernidad perdura en el tiempo, con una funcionalidad que facilita el trabajo en el día a día y una calidad que produce una satisfacción de varias décadas.

|  |    |
|--|----|
| Diseño para una máxima calidad de vida     | 6  |
| Posibilidades de combinación               | 10 |
| Electrónicas precisas con manejo intuitivo | 12 |

### Productos

|   |     |
|---|-----|
| Hornos multifunción                                     | 16  |
| Hornos compactos con microondas                         | 34  |
| Hornos a vapor  | 46  |
| Hornos a vapor combinados                               | 62  |
| Microondas  | 78  |
| Calientaplatos  | 88  |
| Encimeras de inducción                                  | 100 |
| Encimeras de gas  | 120 |
| Elementos CombiSet                                      | 132 |
| Campanas extractoras                                    | 146 |
| Máquinas de café  | 164 |
| Refrigeradores, congeladores y acondicionadores de vino | 178 |
| Lavavajillas  | 210 |

### ¿Por qué Miele?

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Responsabilidad medioambiental | 252 |
| Calidad Miele                  | 254 |
| Servicio Técnico Oficial Miele | 256 |





La vida abarca muchas facetas; las exigencias y las situaciones personales definen las necesidades para el entorno creado. Como marca premium para electrodomésticos, Miele es la garantía del placer perfecto y con ello, de calidad de vida. Esta es la exigencia con la que diseñamos nuestros productos.

# Nuestra filosofía

Diseño para una máxima calidad de vida



## Design for life.

Desde nuestro punto de vista, el diseño es mucho más que la apariencia de un objeto, es una vivencia misma del uso. Esta es la exigencia en la que se basa el desarrollo de nuestros nuevos aparatos empotrables para la cocina. Para ello, nuestros diseñadores e ingenieros estudian continuamente los mercados internacionales en los que está presente Miele. Con su know-how y su inspiración son la absoluta vanguardia en su área.

El resultado son productos perfectamente sincronizados unos con otros en forma, materiales y funciones a través de toda la familia de productos: con ello, la nueva generación eleva la homogeneidad de diseño a toda una nueva dimensión. Descubra en las páginas siguientes la perfección al máximo nivel.

### **PureLine – espacio para lo esencial**

PureLine es la expresión de una elegancia discreta que se integra como un propio elemento de diseño en una cocina moderna y centrada en pocos materiales. La alta proporción de cristal crea una estética sosegada. Elementos horizontales en acero inoxidable y un llamativo tirador que da la sensación de flotar delante del cristal de color negro intenso, son las destacadas características de los aparatos.

# Nuevo diseño

La selección purista

## **PureLine - acero inoxidable "CleanSteel"**

El cristal en negro azabache conforma un fondo atmosférico, el llamativo tirador en acero inoxidable se convierte en un elemento destacado. Domina la horizontalidad: diversos aparatos que se complementan y forman una línea continua.





# PureLine

## Posibilidades de combinación

Gracias al diseño absolutamente homogéneo de los frontales de los aparatos, en toda la familia de productos, se conforma siempre un conjunto armónico - ya se trate de una composición vertical u horizontal. Existen múltiples posibilidades de combinación en función de las necesidades. Una fila horizontal a la altura de los ojos, una colocación vertical para el óptimo aprovechamiento de la altura de la habitación, concentrado en bloque o una ubicación individual en forma de T.



Diseño panorámico



Diseño de torre



Diseño panorámico-torre ("T")





CubiQ-Design

# Electrónicas precisas con manejo intuitivo

M Touch - control mediante una ligera pulsación del dedo

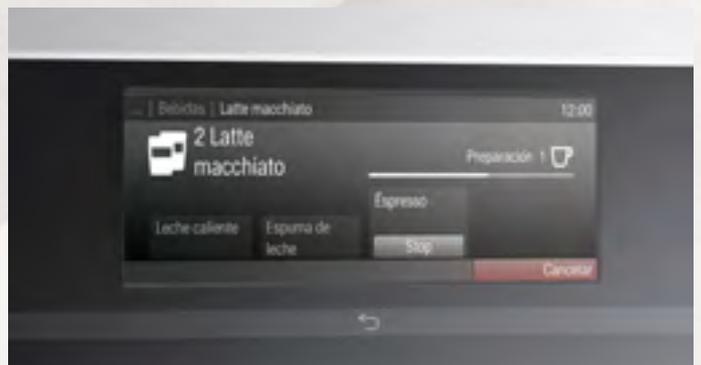




Con el innovador display táctil accederá rápidamente a la función deseada: el manejo del nuevo display M Touch es sencillo y autoexplicativo. El manejo se realiza de forma rápida e intuitiva mediante la pulsación directa o mediante un simple deslizamiento del dedo sobre el display con indicaciones en texto claro. Numerosas funciones se seleccionan con una sola ligera pulsación con la yema del dedo. El display central con texto blanco y símbolos sobre un fondo negro garantiza una perfecta visibilidad de las indicaciones. Las informaciones que guían al usuario se muestran en color.



Rápida navegación, gracias a la selección directa



Excelente lectura, gracias a la alta resolución



Posibilidad de guardar los ajustes personalizados

# Electrónicas precisas con manejo intuitivo

Conceptos de manejo alternativos



Todos los aparatos de la nueva generación están dotados con conceptos de manejo que comparten la misma lógica. Así, por ejemplo, el display está siempre centrado - independientemente del concepto de manejo de su elección. Todos los conceptos de manejo están dotados con una tecnología innovadora de display que convence por el alto brillo, la larga durabilidad, la alta resolución y el superior acabado de cada detalle. El teclado de sensores es el elemento central. En él, el usuario encuentra las funciones a las que se necesita acceder directamente durante un proceso.



**DirectSensor:** basta con una pulsación sobre uno de los símbolos dispuestos a la izquierda del display para seleccionar el programa deseado. La navegación a través de los distintos niveles se realiza mediante el elemento táctil dispuesto a la derecha del display.



**EasyControl:** los elementos de manejo presentan un diseño análogo con DirectControl. La única diferencia: la indicación de informaciones de estado, tales como ajustes de temperatura y de tiempos, se realiza en un display LC de siete segmentos.



**EasySensor:** el display purista de siete segmentos indica la temperatura y la duración. Mediante la pulsación de teclas sensoras integradas se eligen y se confirman las selecciones.

# Hornos Multifunción

## Índice



Cuando el delicioso olor a galletas recién hechas invade toda la casa, incluso los más pequeños se las ingenian para conseguir una.



Descubra a continuación por qué un horno multifunción de Miele le regala día tras día momentos muy especiales: con un diseño cuya modernidad perdura en el tiempo, con una funcionalidad que facilita el trabajo en el día a día y con una calidad que produce una satisfacción de varias décadas.

#### **Introducción**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Diseños constructivos             | 18 |
| Variedad de modelos y dimensiones | 20 |
| Sistemas de limpieza              | 22 |

#### **Ventajas del producto**

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Características destacadas | 24 |
| Otras ventajas de producto | 26 |
| Programas y funciones      | 30 |

# Perfectamente adaptado a sus necesidades

Variedad de dimensiones para diferentes nichos de empotramiento

Los hornos multifunción de Miele están disponibles en distintos tamaños - así encontrará el modelo perfecto para su cocina.



**El extra grande**  
90 cm de ancho, 48 cm de alto



**El clásico**  
60 cm de ancho, 60 cm de alto



**El compacto**  
60 cm de ancho, 45 cm de alto





# Hornear y asar al estilo personal

La gran variedad de tamaños de los hornos multifunción Miele

¿Le gusta preparar asados grandes o grandes cantidades de pastas y bizcochos? No importa hasta donde le lleve la pasión por la cocina - Miele le ofrecerá el horno con el tamaño adecuado.





#### **El extra grande**

El interior XXL ofrece un volumen de 90 lt. y tres niveles de bandeja que ofrecen un enorme espacio para asados y repostería. Requiere un nicho con las dimensiones de 90 x 48 cm.



#### **El espacioso**

Los hornos multifunción Miele de la Generación 6000, para nichos de 60 x 60 cm, ofrecen 76 l de volumen interior y 5 niveles para bandejas - mucho espacio para desenvolverse sin complicaciones a la hora de preparar asados y repostería.



#### **El compacto**

Los hornos Miele para el nicho de 45 x 60 cm, ofrecen un volumen interior de 49 l y tres niveles, con bandejas del mismo tamaño que para el horno grande de 76 l.

# El perfecto equipamiento para mimar el paladar

Los sistemas de limpieza\* de los hornos multifunción de Miele

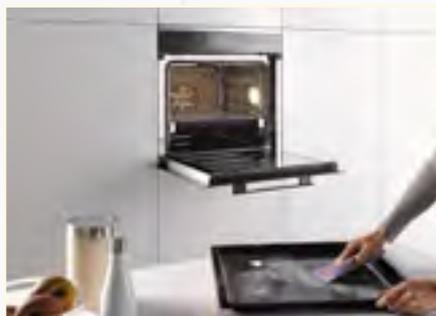
La comida, deliciosa. ¿Pero a costo de una tediosa limpieza? Miele le ofrece dos opciones para hacer que la limpieza sea lo más cómoda posible: PerfectClean y autolimpieza pirolítica.





**Solo en Miele** **Dotación PerfectClean\***

Limpieza súper fácil: numerosos componentes de su horno multifunción Miele, por ejemplo el interior, las bandejas y las parrillas, están dotados con un perfeccionamiento superficial con excelentes propiedades antiadherentes. Basta con algo de agua jabonosa y una esponja para eliminar sin esfuerzo incluso los restos más rebeldes de suciedad.



**“Muy bueno”, según un instituto independiente**

El instituto independiente TÜV Rheinland LGA Products GmbH ha realizado exhaustivos tests de las bandejas con PerfectClean de Miele. Las propiedades de uso importantes, tales como la función antiadherente y el esfuerzo de limpieza, han sido valorados con la nota global "muy bueno". El resultado: ningún acabado de otro fabricante ha sido valorado con una nota mejor que "satisfactorio". PerfectClean de Miele le ofrece superior confort de limpieza y de cuidado de su horno.



**Dotación con función pirólisis**

La pirólisis es un sistema de autolimpieza del interior del horno mediante altas temperaturas. Con ello son historia los tediosos trabajos de limpieza y el uso de detergentes agresivos. Con la pirólisis, los restos de alimentos son reducidos a ceniza y se desprenden por completo de las superficies interiores del horno.



**Pyrofit**

Gracias a Pyrofit, no solo el interior del horno, sino también los listones portabandeja, las parrillas y las guías telescópicas Flexiclip se vuelven relucientes con cada proceso pirolítico. Ya que éstos accesorios podrán permanecer sin problema en el aparato para limpiarlos simultáneamente con el interior del horno.

\* Según modelo

# Dotación para disfrutar de auténticos placeres culinarios

Las características destacadas de los hornos multifunción\*

**Solo  
en Miele**

## **Función Clima**

Cada alimento tiene sus propiedades específicas. Conocer dichas propiedades y hacer que los alimentos desvelen todo su aroma y sabor es el auténtico arte de cocinar. Hasta ahora solo los maestros panaderos disponían de todo lo necesario para preparar panes y panecillos perfectos. A partir de ahora ya lo puede hacer usted mismo en casa: con un horno Miele con función Clima. El aumento de la humedad del aire en el interior del horno perfecciona los resultados de horneado y asado de muchos alimentos. El delicioso olor del pan esponjoso con costra brillante y crujiente; panecillos y croissants como recién hechos en la panadería; carne suave y jugosa con su costra dorada, gratinados en su punto perfecto; soufflés que saben de maravilla, ...





**Solo en Miele** **Sonda térmica inalámbrica**  
No es necesaria ninguna vigilancia del proceso de asado: el indicador de tiempo restante informa con precisión cuándo están listos los asados de carne, pescado o pollo.



**Solo en Miele** **Guías telescópicas Flexiclip**  
Versátiles y seguros: rociar los alimentos, darles la vuelta o retirarlos sin contacto con el interior caliente del horno.



**Programas automáticos**  
Preparar fácilmente más de 100 platos: ya se trate de pan, bizcochos o carne - todo se prepara de forma totalmente automática.



**Solo en Miele** **Funciones especiales**  
El horno Miele también cumple con tareas extraordinarias: confort de manejo, gracias a diversos programas especiales, p. ej., secado de frutas.



**Solo en Miele** **Función Crisp**  
Para un dorado crujiente: para algunos alimentos se logran mejores resultados con calor seco, p. ej., pizza o papas fritas.

\* Según modelo

# Otras características convincentes

Las ventajas\* de los hornos multifunción Miele



**Solo en Miele** **Programas propios**  
Para sus platos favoritos: basta con guardar el programa, la temperatura y la duración para volver a prepararlos siempre con la misma perfección.



**CleanSteel**  
La superficie de acero inoxidable queda protegida con un acabado especial y no requiere ningún producto de limpieza especial.



**Regulación electrónica**  
Supervisión automática: la electrónica controla y mantiene con precisión la temperatura de cocción ajustada.



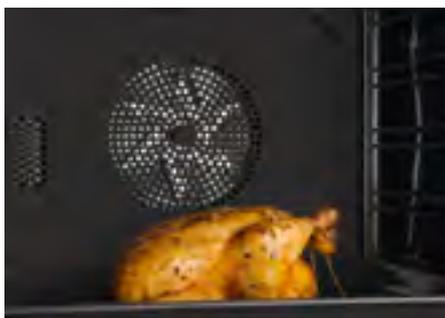
**Sonda térmica**  
El display indica el tiempo restante durante la preparación de los distintos platos; no es necesario vigilar continuamente los procesos.



**Ajustes personalizados**  
Decida usted mismo: puede personalizar el idioma, las señales acústicas, el brillo del display y muchos otros detalles.



**Programación de tiempos**  
Siempre en su punto preciso: la hora de inicio, la hora de finalización y la duración del proceso de cocción, así como la hora actual se programan sin complicaciones.



**Esmalte catalítico autolimpiante**  
Mínimo esfuerzo de limpieza de la pared trasera: durante el asado y el horneado se descomponen los restos de grasa, gracias a la acción del calor.



**Catalizador AirClean**  
Protege los muebles, las paredes y las cortinas: se reducen notablemente las deposiciones de grasa y los olores a alimentos.



**Sistema de enfriamiento y frente frío**  
Máxima protección: todas las superficies se mantienen agradablemente frías y garantizan así un alto grado de seguridad y protección contra quemaduras.



### **Eficiencia energética**

Mínimo consumo energético: protege el medio ambiente y alivia el presupuesto del hogar.



### **Funciones de seguridad**

Si en alguna ocasión se olvidara desconectar el aparato, la desconexión de seguridad se encargará de hacerlo por usted.



### **Aprovechamiento del calor residual**

Económico y ecológico: el horno se desconecta antes y aprovecha el calor residual.

# Otras características convincentes

Las ventajas adicionales del horno de 90 cm de ancho



## Ventilador de aire caliente TwinPower

Listo para su uso en tiempo récord: el doble ventilador de aire caliente precalienta el horno en un mínimo de tiempo y distribuye el calor homogéneamente.



## Panel de mandos 3D

Ergonómico e intuitivo: panel de mandos inclinado con sistema de manejo M Touch.



## Interior XXL

Gran espacio: el interior del horno con un volumen de 90 lt. con tres niveles de bandeja le ofrece máximas posibilidades.



## Equipado con espadín giratorio

Crujiente por todos lados: los pollos asados y muchos otros alimentos se cocinan y se doran homogéneamente por todos los lados.





# Para cada receta el ajuste adecuado

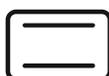
Los programas para asados y repostería\* de los hornos multifunción Miele

Variedad de funciones de los hornos multifunción Miele\*



### Aire caliente plus

Esponjoso y suelto: ideal para el horneado y el asado rápido y cuidadoso hasta en tres niveles.



### Bóveda y solera

El método universal y clásico: para lograr el perfecto acabado de sus recetas tradicionales.



### Función Clima

Como recién hechos en la panadería: la dosificación de humedad garantiza una inmejorable miga esponjosa y costras doradas.



### Cocción intensiva

Ya se trate de pizza, quiche o de un bizcocho - todo sale con una base crujiente y con un recubrimiento jugoso.



### Asado automático

Para asados jugosos: inicialmente se asa a una alta temperatura y después se ajusta automáticamente la temperatura seleccionada.



### Grill con aire

Crujiente por fuera y deliciosamente jugoso por dentro: ideal para pollo, pato, cerdo, carne asada y muchos otros platos de carne.



### Grill de gran superficie

Versátil para asar al grill en casa: para grandes trozos de bistecs, salchichas y muchos otros platos.



### Grill pequeño

Ideal para raciones pequeñas: para asar pequeñas cantidades de bistecs, salchichas y muchos otros platos.



### Bóveda

Para el toque perfecto: ideal para gratinar y dorar.



#### Solera

Preparar al punto preciso: para platos que se cocinan al baño María o que se quieran dorar desde abajo.



#### Descongelar

Tratamiento cuidadoso de los alimentos congelados: se descongelan cuidadosamente en condiciones ideales mediante aire frío.



#### Precalentamiento rápido

El modo exprés para los que tienen prisa: lo apreciarán particularmente todos aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar.



#### Cocción con dorado

Resultado perfecto: la combinación de distintas resistencias calefactoras garantiza excelentes gratinados y lasañas.



#### Programas automáticos

Preparar fácilmente más de 100 platos: ya se trate de pan, bizcochos o carne, todo se prepara de forma totalmente automática.



#### Cocción a baja temperatura

El método gourmet: las carnes preparadas a baja temperatura se convierten automáticamente en exquisitas especialidades.



#### Funciones especiales

El horno Miele también cumple con tareas extraordinarias: confort de manejo, gracias a diversos programas especiales.



#### Programas propios

Para hasta 20 recetas favoritas: basta con seleccionar y guardar el programa, la temperatura y la duración para volver a prepararlas siempre con la misma perfección.

# Hornos multifunción

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo  | H 2661 B ED/Clst      | H 6461 B ED/Clst      | H 6860 BP ED/Clst     |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>Diseño</b>   |                       |                       |                       |
| PureLine  | ●                     | ●                     | ●                     |
| Display   | EasyControl           | DirectControl         | M Touch               |
| Mandos ocultos/Texto/Símbolos   | ●/-/●                 | ●/-/●                 | -/-/-                 |
| <b>Ventajas Miele</b>   |                       |                       |                       |
| Regulación precisa de la temperatura 50 – 250°C                                   | ●                     | -                     | -                     |
| Regulación electrónica de la temperatura 30 – 300°C                               | -                     | ●                     | ●                     |
| Sonda térmica inalámbrica/Sonda térmica con cable                                 | -/-                   | -/-                   | ●/-                   |
| Función Crisp   | -                     | -                     | ●                     |
| <b>Funciones</b>  |                       |                       |                       |
| Aire caliente Plus/Calor de bóveda y solera/Grill/Grill con recirculación de aire | ●/●/●/●               | ●/●/●/●               | ●/●/●/●               |
| Cocción intensiva/Calor de solera/Descongelar/Dorado                              | ●/●/●/●               | ●/●/●/●               | ●/●/●/●               |
| Función Clima/Asado automático  | -/-                   | ●/-                   | ●/-                   |
| Programas automáticos   | -                     | ●                     | ●                     |
| Calor de bóveda/Grill pequeño   | -/-                   | -/-                   | ●/●                   |
| <b>Confort de manejo</b>  |                       |                       |                       |
| Tiempo programable para el golpe de vapor   | -                     | ●                     | ●                     |
| Indicación de la hora actual/Indicación de la fecha                               | ●/-                   | ●/-                   | ●/-                   |
| Minutero avisador/Reloj con memoria en h  | ●/-                   | ●/200                 | ●/200                 |
| Programación Start-Stop/Desconexión automática                                    | ●/●                   | ●/●                   | ●/●                   |
| Indicación de la temperatura real/Propuesta de temperatura                        | -/-                   | ●/●                   | ●/●                   |
| Programas propios/Ajustes personalizados  | -/●                   | 20/●                  | 20/●                  |
| <b>Puerta</b>   |                       |                       |                       |
| Puerta CleanGlass/Interruptor de contacto de la puerta                            | ●/-                   | ●                     | ●                     |
| <b>Interior del horno</b>   |                       |                       |                       |
| Volumen interior del horno en litros  | 76                    | 76                    | 76                    |
| Número de niveles de bandeja/Identificación de los niveles                        | 5/●                   | 5/●                   | 5/●                   |
| Número de lámparas halógenas  | 1                     | 1                     | 3                     |
| Ventilador de aire caliente TwinPower   | -                     | -                     | -                     |
| <b>Confort de limpieza y mantenimiento</b>  |                       |                       |                       |
| Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel                                | ●                     | ●                     | ●                     |
| Interior del horno con PerfectClean y pared trasera catalítica                    | ●                     | ●                     | -/-                   |
| Autolimpieza pirolítica   | -                     | -                     | ●                     |
| Catalizador con calentamiento/sin calentamiento                                   | -/-                   | -/-                   | ●/-                   |
| Resistencia del grill abatible  | ●                     | ●                     | ●                     |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                       |                       |                       |
| Clase de eficiencia energética  | A                     | A                     | A                     |
| Aprovechamiento del calor residual/Precaentamiento rápido                         | -/●                   | ●/●                   | ●/●                   |
| <b>Seguridad</b>  |                       |                       |                       |
| Sistema de enfriamiento de vahos Plus/Frente frío                                 | ●/●                   | ●/●                   | ●/●                   |
| Desconexión de seguridad/Bloqueo de puerta en servicio                            | -/●                   | ●/●                   | ●/●                   |
| <b>Datos técnicos</b>   |                       |                       |                       |
| Medidas de empotramiento en mm (An x Al x Fo)                                     | 560 – 568 x 600 x 550 | 560 – 568 x 600 x 550 | 560 – 568 x 600 x 550 |
| Potencia nominal total en kW/Tensión/Fusibles                                     | 3,5/230/16            | 3,5/230/16            | 3,7/230/16            |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                       |                       |                       |
| Bandeja de repostería/Bandeja universal con PerfectClean                          | -/●                   | ●/●                   | ●/●                   |
| Rejilla con/sin PerfectClean/apta para limpieza pirolítica                        | -/●/-                 | ●/-/-                 | -/-/●                 |
| Guías telescópicas Flexiclip con/sin PerfectClean/aptas para limpieza pirolítica  | -/-/-                 | -/-/-                 | -/-/●                 |
| Soportes portabandejas con/sin PerfectClean/aptos para limpieza pirolítica        | -/●/-                 | ●/-/-                 | -/-/●                 |
| <b>Color</b>  |                       |                       |                       |
| Acero inox. CleanSteel  | ●                     | ●                     | ●                     |



|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>H 6890 BP ED/C1st</b> |
| <b>Diseño</b>   |                          |
| PureLine  | ●                        |
| Display   | M Touch                  |
| Mandos ocultos/Texto/Símbolos   | -/-/-                    |
| <b>Ventajas Miele</b>   |                          |
| Regulación precisa de la temperatura 50 – 250°C                                   | -                        |
| Regulación electrónica de la temperatura 30 – 300°C                               | ●                        |
| Sonda térmica inalámbrica/Sonda térmica con cable                                 | ●/-                      |
| Función Crisp   | ●                        |
| <b>Funciones</b>  |                          |
| Aire caliente Plus/Calor de bóveda y solera/Grill/Grill con recirculación de aire | ●/●/●/●                  |
| Cocción intensiva/Calor de solera/Descongelar/Dorado                              | ●/●/●/●                  |
| Función Clima/Asado automático  | ●/●                      |
| Programas automáticos   | ●                        |
| Calor de bóveda/Grill pequeño   | ●/●                      |
| <b>Confort de manejo</b>  |                          |
| Tiempo programable para el golpe de vapor   | ●                        |
| Indicación de la hora actual/Indicación de la fecha                               | ●/●                      |
| Minutero avisador/Reloj con memoria en h  | ●/200                    |
| Programación Start-Stop/Desconexión automática                                    | ●                        |
| Indicación de la temperatura real/Propuesta de temperatura                        | ●                        |
| Programas propios/Ajustes personalizados  | 20/●                     |
| <b>Puerta del aparato</b>   |                          |
| Puerta CleanGlass/Interruptor de contacto de la puerta                            | ●/-                      |
| <b>Interior del horno</b>   |                          |
| Volumen interior del horno en litros  | 90                       |
| Número de niveles de bandeja/Identificación de los niveles                        | 3/●                      |
| Número de lámparas halógenas  | 2                        |
| Ventilador de aire caliente TwinPower   | ●                        |
| <b>Confort de limpieza y mantenimiento</b>  |                          |
| Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel                                | ●                        |
| Interior del horno con PerfectClean y pared trasera catalítica                    | -                        |
| Autolimpieza pirolítica   | ●                        |
| Catalizador con calentamiento/sin calentamiento                                   | ●/-                      |
| Resistencia del grill abatible  | ●                        |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                          |
| Clase de eficiencia energética  | B                        |
| Aprovechamiento del calor residual/Precaentamiento rápido                         | ●/●                      |
| <b>Seguridad</b>  |                          |
| Sistema de enfriamiento de vahos Plus/Frente frío                                 | ●/●                      |
| Desconexión de seguridad/Bloqueo de puesta en servicio                            | ●/●                      |
| <b>Datos técnicos</b>   |                          |
| Medidas de empotramiento en mm (An x Al x Fo)                                     | 860 x 517 x 550          |
| Potencia nominal total en kW/Tensión/Fusibles                                     | 6,6/230/16               |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                          |
| Bandeja de repostería/Bandeja universal con PerfectClean                          | -/2                      |
| Parrilla con/sin PerfectClean/apta para limpieza pirolítica                       | -/-/2                    |
| Guías telescópicas Flexiclip con/sin PerfectClean/aptas para limpieza pirolítica  | -/-/2                    |
| Soportes portabandejas con/sin PerfectClean/aptos para limpieza pirolítica        | -/-/●                    |
| <b>Color</b>  |                          |
| Acero inox. CleanSteel  | ●                        |

# Hornos Compactos con Microondas

## Índice

Los cocineros entusiastas que siempre buscan experimentar con algo nuevo, necesitan utensilios de cocción de alta calidad e innovadores aparatos de cocina. Nuestra sugerencia para cocinar con todas las funciones de confort es un horno compacto con microondas.

## Índice

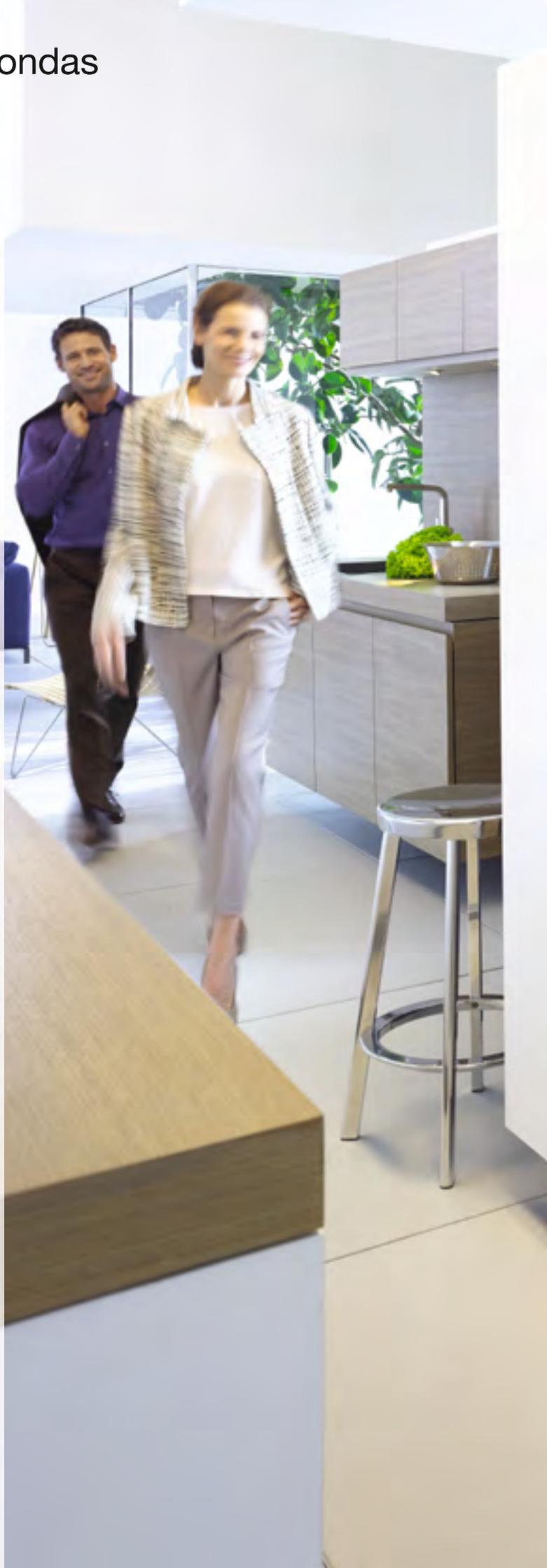
**Introducción** 35

**Ventajas del producto**

Las características destacadas de los hornos compactos con microondas 38

Otras ventajas de producto 40

Programas y funciones 42





Para los amantes de la cocina, disfrutar de un plato implica tanto el proceso de elaboración como la degustación del resultado final. Algunos prefieren realizar todos los preparativos sin compañía y sorprender después con sus creaciones culinarias; otros prefieren compartir su entusiasmo y convierten su cocina en un espacio de reunión para disfrutar con los amigos, mientras se preparan los platos.

# Tan individual como usted mismo

La perfecta combinación de dos aparatos de cocción en un mínimo espacio





Los hornos compactos con microondas reúnen las ventajas de dos potentes aparatos en un nicho de 45 cm de altura. El aparato es un horno completo con las más diversas funciones, p. ej., el aire caliente plus, y al mismo tiempo es un potente microondas.

Usted puede utilizar las distintas funciones de forma individual, ya sea para un delicioso pan o bizcocho con los programas del horno, o calentar rápidamente una taza de cacao con la función microondas. También puede utilizar simultáneamente ambas funciones y, según el plato, ahorrar hasta un 30% de tiempo.



# Dotación para disfrutar de auténticos placeres culinarios

Las características destacadas de los hornos compactos con función microondas\*



## Programas combinados

Versatilidad y ahorro de tiempo: la combinación de un programa con la función microondas ahorra hasta un 30% de tiempo en la preparación.



## Función QuickStart

Plena potencia con una sola pulsación: una tecla sensora individual permite activar rápidamente la función microondas.



## Programas automáticos

Preparar fácilmente más de 100 recetas: ya se trate de pan, bizcochos o carne - todo se prepara de forma totalmente automática.



## Sonda térmica

Preparar sin estrés menús completos: durante la preparación de los distintos platos, en el display visualizará cómodamente el tiempo restante; no es necesario vigilar continuamente los procesos.



**Solo en Miele**

## Tecla "Palomitas"

Con una sola pulsación de tecla: podrá preparar rápidamente y fácilmente una bolsa de palomitas.

\* Según modelo





**Solo  
en Miele**

**Interior del horno en acero inoxidable con perfeccionamiento PerfectClean y acabado estructurado**

El interior del horno con función microondas está realizado en acero inoxidable con un acabado especial estructurado; la superficie está adicionalmente perfeccionada con PerfectClean. Gracias a ello es notablemente más resistente a los arañazos y la limpieza resulta considerablemente menos tediosa que la de un interior en acero inoxidable convencional. Las superficies tratadas con PerfectClean convencen por su efecto antiadherente ya que durante la cocción se acumula una notablemente menor cantidad de suciedad en las paredes interiores.

# Otras características convincentes

Las ventajas de los hornos compactos con microondas de Miele\*



## Programas propios

Para sus platos favoritos; basta con guardar el programa, la temperatura y la duración para volver a prepararlos siempre con la misma perfección.



## CleanSteel

La superficie de acero inoxidable queda protegida con un acabado especial y no requiere ningún producto de limpieza especial.



## Regulación electrónica

Supervisión automática: La electrónica controla y mantiene con precisión la temperatura de cocción ajustada.



## Ajustes personalizados

Decida usted mismo; puede modificar el idioma, las señales acústicas, el brillo del display y muchos otros detalles.



## Programación de tiempos

Siempre en su punto preciso; la hora de inicio, la hora de finalización y la duración del proceso de cocción, así como la hora actual se programan sin complicaciones.



## Sistema de enfriamiento y frente frío

Máxima protección: todas las superficies se mantienen agradablemente frías y garantizan así un alto grado de seguridad y protección contra quemaduras.



## Funciones de seguridad

Si en alguna ocasión se olvidara desconectar el aparato, la desconexión de seguridad se encargará de hacerlo por usted.



# Para cada receta el ajuste adecuado

Las funciones de los hornos compactos con microondas de Miele\*



## Aire caliente plus

Esponjoso y suelto: ideal para el horneado y el asado rápido y cuidadoso hasta en dos niveles.



## Bóveda y solera

El método universal y clásico: para lograr el perfecto acabado de sus recetas tradicionales.



## Cocción intensiva

Ya se trate de pizza, quiche o de un bizcocho - todo sale con una base crujiente y con un recubrimiento jugoso.



## Asado automático

Para asados jugosos: inicialmente se asa a una alta temperatura y después se ajusta automáticamente la temperatura seleccionada.



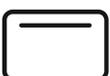
## Grill con aire

Crujiente por fuera y deliciosamente jugoso por dentro: ideal para pollo, pato, cerdo, carne asada y muchos otros platos de carne.



## Cocción con dorado

Resultado perfecto: la combinación de distintas resistencias calefactoras garantiza excelentes gratinados y lasañas.



## Bóveda

Para el toque perfecto: ideal para gratinar y dorar.



## Solera

Preparar al punto preciso: para platos que se cocinan al baño María o que se quieran dorar desde abajo.



## Descongelar

Tratamiento cuidadoso de los alimentos congelados: se descongelan cuidadosamente en condiciones ideales mediante aire frío.



#### Pre calentamiento rápido

El modo express para los que tienen prisa: lo apreciarán particularmente todos aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar.



#### Programas automáticos

Preparar sin complicaciones más de 100 platos: ya se trate de pan, bizcochos o carne - todo se prepara de forma totalmente automática.



#### Funciones especiales

El horno Miele también cumple con tareas extraordinarias; tales como: confort de manejo, gracias a diversos programas especiales.



#### Programas propios

Para hasta 20 platos favoritos; basta con guardar el programa, la temperatura y la duración para volver a prepararlos siempre con la misma perfección.



#### Microondas con Aire caliente plus

Ideal para el horneado y el asado rápido; cuidadoso hasta en dos niveles.



#### Microondas con Grill

Preparación rápida para asar al grill carne, pescado y muchos otros platos.



#### Microondas con Grill con aire

Versátil para asar al grill en casa: para bistecs, salchichas, carne asada y muchos otros platos.



#### Microondas con Asado automático

Crujiente por fuera y jugoso por dentro: la carne se asa inicialmente a una alta temperatura, la cocción continuada se realiza con el microondas.

# Hornos compactos con microondas

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo  | H 6200 BM ED/C1st           | H 6800 BM ED/C1st           |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Diseño</b>   |                             |                             |
| PureLine  | ●                           | ●                           |
| Display   | EasyControl                 | M Touch                     |
| Mandos ocultos/Texto/Símbolos   | ●/-/●                       | -/-/-                       |
| <b>Ventajas Miele</b>   |                             |                             |
| Regulación electrónica de la temperatura del horno 30 – 100°C                     | ●                           | ●                           |
| Control electrónico de la potencia de microondas                                  | ●                           | ●                           |
| Potencia de microondas: 80, 150, 450, 600, 850 y 1.000 W                          | ●                           | ●                           |
| <b>Funciones</b>  |                             |                             |
| Aire caliente Plus/Grill con recirculación del aire/Asado automático              | ●/●/●                       | ●/●/●                       |
| Dorado/Descongelar  | ●/●                         | ●/●                         |
| Grill/Número de niveles de potencia de grill                                      | ●/1                         | ●/3                         |
| Cocción intensiva/Calor de bóveda y solera/Calor de solera                        | -/-/-                       | ●/●/●                       |
| Microondas  | ●                           | ●                           |
| Microondas combinado con grill y grill con recirculación de aire                  | -                           | ●                           |
| Microondas combinado con Aire caliente plus                                       | ●                           | ●                           |
| Microondas combinado con Asado automático   | ●                           | ●                           |
| Programas automáticos   | -                           | ●                           |
| Sonda térmica con cable/inalámbrica   | -/-                         | ●/-                         |
| Aplicaciones especiales   | ●                           | ●                           |
| <b>Confort de manejo</b>  |                             |                             |
| Función Palomitas   | ●                           | ●                           |
| Indicación de la hora actual/Indicación de la fecha/Minutero avisador             | ●/-/●                       | ●/●/●                       |
| Programación Start-Stop con desconexión automática                                | ●                           | ●                           |
| Indicación de la temperatura real/Propuesta de temperatura                        | ●/●                         | ●/●                         |
| Función Quickstart para microondas  | ●                           | ●                           |
| Programas propios/Ajustes personalizados  | -/●                         | 20/●                        |
| Propuesta del nivel de potencia de microondas para cada función                   | ●                           | ●                           |
| <b>Puerta</b>   |                             |                             |
| Puerta del horno CleanGlass/Interruptor de contacto de la puerta                  | ●/●                         | ●/●                         |
| Puerta abatible/Puerta con sentido de apertura lateral                            | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Interior del horno</b>   |                             |                             |
| Volumen interior del horno en litros/Identificación de los niveles de bandeja     | 43/-                        | 43/●                        |
| Número de lámparas halógenas arriba/lateral                                       | 1/-                         | 1/-                         |
| <b>Confort de limpieza y mantenimiento</b>  |                             |                             |
| Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel                                | ●                           | ●                           |
| Interior del horno en acero inoxidable con PerfectClean/ con acabado estructurado | ●/●                         | ●/●                         |
| Resistencia del grill abatible  | ●                           | ●                           |
| SuperVision   | -                           | -                           |
| <b>Seguridad</b>  |                             |                             |
| Sistema de enfriamiento de vahos Plus y frente frío                               | ●                           | ●                           |
| Desconexión de seguridad/Bloqueo de puesta en servicio                            | ●/●                         | ●/●                         |
| Pre calentamiento rápido  | ●                           | ●                           |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                             |                             |
| Número de bandejas de cristal/Rejilla   | 1/1                         | 2/1                         |
| Varilla de vidrio   | 1                           | 1                           |
| <b>Datos técnicos</b>   |                             |                             |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                              | 2,2/230/16                  | 3,2/230/16                  |
| Medidas de empotramiento en mm (An x Al x Fo)                                     | 560 – 568 x 448 – 452 x 550 | 560 – 568 x 448 – 452 x 550 |
| <b>Color</b>  |                             |                             |
| Acero inox. CleanSteel  | ●                           | ●                           |



# Hornos a Vapor

## Índice

El horno a vapor Miele es de un gran potencial ya que se complementa idealmente con el horno y la encimera de cocción. Si desea tanto preparar sencillas guarniciones así como un menú completo en un único proceso de cocción; – los hornos a vapor Miele no pondrán límites a la fantasía de los cocineros más exigentes.

### **Introducción**

Cocinar al vapor con Miele 48

Diseños constructivos 50

Sistemas y tecnologías de vapor 52

### **Ventajas del producto**

Las características destacadas de los hornos a vapor 54

Funciones / Variedad de aplicaciones 56



Desde la compra de un horno a vapor Miele es el comienzo de una maravillosa experiencia que garantiza placeres sanos, bienestar e infinitas posibilidades de preparar nuevas recetas.

# Un plus para su salud

Los alimentos cocinados al vapor contienen más sustancias vitales

Con el horno a vapor Miele podrá preparar los alimentos frescos de manera extraordinariamente cuidadosa. Y esto se nota en el sabor - e incluso es posible medirlo en el laboratorio. La cocción al vapor no solo mantiene intacto el intenso sabor natural de los alimentos, sino que preserva prácticamente por completo las valiosas vitaminas, los minerales y los oligoelementos. Estudios científicos corroboran las considerables ventajas de la cocción al vapor frente a los métodos tradicionales de cocción. Los alimentos cocinados al vapor tienen hasta un 50% más de vitaminas que los alimentos cocinados de forma tradicional en agua. La cocción al vapor le asegura la mejor calidad alimenticia posible y contribuye esencialmente a una alimentación sana y rica en sustancias vitales.

**La cocción al vapor - el método ideal**  
Estudios científicos de 2 renombradas universidades en Alemania confirman las ventajas de la cocción al vapor frente a métodos tradicionales de cocción.

## Sustancias nutritivas

“De los ensayos realizados según normas científicas resulta que en cuanto a la preservación de delicadas sustancias nutritivas (p. ej., vitamina C, minerales, oligoelementos), la cocción al vapor supera con creces a métodos tradicionales.”

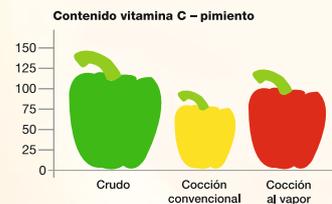
Prof. Dr.-Ing. Elmar Schlich



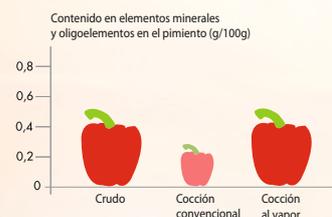
## Más vitaminas, más minerales



El brócoli cocinado al vapor contiene un 50% más de vitamina C.



El pimiento cocinado al vapor contiene un 25% más de vitamina C.



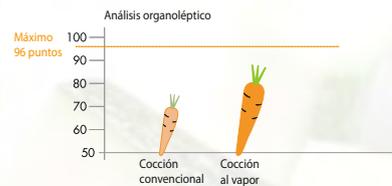
El pimiento cocinado en el horno a vapor contiene la misma cantidad de minerales que el pimiento crudo. En comparación: el pimiento hervido en agua contiene en torno al 45% menos sustancias nutritivas.



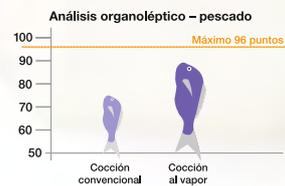
### Más sabor

“De los ensayos realizados según normas científicas resulta que la cocción al vapor de verduras supera con creces a los métodos de cocción tradicionales en lo que se refiere a las propiedades organolépticas (sabor, forma, color, textura). En todos los alimentos sometidos a ensayo, el horno a vapor Miele ocupa el primer lugar.”

Dr. oec. troph. Michaela Ziems



En tests de laboratorio se puntuaron, según un sistema científico, los cuatro criterios que son esenciales para determinar la apreciación de calidad: aspecto, sabor, olor y consistencia. El resultado contundente: la cocción al vapor es el método más sano y el que mejor conserva el sabor de la verdura - independientemente de que se trate de género fresco o congelado.



En la cocción cuidadosa al vapor el pescado mantiene intactos su textura y su sabor característico. La superioridad en cuanto a las propiedades organolépticas del horno a vapor Miele es indiscutible.

# Una excelente oportunidad para planificar su nueva cocina

## Los diseños constructivos de los hornos a vapor Miele

### Horno a vapor de libre instalación

Si en su cocina ya no queda espacio para el empotramiento de un aparato adicional, no tiene que renunciar en absoluto a las ventajas de un horno a vapor. El horno a vapor de libre instalación Miele se emplaza idealmente sobre la cubierta. Esta variante del horno a vapor ofrece la misma dotación de confort de manejo y de programas que el aparato empotrable.

### Cocinar al vapor al estilo personal

#### Los tipos de construcción de los hornos a vapor Miele

Miele le ofrece hornos a vapor en dos variantes con múltiples detalles de confort. Sea cual sea el modelo por el que se decante usted, disfrutará siempre de alimentos sanos que conservan intacto el intenso sabor natural.



#### Hornos a vapor

El horno a vapor trabaja dentro del rango de temperaturas de 40 - 100 °C. Es el aparato ideal para la preparación cuidadosa de verduras, pescados, guarniciones, postres y muchos otros platos.



#### Hornos a vapor combinados

Otra variante dentro de la familia de hornos a vapor es el horno a vapor combinado. Encontrará información detallada en el siguiente capítulo.

### Perfectamente adaptados a sus exigencias

Variedad de dimensiones y nichos de empotramiento de los hornos a vapor Miele

Los hornos a vapor Miele están disponibles en distintos tamaños. Aquí encontrará el perfecto equipamiento para su cocina.



#### El modelo de libre instalación

50 cm de ancho, 37 cm de alto





# Siempre resultados perfectos

Los sistemas y tecnologías de vapor Miele

## **Generación externa del vapor**

A diferencia de los sistemas de otros fabricantes, en todos los hornos a vapor Miele, el generador de vapor se encuentra ubicado en el exterior del recinto de cocción. Esta ubicación brinda ventajas esenciales para el proceso de cocción: volumen de vapor ideal, óptima medición de la temperatura y mantenimiento preciso de la misma, tiempos de cocción independientes de las cantidades, así como un precalentamiento rápido. Puesto que en el interior del horno no puede acumularse sarro, también la limpieza resulta particularmente fácil.

## **MonoSteam**

Este sistema de vapor es ideal para hornos a vapor con un volumen interior más pequeño. En este caso el generador de vapor se encuentra integrado en el depósito de agua. El vapor es conducido a través de un orificio de inyección hacia el interior del horno.





# Características exclusivas para disfrutar de auténticos placeres culinarios!

Los beneficios\* destacados de los hornos a vapor

## **Fácil limpieza**

Ninguna acumulación de sarro: limpieza fácil y sin complicaciones, gracias al generador externo de vapor.

## **Cocinar en 3 niveles**

Ahorrar tiempo y energía: podrá preparar simultáneamente pescado, verduras o carne, sin que se mezclen los sabores ni los olores.

## **Cocción independiente de la cantidad**

Se ajusta siempre el mismo tiempo: ya sean 100 g o 1 kg - el tiempo de cocción es siempre el mismo.

## **Múltiples accesorios**

Elegir la dotación: Miele ofrece una gran variedad de accesorios para aplicaciones especiales.

## **CleanSteel**

La superficie de acero inoxidable queda protegida con un acabado especial y no requiere ningún producto de limpieza especial.

## **Sistema de enfriamiento y frente frío**

Máxima protección: todas las superficies se mantienen frías y garantizan así un alto grado de seguridad y protección contra quemaduras.

## **Cómodo programa de descalcificación**

Descalcificar sin complicaciones: con las indicaciones de ayuda en el display y las pastillas de descalcificación Miele su aparato funcionará siempre perfectamente.

## **Eficiencia energética**

Mínimo consumo energético: protege el medio ambiente y alivia el presupuesto del hogar.

## **Funciones de seguridad**

Si en alguna ocasión olvidara desconectar el aparato, la desconexión de seguridad se encargará de hacerlo por usted.





**MonoSteam**

Este sistema de vapor es ideal para hornos a vapor con un volumen interior más pequeño. En este caso el generador de vapor se encuentra integrado en el depósito de agua. El vapor es conducido a través de un orificio de inyección hacia el interior del horno.

# Para cada receta el ajuste adecuado

Las múltiples funciones de los hornos a vapor Miele

## **Conservas**

El horno a vapor no sería un Miele si no ofreciera diversas funciones de confort adicional. Así, es un práctico ayudante a la hora de conservar los alimentos, ya sea para blanquear antes del almacenamiento en el congelador o para hacer conservas. El horno a vapor es igualmente idóneo para descongelar cuidadosamente productos congelados, además es muy útil gracias a los cortos tiempos a la hora de calentar alimentos precocinados.



## **Verduras**

Sin mermas de las propiedades naturales: la preparación en el horno a vapor mantiene intacto el sabor natural de los alimentos y garantiza una dieta muy sana.



### **Pescado / Mariscos**

Bálsamo para el cuerpo y el alma: el horno a vapor cocina el pescado en su punto perfecto y mantiene intacto su sabor propio.



### **Carne**

Particularmente tierno y jugoso: las sustancias nutritivas de la carne se mantienen intactas prácticamente por completo.



### **Guarniciones**

Sencillamente insustituible: las papas, el arroz o la pasta son complementos indispensables con un alto valor nutritivo.



### **Postres**

La dulce tentación final: el horno a vapor es ideal para la preparación de los más variados postres que ponen la guinda a un menú.



### **Huevos**

Perfecto para el desayuno: poco hecho, hecho o duro en tan solo 4 hasta 10 minutos a 100 °C.



### **Preparar yogurt**

Siempre fresco, siempre un placer: en el horno a vapor podrá preparar yogurt en tan solo 5 horas a 40 °C.



### **Desinfectar mamaderas**

Libre de microorganismos patógenos en tan solo 15 minutos. Podrá desinfectar de forma rápida y fácil las mamaderas a 100 °C.



### **Sopas**

Un primer plato muy habitual: en el horno a vapor podrá preparar las más variadas sopas.



### **Blanquear**

Óptima conservación de la calidad: blanquear la verdura o la fruta sirve como tratamiento previo para conservarlas.

# Para cada receta el ajuste adecuado

Las múltiples funciones de los hornos a vapor Miele



## Calentamiento

Como recién cocinado; para platos precocinados que se calientan a 80 °C y hasta 100 °C en unos 5 minutos.



## Descongelar

Los alimentos congelados se descongelan cuidadosamente en condiciones ideales mediante aire frío.



## Dejar subir la masa

Pan o bizcochos esponjosos: esto también lo puede hacer el multitalento - dejar subir masa de levadura a 40 °C.



## Calentar toallas humedecidas

Mime a sus invitados: para el perfecto servicio de mesa de un menú podrá preparar paños húmedos en el horno a vapor.



## Mantener caliente

Cuando los invitados llegan con retraso: el horno a vapor mantiene calientes los alimentos a la temperatura perfecta durante 15 minutos.



## Licuar

Bebidas o confituras caseras: con esta función podrá extraer todo el rico zumo de las frutas.



## Derretir chocolate

No se quema ni se forman grumos: el chocolate fondant se derrite perfectamente a 90 °C.



## Pelar

Pelar, rápida y cómodamente, tomates, mandarinas, almendras, etc. se pelan con total facilidad después de 1 - 4 minutos.



## Esterilizar

El tratamiento ideal para hacer conservas: los tarros se esterilizan perfectamente para la conservación de frutas, etc.



**Preparación de conservas**

Sin necesidad de vigilar el proceso: la preparación de conservas de fruta, verdura, carne y fiambre resulta particularmente cómoda en el horno a vapor.

# Horno a vapor de libre instalación y empotrable

## Resumen del modelo



| Denominación de modelo  | DG 6010     | DG 6200             |
|---|-------------|---------------------|
| <b>Diseño constructivo</b>  |             |                     |
| Horno a vapor de libre instalación                                    | ●           | -                   |
| Horno a vapor empotrable  | -           | ●                   |
| <b>Diseño</b>   |             |                     |
| PureLine/ContureLine  | -           | ●/-                 |
| Display   | EasySensor  | EasySensor          |
| Mandos ocultos  | -           | -                   |
| <b>Ventajas Miele</b>   |             |                     |
| Regulación electrónica precisa de la temperatura 40 – 100°C           | ●           | ●                   |
| Preparación de menús completos, sin mezcla de sabores                 | ●           | ●                   |
| Programas automáticos con ajustes personalizados                      | -           | ●                   |
| Función "Mantener caliente"   | -           | -                   |
| <b>Funciones</b>  |             |                     |
| Programas automáticos   | -           | 20                  |
| Cocción al vapor  | ●           | ●                   |
| Descongelar   | -           | -                   |
| Calentar  | -           | -                   |
| <b>Confort de manejo</b>  |             |                     |
| Cocción a vapor hasta en tres niveles                                 | ●           | ●                   |
| Preparación automática de menús completos                             | -           | -                   |
| Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción           | -           | ●                   |
| Indicación de la hora actual/Indicación de la fecha/Minutero avisador | -/-/-       | -/-/-               |
| Programación Start-Stop   | -           | -                   |
| Indicación de la temperatura real/Propuesta de temperatura            | ●/-         | ●/-                 |
| Programas propios/Ajustes personalizados                              | -/●         | -/●                 |
| <b>Puerta del aparato</b>   |             |                     |
| Puerta CleanGlass   | -           | ●/-                 |
| Sentido de apertura de la puerta                                      | izquierda   | Abajo               |
| <b>Interior del horno</b>   |             |                     |
| Volumen interior del horno en litros                                  | 24          | 38                  |
| Número de niveles de bandeja  | 3           | 4                   |
| Superficie de bandeja disponible por nivel                            | 1/2 GN      | 1/3GN+1/2GN         |
| Módulo MultiSteam/Módulo MultiSteam con iluminación LED               | -/-         | ●/-                 |
| <b>Confort de limpieza y mantenimiento</b>                            |             |                     |
| Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel                    | -           | ●                   |
| Generador externo de vapor  | ●           | ●                   |
| Resistencia calefactora en la base para la reducción de condensados   | ●           | ●                   |
| Descalcificación automática   | ●           | ●                   |
| <b>Tecnología de vapor y alimentación de agua</b>                     |             |                     |
| MultiSteam/MonoSteam  | -/●         | ●/-                 |
| Depósito de agua con capacidad para aprox. 90 minutos de cocción      | ●           | ●                   |
| Depósito de agua con generador de vapor/Depósito de agua              | ●/-         | -/●                 |
| <b>Integración en una red domótica</b>                                |             |                     |
| Preparado para el sistema Miele@Home                                  | ●           | -                   |
| <b>Seguridad</b>  |             |                     |
| Sistema de enfriamiento de vahos y frente frío                        | ●/-         | ●                   |
| Desconexión de seguridad/Bloqueo de puesta en servicio                | ●           | ●/-                 |
| Interruptor de contacto de la puerta                                  | -           | ●                   |
| <b>Datos técnicos</b>   |             |                     |
| Medidas del hueco en mm (An x Al x Fo)                                |             | 560-568 x 450 x 550 |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                  | 2,3/230 /10 | 3,4 /230 /16        |
| <b>Accesorios de serie</b>  |             |                     |
| Recipiente de cocción en acero inoxidable, perforado/sin perforar     | 2/1         | 3/0                 |
| Parrilla/Bandeja colectora  | ●           | 1/1                 |
| Recetario/Tarjeta de pedido para exclusivo recetario Miele            | -/-         | ●/-                 |
| <b>Color</b>  |             |                     |
| Acero inoxidable CleanSteel   | ●           | ●                   |



# Hornos a Vapor Combinados

## Índice

¿Sano o delicioso? Con un horno a vapor combinado de Miele el placer de la buena mesa no se aleja de una alimentación sana, sino todo lo contrario, cumple con todas las exigencias para una nutrición moderna y sana.

### Introducción

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Cocción combinada                     | 64 |
| Sistemas y tecnologías de vapor Miele | 66 |

### Ventajas del producto

|   |    |
|---|----|
| Las características destacadas de los hornos a vapor combinados | 70 |
| Otras ventajas de producto                                      | 72 |
| Funciones/ Variedad de aplicaciones                             | 74 |



Hoy en día comer es mucho más que satisfacer una necesidad básica. Ya no cuenta solo lo que se cocine y se coma, el auténtico aficionado a la cocina lo considera todo un arte para estimular los cinco sentidos que comienza desde el mismo momento de la preparación y que culmina con la degustación de su obra.

# Mimando el paladar

## Cocción combinada con Miele

El horno a vapor combinado Miele cubre todas las necesidades culinarias. Como horno a vapor completo ofrece todas las ventajas que hemos detallado en el capítulo de los hornos a vapor. Adicionalmente, combina las ventajas de un horno tradicional. Ofrece la función de Aire caliente plus, e incluso funciones adicionales como calor de bóveda y de solera, cocción intensiva y grill. Revela toda su capacidad en la cocción combinada; una combinación de cocción al vapor y aire caliente con la que se logran perfectos resultados sobre todo a la hora de hornear y asar.

### **Más sabor, más sustancias vitales: ¿por qué es tan sano cocinar al vapor?**

Cocinar con el horno a vapor Miele fortalece el sabor natural de los alimentos. Se entusiasmará en cada momento por el intenso sabor propio y la agradable consistencia al dente de los alimentos. El principio de la cocción al vapor es tan sencillo como eficaz. El vapor caliente envuelve el alimento por completo. El inmediato intercambio térmico provoca un proceso de cocción rápido, sin tiempos hasta el inicio de la ebullición. Como los alimentos no están

sumergidos en agua, no pierden sus propiedades y conservan prácticamente intactas todas sus vitaminas y los minerales esenciales. La cocción al vapor es particularmente recomendable para los alimentos delicados, tales como verduras, pescado, pero también carne y papas.

### **Para cada alimento la función adecuada**

Las funciones adicionales, tales como la combinación de calor de bóveda/solera o el uso solo de calor de bóveda o de solera, grill grande o grill pequeño, grill con aire o cocción intensiva convierten al horno a vapor combinado en un completo horno multifunción. La sonda térmica inalámbrica supervisa continuamente la temperatura interior del alimento, calcula automáticamente el tiempo de cocción y detiene el proceso exactamente en el momento de alcanzarse la temperatura interior deseada para el alimento.

### **El arte de hornear y asar con la función "Cocción combinada"**

Entre los chefs profesionales y los aficionados a la cocina no es ningún secreto que el aumento de la humedad del aire en el interior del horno perfecciona los resultados de cocción: pan esponjoso con costra brillante y con un delicioso olor similar al recién hecho en la panadería; carne tierna y jugosa como en los mejores restaurantes. Las carnes se asan primero rápidamente y solo después se dosifica la humedad continuando la cocción a una temperatura reducida. Con ello se obtiene un punto de cocción homogéneo y un resultado perfecto.





# Siempre resultados perfectos

Los sistemas y tecnologías de vapor Miele





### Generación externa del vapor

A diferencia de los sistemas de otros fabricantes, en todos los hornos a vapor Miele el generador de vapor se encuentra ubicado en el exterior del recinto de cocción; Esta ubicación brinda ventajas esenciales para el proceso de cocción: volumen de vapor ideal, óptima medición de la temperatura y mantenimiento preciso de la misma; tiempos de cocción independientes de las cantidades, así como un precalentamiento rápido. Puesto que en el interior del horno no puede acumularse sarro, también la limpieza resulta particularmente fácil.

### **Solo en Miele** MultiSteam

MultiSteam es el perfecto desarrollo ulterior de la tecnología de generación externa del vapor. MultiSteam está específicamente dimensionada para hornos con gran volumen interior. El potente generador (3,3 kW) garantiza una rápida producción de vapor, lo que se traduce en mínimos tiempos de precalentamiento del interior del horno. La distribución y la orientación de las 8 entradas de vapor procuran una rápida distribución del vapor en el interior y alrededor de los recipientes de cocción. Como resultado, se logra siempre una cocción homogénea de los alimentos que mantienen perfectamente intactos sus aromas y sabores.

# Una excelente oportunidad para planificar su nueva cocina

Los diseños constructivos y los tamaños de los hornos a vapor combinados

Miele le ofrece hornos a vapor combinados con múltiples detalles de confort. Sea cual sea el modelo usted siempre disfrutará de alimentos sanos que conservan intacto el intenso sabor natural.



El horno a vapor combinado Miele de 45 x 60 cm es el complemento ideal para el horno multifunción. En combinación con el calentaplatos Gourmet, de 14 cm de alto, cabe perfectamente en un nicho de empotramiento de 60 x 60 cm. Con esta combinación ya no existen límites a la hora de cocinar.

**Horno a vapor combinado, con volumen interior XL**

El horno a vapor combinado Miele con volumen interior XL integra todas las funciones del horno a vapor. Adicionalmente, está dotado con todas las funciones de un horno multifunción, así como también con sonda térmica con cable o con la sonda térmica inalámbrica. Gracias a la dosificación de humedad y un volumen interior muy amplio, el horno a vapor combinado de Miele se convierte en un aparato absolutamente versátil.

¿Desea conocer más detalles de los calentaplatos Miele? Encontrará una amplia información en el capítulo "Calentaplatos Miele".



# Dotación para disfrutar de auténticos placeres culinarios

Las características destacadas de los hornos a vapor combinados\*

**Solo  
en Miele**

## MultiSteam

Perfectamente a su gusto, el horno a vapor Miele es un auténtico multit talento que se complementa idealmente con el horno y la placa de cocción. Puesto que los tiempos de cocción al vapor son los mismos que para la cocción convencional, no es necesario adaptarse a otros hábitos de cocina. Podrá preparar por separado el primer plato, la sopa, el pescado, la carne, las verduras, los complementos o un postre, o bien combinar todo en un menú completo en un único proceso de cocción. Con el horno a vapor Miele podrá satisfacer exigentes preferencias personales como por ejemplo: al dente o tierno. Resultados perfectos y homogéneos están garantizados, gracias a la generación externa del vapor en tiempo récord con la tecnología MultiSteam, con cortos tiempos de precalentamiento, así como una rápida distribución del vapor a través de las 8 entradas de vapor.





**Solo en Miele** **3 en 1: horno a vapor, horno multifunción, horno a vapor combinado**

Infinitas combinaciones para elaborar sus recetas favoritas.



**Interior XL**

Sin problemas de espacio: caben tanto cantidades para menús completos para un máximo de 10 porciones, así como pescados o pollos enteros.



**Solo en Miele** **Panel de mandos elevable con motor**

Cómodo: el panel se abre con una ligera pulsación del dedo. En su interior se encuentra el depósito de agua, el recipiente para agua condensada y la sonda térmica.



**Cocción combinada**

Crujiente por fuera y jugoso por dentro: la combinación del aire caliente y humedad garantiza los mejores resultados de repostería y de asados.



**Solo en Miele** **Sonda térmica inalámbrica**

No es necesaria ninguna vigilancia del proceso de asado: el indicador de tiempo restante informa con precisión cuándo están listos los asados de carne, pescado o pollos.

# Otras características convincentes

Las ventajas de los hornos a vapor combinados Miele\*



**Solo en Miele** **Función "Mantener caliente"**  
Sin enfriamiento inmediato: los alimentos se mantienen automáticamente calientes durante 15 minutos tras la finalización del proceso de cocción.



**Regulación electrónica del grado de humedad en el interior del horno**  
El sensor de microclima garantiza perfectos resultados de cocción.



**Solo en Miele** **Recipiente para agua condensada**  
Agradable clima en la cocina: el vapor sobrante es recogido en el recipiente para agua condensada.



**Solo en Miele** **PerfectClean**  
Limpieza rápida: gracias al acabado antiadherente de las superficies, los alimentos no pueden pegarse o incrustarse.



**Solo en Miele** **Cocción Menú**  
El horno se encarga del ajuste de las correspondientes temperaturas, de los tiempos de cocción y del orden de preparación.



**Programas automáticos**  
Fácil preparación de más de 200 platos: ya se trate de pan, bizcochos o carne - todo se prepara de forma totalmente automática.



**Cocinar en 3 niveles**  
Ahorrar tiempo y energía: podrá preparar simultáneamente pescado, verduras o carne, sin que se mezclen los sabores ni los olores.



**Programas propios**  
Para sus platos favoritos: basta con seleccionar y guardar el programa, la temperatura y la duración para volver a prepararlos siempre con la misma perfección.



**Cocción independiente de la cantidad**  
Se ajusta siempre el mismo tiempo: ya sean 100 g o 1 kg - el tiempo de cocción es siempre el mismo.



**Solo en Miele** Múltiples accesorios con acabado PerfectClean

Dotación superior. La bandeja universal y la parrilla ofrecen las mejores propiedades antiadherentes.



**CleanSteel**

Ningún rastro de huellas dactilares: la superficie de acero inoxidable queda protegida con un acabado especial y no requiere ningún producto de limpieza especial.



**Programación de tiempos**

Siempre en su punto preciso: la hora de inicio, la hora de finalización y la duración del proceso de cocción, así como la hora actual se programan fácilmente.



**Iluminación halógena**

Todo a la vista. La potente iluminación interior facilita el seguimiento del proceso de cocción.



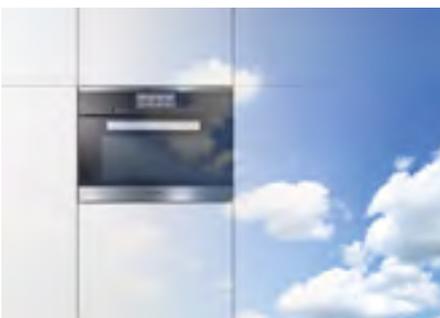
**Sistema de enfriamiento y frente frío**

Máxima protección: todas las superficies se mantienen agradablemente frías y garantizan así un alto grado de seguridad y protección contra quemaduras.



**Funciones de seguridad**

Si en alguna ocasión olvidara desconectar el aparato, la desconexión de seguridad se encargará de hacerlo por usted.



**Eficiencia energética**

Mínimo consumo energético: protege el medio ambiente y alivia el presupuesto del hogar.



**Sonda térmica**

Sencillísima preparación de menús completos: en el display visualizará cómodamente el tiempo restante; no es necesario vigilar continuamente los procesos.

\* Según modelo

# Para cada receta el ajuste adecuado

## Variedad de funciones de los hornos a vapor combinados Miele

### Un aparato, múltiples posibilidades de uso

El horno a vapor combinado no sería un Miele si no ofreciera numerosas posibilidades de combinación y diversas funciones de confort adicional. Aparte de ofrecer las funciones de un horno multifunción, es una ayuda práctica a la hora de conservar los alimentos, ya sea para blanquear antes del almacenamiento en el congelador o para hacer conservas. Es igualmente idóneo para descongelar cuidadosamente productos congelados, y el aparato demuestra también una vez más su enorme utilidad en cortos tiempos a la hora de calentar alimentos precocinados.



### Cocción combinada / Aire caliente plus

Óptimos resultados: con la dosificación adicional de humedad obtendrá resultados perfectos.

### Cocción combinada / Bóveda / Solera

Calentamiento perfecto desde arriba y desde abajo: óptimo para la preparación de pan.



### Cocción combinada / Grill

Obtener una deliciosa costra por fuera y una textura tierna por dentro: esta función es particularmente recomendable para carne y pescado con un alto contenido en grasa.

### Cocción al vapor

Sin mermas de las propiedades naturales: la preparación en el horno a vapor mantiene intacto el sabor natural de los alimentos y garantiza una dieta muy sana.



### Aire caliente plus

Esponjoso y suelto: ideal para el horneado y el asado rápido y cuidadoso hasta en tres niveles.



### Bóveda/Solera

El método universal y clásico: para lograr el perfecto acabado de sus recetas tradicionales.



### Grill de gran superficie

Versátil para asar al grill en casa: para bistecs, salchichas, carne asada y muchos otros platos.



### Grill pequeño

Ideal para raciones pequeñas: para asar perfectamente pequeñas cantidades de bistecs, salchichas y muchos otros platos.



### Cocción intensiva

Ya se trate de pizza, quiche o de un bizcocho - todo sale con una base crujiente y con un recubrimiento jugoso.



### Bóveda

Para el toque perfecto: ideal para gratinar y dorar.



### Solera

Preparar al punto preciso: para platos que se cocinan al baño María o que se quieran dorar desde abajo.



### Grill con aire

Crujiente por fuera y deliciosamente jugoso por dentro: ideal para pollo, pato, cerdo, carne asada y muchos otros platos de carne.



### Repostería especial

Para los cocineros exigentes: es un programa de horneado específicamente desarrollado para repostería de masa cocida y de masa batida.



### Funciones especiales

El horno Miele también cumple con tareas extraordinarias: confort de manejo, gracias a diversos programas especiales, p. ej., secado de frutas.

# Horno a vapor combinado

## Resumen del modelo



|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>DGC 6800 ED/C1st</b>     |
| <b>Diseño</b>   |                             |
| PureLine  | ●                           |
| Display   | M Touch                     |
| Mandos ocultos  | –                           |
| <b>Ventajas Miele</b>   |                             |
| Regulación electrónica precisa de la temperatura "horno" 30 – 225°C               | ●                           |
| Regulación electrónica precisa de la temperatura "vapor" 40 – 100°C               | ●                           |
| Sensor de microclima  | ●                           |
| Cocción de menús completos sin mezcla de sabores                                  | ●                           |
| Sonda térmica inalámbrica/Sonda térmica con cable                                 | ●/–                         |
| <b>Funciones</b>  |                             |
| Programas automáticos   | > 200                       |
| Cocción combinada/Cocción al vapor  | ●/●                         |
| Grill de gran superficie/Grill pequeño/Grill con recirculación de aire            | ●/●/●                       |
| Aire caliente Plus  | ●                           |
| Calor de bóveda y solera/Calor de bóveda/Calor de solera                          | ●/●/●                       |
| <b>Confort de manejo</b>  |                             |
| Panel de mandos elevable con motor  | ●                           |
| Preparación automática de menús completos   | ●                           |
| Programas propios/Ajustes personalizados  | 20/●                        |
| Programación Start-Stop   | ●                           |
| Indicación de la hora actual/Indicación de la fecha/Minutero avisador             | ●/●/●                       |
| Indicación de la temperatura real/Propuesta de temperatura                        | ●/●                         |
| <b>Puerta</b>   |                             |
| Puerta CleanGlass/Puerta transparente   | ●/●                         |
| <b>Interior del horno</b>   |                             |
| Interior del horno XL/Interior del horno XXL                                      | ●/–                         |
| Volumen interior del horno en litros  | 48                          |
| Soportes portabandejas extraíbles con PerfectClean                                | ●                           |
| Número de lámparas halógenas  | 2                           |
| <b>Confort de limpieza y mantenimiento</b>  |                             |
| Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel                                | ●                           |
| Interior del horno en acero inoxidable con PerfectClean/ con acabado estructurado | ●/●                         |
| Generador externo de vapor  | ●                           |
| Programas de Remojo/Aclarado/Secado   | ●/●/●                       |
| <b>Tecnología de vapor y alimentación de agua</b>                                 |                             |
| MultiSteam/MonoSteam  | ●/–                         |
| Depósito de agua con generador de vapor/Depósito de agua                          | –/●                         |
| Depósito de condensado, integrado detrás del panel elevable con motor             | ●                           |
| Conexión fija de agua/Conexión de desagüe   | –/–                         |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                             |
| Clase de eficiencia energética  | A                           |
| Modo de ahorro energético para iluminación/Pre calentamiento rápido               | ●/●                         |
| <b>Integración en una red doméstica</b>   |                             |
| Preparado para el sistema Miele@Home  | ●                           |
| <b>Seguridad</b>  |                             |
| Sistema de enfriamiento de vapor y frente frío                                    | ●                           |
| Desconexión de seguridad/Bloqueo de puesta en servicio                            | ●/●                         |
| <b>Datos técnicos</b>   |                             |
| Medidas del empotramiento en mm (An x Al x Fo)                                    | 560 – 568 x 448 – 452 x 555 |
| Potencia nominal total en kW/Tensión en V/Fusibles en A                           | 3,4/230/16                  |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                             |
| Bandeja universal con PerfectClean/Parrilla con PerfectClean                      | 1/1                         |
| Recipiente de cocción en acero inoxidable, perforado/sin perforar                 | 2/1                         |
| Bandeja de acero inoxidable/Parrilla  | –/–                         |
| <b>Color</b>  |                             |
| Acero inoxidable CleanSteel   | ●                           |



# Microondas

## Índice



Los microondas Miele se integran de forma armónica en cualquier entorno de cocina.



Hoy en día una cocina moderna sería literalmente impensable sin un microondas. Son ayudantes eficaces para la rápida preparación de sabrosos platos o tentempiés, así como para descongelar productos congelados, con un diseño sin ataduras a modas pasajeras, con funciones que facilitan el día a día en la cocina y con una calidad que asegura su funcionamiento fiable durante largos años.

## Índice

|  |    |
|--|----|
| <b>Introducción</b>                              |    |
| Diseños constructivos                            | 80 |
| <b>Ventajas del producto</b>                     |    |
| Las características destacadas de los microondas | 82 |
| Otras ventajas de producto                       | 84 |



# La mejor solución para su cocina

La variedad de tamaños de los microondas Miele

En función de las dimensiones del nicho de empotramiento, Miele ofrece microondas con distintos volúmenes interiores.





#### **Volumen interior de 26 l**

Si no puede ubicar el microondas en un nicho de empotramiento, podrá optar por el modelo de libre instalación para la encimera. El aparato ofrece un volumen interior de 26 l y un plato giratorio con un diámetro de 32 cm en el que caben un plato grande, fuentes o varios recipientes pequeños.



#### **Volumen interior de 46 l**

Los modelos con manejo TopControl, con interior en acero inoxidable, ofrecen generosas dimensiones para la preparación de alimentos de gran tamaño, p. ej., un pollo, gratinados o soufflés. El plato giratorio con un diámetro de 40 cm permite un uso realmente versátil de recipientes de distinto tamaño o de varios recipientes, tazas o platos a la vez. Son los modelos ideales para la preparación de grandes raciones.

# Dotación exclusiva para perfectos resultados y mayor confort

Las características de los microondas Miele\*



## **Interior XL**

Los modelos con manejo TopControl, con interior en acero inoxidable, ofrecen amplias dimensiones para la preparación de alimentos de gran tamaño, p. ej., pollos, gratinados o soufflés. El plato giratorio con un diámetro de 40 cm permite un uso realmente versátil de recipientes de distinto tamaño o de varios recipientes, tazas o platos a la vez. Son los modelos ideales para la preparación de grandes raciones.



#### **Plato giratorio de 40 cm**

Espacio suficiente para todas las ocasiones: ideal para varios vasos, tazas, platos o recipientes de distintos tamaños.



#### **Iluminación LED**

Larga duración y alta calidad: los LEDs garantizan una brillante presentación de sus platos ya desde el momento de su preparación.



#### **Tecla "Palomitas"**

Con una sola pulsación de tecla: podrá preparar rápidamente y sin complicaciones una bolsa de palomitas.



#### **Grill de cuarzo**

Rápido y homogéneo: todos los platos se doran óptimamente en un mínimo de tiempo.



#### **Programas automáticos**

Más fácil imposible: basta con ajustar el programa y, p. ej., seleccionar el peso - del resto se encarga el aparato.

\* Según modelo

# Otras características convincentes

## Ventajas del producto\* - Microondas



### **Función "Memoria"**

Un práctico detalle: con esta función podrá iniciar un programa de tres pasos con una sola pulsación de tecla.



### **Función "Mantener caliente"**

Tras la finalización de un proceso: el aparato mantiene los alimentos calientes a la temperatura de servicio durante un tiempo máximo de 15 minutos.



### **CleanSteel**

La dotación que ahorra tiempo: las superficies de los aparatos en acero inoxidable se limpian muy fácilmente sin necesidad de productos de limpieza especiales, gracias a este acabado especial.



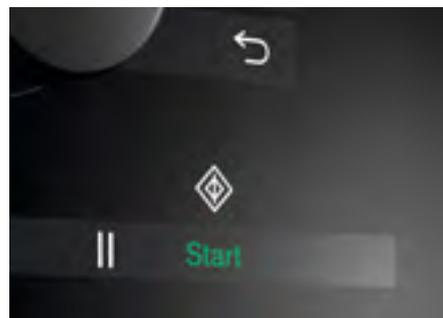
### **Modo combinado**

Para gratinados, alitas de pollo, etc.: en el modo combinado los alimentos son cocinados y dorados simultáneamente.



### **Ajustes personalizados**

Adaptación según las necesidades: los parámetros ajustados de fábrica pueden adaptarse a los hábitos personales.



### **Función QuickStart**

La función activa, directamente, la máxima potencia de microondas.



### **Programación de tiempos**

Activación sin complicaciones; el minutero puede utilizarse independientemente del microondas, p. ej., para cocinar huevos.



### **Bloqueo de seguridad / Advertencia "Puerta"**

Seguridad garantizada; esta función impide la puesta en funcionamiento del aparato vacío, para evitar posibles daños.



### **Bloqueo de puerta en funcionamiento**

Muy útil; el bloqueo protege contra una conexión no deseada, p. ej., por los niños.

# Microondas

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo   | M 6012 ED         | M 6260 ED/Cist              | M 6262 ED/Cist              |
|--|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Diseño constructivo</b>                                     |                   |                             |                             |
| Microondas de libre instalación/Microondas empotrable          | ●/-               | -/●                         | -/●                         |
| <b>Diseño</b>  |                   |                             |                             |
| PureLine   | ●                 | ●                           | ●                           |
| TopControl/SideControl   | -/●               | ●/-                         | ●/-                         |
| <b>Ventajas Miele</b>  |                   |                             |                             |
| Control electrónico de la potencia de microondas               | ●                 | ●                           | ●                           |
| Niveles de potencia  | 7                 | 7                           | 7                           |
| Potencia del grill   | 800 W             | -                           | 1.500 W                     |
| Mantener caliente  | ●                 | ●                           | ●                           |
| Grill de cuarzo  | ●                 | -                           | ●                           |
| <b>Funciones</b>   |                   |                             |                             |
| Programas automáticos  | 17                | 16                          | 23                          |
| Función microondas solo  | ●                 | ●                           | ●                           |
| Función de grill   | ●                 | -                           | ●                           |
| Función combinada microondas/grill                             | ●                 | -                           | ●                           |
| <b>Confort de manejo</b>                                       |                   |                             |                             |
| Función Palomitas  | -                 | ●                           | ●                           |
| Indicación de la hora actual                                   | ●                 | ●                           | ●                           |
| Minutero avisador/Desconexión automática                       | ●/●               | ●/●                         | ●/●                         |
| Quickstart   | ●                 | ●                           | ●                           |
| Función de memoria   | ●                 | ●                           | ●                           |
| Ajustes personalizados   | ●                 | ●                           | ●                           |
| <b>Interior del horno</b>                                      |                   |                             |                             |
| Volumen interior del horno en litros                           | 26 l              | 46 l                        | 46 l                        |
| Iluminación interior LED                                       | ●                 | ●                           | ●                           |
| Altura del interior del horno en cm                            | 20,7              | 23,2                        | 23,2                        |
| Diámetro de plato giratorio en cm                              | 32,5              | 40,6                        | 40,6                        |
| <b>Puerta</b>  |                   |                             |                             |
| Interruptor de contacto de la puerta                           | ●                 | ●                           | ●                           |
| Tecla para la apertura de la puerta                            | ●                 | -                           | -                           |
| Sentido de apertura de la puerta                               | izquierda         | abajo                       | abajo                       |
| <b>Confort de limpieza y mantenimiento</b>                     |                   |                             |                             |
| Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel             | ●                 | ●                           |                             |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>                             |                   |                             |                             |
| Desconexión nocturna/Hora actual invisible                     | ●/-               | -/●                         | -/●                         |
| <b>Datos técnicos</b>  |                   |                             |                             |
| Bloqueo de puesta en servicio                                  | ●                 | ●                           | ●                           |
| Interruptor de seguridad                                       | ●                 | ●                           | ●                           |
| Advertencia "Puerta"   | ●                 | ●                           | ●                           |
| <b>Datos técnicos</b>  |                   |                             |                             |
| Medidas del empotramiento en mm (An x Al x Fo)                 | -                 | 562 – 568 x 450 – 452 x 550 | 562 – 568 x 450 – 452 x 550 |
| Ventilación independiente de las dimensiones del empotramiento | ●                 | ●                           | ●                           |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)           | 2,05/220 – 240/10 | 1,6/220 – 240/10            | 1,6/220 – 240/10            |
| <b>Accesorios de serie</b>                                     |                   |                             |                             |
| Funda protectora   | ●                 | ●                           | ●                           |
| Varilla de vidrio  | ●                 | ●                           | ●                           |
| Parrilla   | ●                 | -                           | ●                           |
| Bandeja Gourmet  | ●                 | -                           | ●                           |
| <b>Color</b>   |                   |                             |                             |
| Acero inoxidable CleanSteel                                    | ●                 | ●                           | ●                           |

# Calientaplatos

## Índice

Los calientaplatos Miele son auténticos multitalentos. No solo temperan sus tazas, platos y fuentes en tiempo récord, sino que también son excelentes para calentar comida. Una de sus funciones extraordinarias es la cocción a baja temperatura. Con esta función podrá preparar exquisitos platos como en los mejores restaurantes.

### Introducción

|                              |    |
|------------------------------|----|
| El perfecto servicio de mesa | 87 |
| Diseños constructivos        | 88 |
| Variedad de tamaños          | 91 |

### Ventajas del producto

|  |    |
|--|----|
| Las características destacadas de los calientaplatos | 92 |
| Otras ventajas de producto                           | 94 |
| Variedad de funciones                                | 96 |





Ya sea para un asado preparado con la función de cocción a baja temperatura, para presentar los alimentos en platos templados o disfrutar de un espresso o cappuccino en tazas precalentadas, los calentaplatos de Miele son el complemento ideal en cualquier situación.

# Perfectamente adaptado a sus exigencias

Los diseños constructivos de los calentaplatos Miele

Miele le ofrece tres variantes básicas de calentaplatos empotrables - con distintas dimensiones para diferentes condiciones de empotramiento.



## **Calientaplatos Gourmet - 14 cm de alto**

En este calentaplatos con sistema calefactor podrá precalentar tazas, platos y vajilla de servicio. Un calentaplatos es un complemento realmente práctico para el horno a vapor o la máquina de café. Este modelo ofrece adicionalmente la posibilidad de mantener calientes los alimentos y está dotado de la nueva función "Cocción a baja temperatura".



## **Calientaplatos Gourmet - 29 cm de alto**

Junto con las ventajas de un calentaplatos convencional, el calentaplatos Gourmet de gran capacidad ofrece adicionalmente la posibilidad de mantener calientes los alimentos y, con su función "Cocción a baja temperatura", preparar succulentas carnes y otros alimentos como los grandes chefs. Esta función particularmente versátil del cajón con sistema calefactor es el complemento ideal para un horno o un horno a vapor.



# El complemento perfecto

Variedad de tamaños de los calentaplatos Miele





Elija entre los distintos tamaños su calentaplatos Miele como complemento perfecto.



**El clásico** – 14 cm de alto, 60 cm de ancho

Este calentaplatos Gourmet se combina perfectamente con un aparato compacto de 45 cm de alto, tales como una máquina de café Miele, un horno a vapor, un horno a vapor combinado o un horno compacto con microondas Miele. Es, sin duda, la óptima solución para un nicho de empotramiento de 60 cm de alto. Miele ha desarrollado dos variantes de diseño distintas que podrá integrar perfectamente en el entorno de su cocina.



**El extra grande** – 29 cm de altura, 60 cm de ancho

Con esta máxima altura de 29 cm en el Miele calentaplatos Gourmet podrá, naturalmente, calentar también vajilla de servicio. En combinación con un horno multifunción de 60 cm de alto dispondrá así del equipamiento perfecto para un nicho de empotramiento de 88 cm.

# Dotación para disfrutar de auténticos placeres culinarios

Las características destacadas de los calentaplatos Miele\*



**Solo  
en Miele**

## **Cocción a baja temperatura - el método más cuidadoso para cualquier tipo de carne**

La cocción a baja temperatura es un método utilizado por los cocineros profesionales. Con este método obtiene una carne tierna, aromática y jugosa, y se mantienen prácticamente intactos los aromas y las sustancias nutritivas. Los cocineros profesionales utilizan este método de cocción desde hace mucho tiempo para la preparación de deliciosos platos, pero también encuentra cada vez más adeptos entre los cocineros aficionados. La cocción a baja temperatura significa cocinar de forma relajada, puesto que no es necesario "vigilar" el proceso, y a su vez los demás preparativos pueden realizarse sin presión de tiempo. La carne puede filetearse inmediatamente después de la cocción y no es necesario respetar un tiempo de reposo como en otros métodos de cocción, ya que el jugo de la carne se distribuye homogéneamente durante el proceso.



#### 4 tipos de calentamiento

Uso universal: según las necesidades del momento pueden temperarse tazas o platos, mantener calientes los alimentos o cocinarlos a baja temperatura.



#### **Solo en Miele** Manejo Touch

Sencillo y cómodo: el manejo se realiza mediante un panel táctil enrasado que resulta muy fácil de limpiar.



#### Timer

Calor garantizado: todos los calentaplatos gourmet disponen de un timer de 4 horas que desconecta el aparato automáticamente.



#### Autocierre amortiguado

Suave y silencioso: gracias a un amortiguador especial, el cajón se cierra casi por sí mismo.



#### Guías telescópicas

Sencillo práctico: el cajón se abre por completo para su fácil carga y descarga.

# Otras características convincentes

## Las ventajas\* de los calentaplatos Miele



### Capacidad de carga

Para las reuniones numerosas: según modelo puede precalentarse la vajilla para un máximo de 12 comensales.



### Mecanismo Push-to-Open

Basta con una ligera presión sobre el cajón para abrirlo.



### Selección de temperatura libre

Al grado preciso y según las preferencias personales: la temperatura puede regularse con precisión, en función de las exigencias del momento y del sabor deseado.



### Base antideslizante

Todo se queda en su sitio. Ningún desplazamiento de piezas de vajilla por la apertura o el cierre del cajón.



### CleanSteel

Limpeza fácil: el acabado de alta calidad de los materiales permite una limpieza sin complicaciones de todos los aparatos.



### Posibilidad de combinación con máquina de café

Siempre puntual: tazas precalentadas mediante la programación de la máquina de café.



### Frente frío

Máxima protección: todas las superficies se mantienen agradablemente frías y pueden tocarse sin riesgo.



### Parrilla

Hasta un 30% más de espacio: la parrilla es un práctico accesorio para alojar alimentos y piezas de vajilla en dos niveles.



### Desconexión de seguridad

Si en alguna ocasión se olvidara desconectar el aparato, la desconexión de seguridad se encargará de hacerlo por usted.

\* Según modelo



# Para cada uso el ajuste adecuado

## La variedad de funciones de los calentaplatos Miele

### Su compañero ideal en la cocina

Los calentaplatos Miele son ayudantes muy prácticos para las más diversas tareas en la cocina. En los cajones no solo podrá calentar piezas de vajilla o mantener caliente los alimentos; el calentaplatos Gourmet se puede también emplear como aparato de cocción adicional. Como cuarta aplicación, estos calentaplatos Miele están dotados con la función de cocción a baja temperatura con la que podrá preparar sin estrés todo tipo de carnes y otros alimentos. Sin duda es una función muy sorprendente, pero es precisamente a la hora de cocinar cuando los calentaplatos Miele revelan toda su capacidad, ya que mantienen con precisión la baja temperatura ajustada durante prolongados tiempos.

### Cocción a baja temperatura



### Carne de ternera y de buey

La cocción a baja temperatura hace que estas carnes desvelen todos sus aromas y sabores y que se cocinen en su punto perfecto.

### Cordero y aves

En este tipo de carnes, la cocción a baja temperatura garantiza un suave proceso de preparación, logrando resultados tiernos y jugosos.

### Pescado

El pescado se prepara de forma más tierna.



### Postres

Dulces tentaciones para el final, por ejemplo, tartitas de merengue.

### Guarniciones

Pocas veces las guarniciones serán los protagonistas entre los sabores, pero aún así la elección de la guarnición es decisiva para el éxito del plato en su conjunto.

### Cereales para el desayuno

Un buen desayuno es la base para afrontar un nuevo día.

## Otras aplicaciones



### **Derretir chocolate**

El calentaplatos se encarga con total perfección de la tarea de derretir el chocolate para la repostería.



### **Dejar subir la masa**

La masa de levadura es ideal para pasteles de hojaldre con crema pastelera, pastas y pizzas. Su preparación es mucho más sencilla de lo que muchos piensan.



### **Preparar yogurt**

Para su empleo en las más diversas recetas, ya sea repostería o como postre.



### **Cocinar arroz**

Perfecto, por ejemplo, para arroz con leche en todas sus variantes.



### **Preparar gelatina**

Para la preparación de una deliciosa panna cotta.



### **Descongelar**

Descongelación suave garantizada - sin mermas de calidad.

# Calientaplatos

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo  | ESW 6114 ED/Clst            | ESW 6214 ED/Clst            | ESW 6229 ED/Clst            |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Diseño constructivo</b>  |                             |                             |                             |
| Calientaplatos Gourmet  | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Diseño</b>   |                             |                             |                             |
| PureLine  | –                           | –                           | ●                           |
| Panel de cristal con teclas sensoras                                    | ●                           | ●                           | ●                           |
| Panel de mandos con rotulación de símbolos                              | ●                           | ●                           | ●                           |
| Sin tirador   | ●                           | ●                           | –                           |
| <b>Ventajas Miele</b>   |                             |                             |                             |
| Para temperar piezas de vajilla   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Mantener calientes los alimentos para la preparación de menús completos | ●                           | ●                           | ●                           |
| Perfectos resultados con cocción a baja temperatura                     | ●                           | ●                           | ●                           |
| Regulación de la temperatura 30 – 50°C                                  | –                           | –                           | –                           |
| Ajuste gradual de la temperatura  | –                           | –                           | –                           |
| Regulación electrónica precisa de la temperatura 40 – 85°C              | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Funciones</b>  |                             |                             |                             |
| Temperar tazas  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Temperar platos   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Mantener calientes los alimentos  | ●                           | ●                           | ●                           |
| Cocción a baja temperatura  | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Confort de manejo</b>  |                             |                             |                             |
| Extracción completa para una fácil carga y descarga                     | ●                           | ●                           | ●                           |
| Mecanismo Push-to-Open  | ●                           | –                           | –                           |
| Autocierre amortiguado  | –                           | –                           | ●                           |
| Programación Start/Stop/Función Timer                                   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Capacidad de carga  | 6 servicios completos       | 6 servicios completos       | 12 servicios completos      |
| <b>Confort de limpieza y mantenimiento</b>                              |                             |                             |                             |
| Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel                      | ●                           | ●                           | ●                           |
| Display Touch   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Integración de los electrodomésticos en una red domótica</b>         |                             |                             |                             |
| Posibilidad de combinación con máquina de café                          | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Seguridad</b>  |                             |                             |                             |
| Frente frío   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Base antideslizante   | ●                           | ●                           | ●                           |
| Desconexión automática de seguridad                                     | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Datos técnicos</b>   |                             |                             |                             |
| Medidas del empotramiento en mm (An x Al x Fo)                          | 560 – 568 x 593 – 595 x 555 | 560 – 568 x 593 – 595 x 555 | 560 – 568 x 876 – 880 x 555 |
| Altura interior útil en mm  | 80                          | 80                          | 230                         |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                    | 0,7/230/10                  | 0,7/230/10                  | 0,7/230/10                  |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                             |                             |                             |
| Base antideslizante   | –                           | –                           | –                           |
| Rejilla para aumentar la superficie de colocación de piezas de menaje   | ●                           | ●                           | ●                           |
| <b>Color</b>  |                             |                             |                             |
| Acero inoxidable CleanSteel   | ●                           | ●                           | ●                           |



# Encimeras de Inducción

## Índice



La compra de una encimera de cocción Miele es el comienzo de una maravillosa experiencia que garantiza el descubrimiento de nuevos placeres en la cocina.



Los productos de cocina han tenido un largo e interesante desarrollo tecnológico. En sus inicios estaban sencillamente enfocados en el empleo de la energía eléctrica, y después siguió una continua adaptación de la tecnología, que ha permitido lograr aparatos tan sofisticados como los que utilizamos hoy en día. Miele ha impulsado siempre los avances en el área de las encimeras eléctricas para poder responder a las máximas exigencias en cuanto a su manejo y versatilidad de uso.

#### **Introducción**

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Tipos de calentamiento      | 102 |
| Variedad de tamaños         | 104 |
| Manejo intuitivo            | 108 |
| Rapidez                     | 110 |
| Zonas de cocción versátiles | 112 |

#### **Ventajas del producto**

|  |     |
|--|-----|
| Las características destacadas de las encimeras vitrocerámicas de inducción y de gas | 114 |
| Otras ventajas de producto   | 116 |

# Encimeras de inducción o de gas

Los tipos de calentamiento de las encimeras Miele

Las encimeras Miele están disponibles con distintos tipos de calentamiento. Así, Miele ofrece para cada preferencia el tipo de encimera adecuado. ¿Cuál es su tecnología preferida?



## Inducción

La tecnología de última generación: en la encimera de inducción el calor es generado directamente en la base del recipiente. El tamaño del recipiente es detectado automáticamente. Las ventajas: prácticamente no se producen pérdidas de energía. Cocinar con inducción es particularmente seguro, puesto que las áreas junto a la zona de cocción activada se mantienen relativamente frías.



## Gas

El clásico: los cocineros profesionales aprecian sobre todo la regulación muy precisa de la temperatura. En el capítulo "Encimeras de gas" encontrará amplia información sobre nuestros modelos de gas.





# El tamaño adecuado para cada cocina

Variedad de tamaños de encimeras Miele

¿Prefiere usted cocinar con pocos recipientes de cocción o le encanta preparar menús para los que necesita un gran número de ollas y sartenes? No importa hasta donde le lleve la pasión por la cocina, Miele le ofrece encimeras con el tamaño adecuado.





**Clásico** – modelos que ocupan poco espacio con un ancho de 60 cm y con 3 ó 4 zonas de cocción.



**Cómodo** – modelos con un ancho de 75 cm con 3-6 zonas de cocción.



**Generoso** – modelos con un ancho de 90 cm con 3-5 zonas de cocción.

Para el empotramiento de encimeras vitrocerámicas de inducción en nichos de 60 cm de ancho con una encimera con un grosor de 40 mm, no necesitará realizar importantes obras de montaje, ya que prácticamente todas las encimeras Miele presentan un diseño extremadamente plano.

# El marco perfecto para sus artes culinarias

La combinación perfecta



Las encimeras Miele le ofrecen distintas variantes de diseño, para una combinación perfecta en su cocina



**Vitrocéricas con cerquillo  
perimetral en acero inoxidable**

La superficie vitrocerámica de la encimera queda protegida por un cerquillo perimetral en acero inoxidable de alta calidad. Usted podrá elegir entre distintas variantes del cerquillo.

# Cocinar sin complicaciones - los conceptos de manejo Miele

## Manejo intuitivo de las encimeras de cocción Miele

Para que nada entorpezca la creación de su plato perfecto, las encimeras de cocción Miele se manejan de forma intuitiva, y ofrecen numerosas e innovadoras características en su dotación. Ya se que decante por el manejo mediante la "Selección Directa" o la "Selección Directa Plus", todos los conceptos de manejo de las encimeras Miele hacen que cocinar sea una experiencia divertida y fácil.





### Selección Directa

Mediante una fila numérica central podrá controlar todas las zonas de cocción. Los niveles de potencia y los tiempos se seleccionan de forma rápida e intuitiva. Particularmente cómodo: el fácil ajuste del timer.



### **Solo en Miele** Selección Directa Plus

También con este concepto de manejo podrá seleccionar los niveles de potencia y los tiempos de forma rápida e intuitiva. Cada zona de cocción tiene su propia fila numérica retroiluminada. Estando la encimera desconectada, las filas numéricas son invisibles, para garantizar una apariencia purista y elegante.

# Potencia concentrada para el rápido inicio de cocción

La rapidez de las encimeras de cocción Miele



## TwinBooster

La exclusiva función TwinBooster de Miele permite una mayor versatilidad a la hora de cocinar, puesto que el usuario puede repartir individualmente la potencia de inducción. Cuando sea necesario existe, incluso, la posibilidad de concentrar la potencia completa de dos zonas de cocción en una sola zona.



## **Solo en Miele** PowerFlex

Las zonas de cocción PowerFlex son particularmente versátiles. Ya se trate de varios recipientes de cocción, ollas particularmente grandes para pasta o bandejas para asar, todo se puede utilizar sin complicaciones. PowerFlex ofrece una singular rapidez con una potencia de booster hasta un máximo de 7,4 kW. Naturalmente, esta encimera también integra la probada tecnología TwinBooster de Miele.

\* Fecha de la información: octubre de 2012

\*\*En comparación con una encimera eléctrica Miele de 15 años de antigüedad

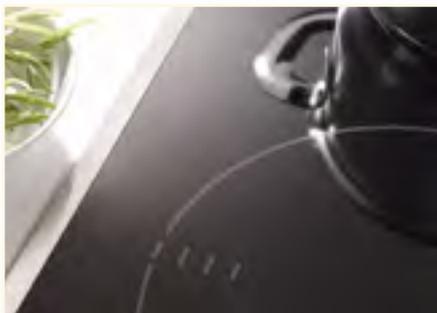
**Miele**  
INDUCTION



Las encimeras de cocción Miele no solo convencen por su superior confort y su máxima seguridad, sino también por innovadoras tecnologías como la extraordinaria rapidez de las funciones booster y PowerFlex en encimeras de inducción, así como los potentes quemadores Wok en encimeras de gas. Independientemente de que usted se decante por cocinar en una encimera de gas o de inducción, con Miele logrará aún más rápidamente un resultado perfecto.

# Para todo tipo de menaje

Las zonas de cocción versátiles de las encimeras de cocción Miele



## Zona Vario

En la zona variable podrá activar un mayor diámetro para adaptarla al tamaño del recipiente de cocción. En la encimera de inducción esta adaptación se realiza automáticamente. De este modo disfrutará de una mayor versatilidad para el uso de sus recipientes de cocción.



## Zona rectangular

Basta con pulsar la función de puente en el área de manejo de la encimera de cocción para combinar directamente zonas de cocción, convirtiéndolas en una gran zona rectangular. Gracias a esta función complementaria disfrutará de una enorme versatilidad para el uso de recipientes redondos o bandejas rectangulares para asar en una gran zona de cocción.



## **Solo en Miele** PowerFlex

Las zonas PowerFlex son particularmente versátiles. Ya se trate de varios recipientes de cocción particularmente grandes para pasta o bandejas para asar, todo se puede utilizar sin complicaciones. PowerFlex ofrece una singular rapidez con una potencia de booster hasta un máximo de 7,4 kW. Naturalmente, esta encimera también integra la tecnología TwinBooster de Miele.



Las encimeras de Miele disponen de zonas de cocción y de zonas ampliables de redondas a rectangulares de distintos tamaños. Así podrá utilizar óptimamente sus ollas y sartenes de cualquier forma y tamaño. Un detalle de confort especial; las zonas de cocción detectan automáticamente el tamaño del recipiente utilizado y regulan en función de ello la alimentación de energía. Podrá combinar distintas zonas de cocción para convertirlas en una sola zona rectangular y aprovechar así óptimamente el espacio disponible en la encimera.



# Dotación para disfrutar de auténticos placeres culinarios

Las características destacadas de las encimeras vitrocerámicas Miele\*



## Selección Directa

Así de cómodo: la selección directa se realiza a través de una fila numérica central o una fila por zona de cocción.



**Solo en Miele**

## Con@ctivity

Confort innovador: la campana responde automáticamente a los ajustes en la encimera vitrocerámica.



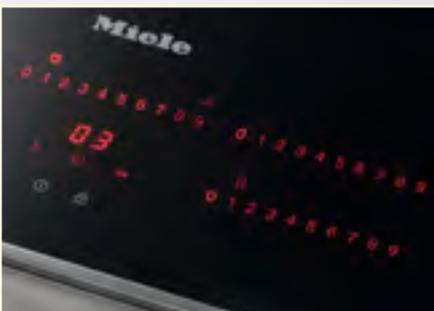
## Inducción PowerFlex

Máxima versatilidad: también los recipientes de cocción de gran tamaño se calientan rápidamente y sin complicaciones.



## Utilización versátil de las zonas de cocción

Para toda clase de recipientes de cocción: las ollas y sartenes podrán utilizarse siempre de forma óptima.



## Timer

Realmente útil: esta función puede utilizarse, p. ej., como minuterero.

\* Según modelo

\*\* En comparación con una placa eléctrica Miele de 15 años de antigüedad



**Solo  
en Miele**

### Selección Directa Plus

Con este concepto de manejo, los niveles de potencia y los tiempos se seleccionan de forma rápida e intuitiva. Cada zona de cocción tiene su propia fila numérica retroiluminada. Estando la encimera desconectada, las filas numéricas son invisibles, para garantizar una apariencia purista y elegante.



# Otras características convincentes

## Las ventajas de las encimeras de cocción Miele



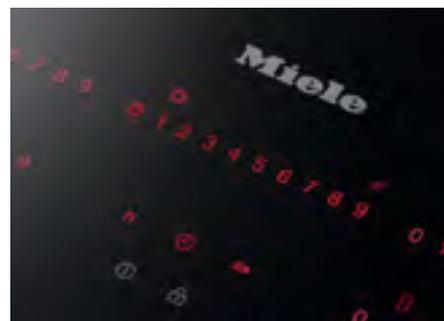
### Stop&Go

Es imposible que los alimentos se quemen; con esta función podrá reducir a la vez todas las zonas de cocción al nivel de potencia 1.



### Inicio rápido de cocción

La zona se calienta inicialmente a máxima potencia y, a continuación se ajusta automáticamente a la potencia preseleccionada para la cocción continuada.



### Posibilidades de ajustes individuales

Absolutamente singular: podrá personalizar los ajustes básicos de la encimera de cocción.



### Función "Mantener caliente"

La temperatura perfecta para servir. La temperatura en la base del recipiente de cocción se regula a un nivel adecuado para evitar que los alimentos se quemen.



### Fácil limpieza de la superficie vitrocerámica

Dado que el calor es generado exclusivamente en la base misma del recipiente, es imposible que se incrusten restos de suciedad en la encimera vitrocerámica.



### Eficiencia energética en todas las áreas

Ahorra tiempo y dinero. Todas las encimeras de cocción Miele son modélicas en su eficiencia energética.



### Eficiencia y seguridad

Una ventaja decisiva. El calor generado en la zona de inducción no se pierde y la superficie vitrocerámica se mantiene relativamente fría.



### Reconocimiento de menaje

Convincente: dentro de la zona de cocción se detecta automáticamente el tamaño del recipiente utilizado y en función de ello se ajusta la alimentación de energía.



### Desconexión en caso de menaje inadecuado

Solo en encimeras de inducción; si no se ha depositado un recipiente en la zona de cocción activada, se interrumpe inmediatamente la alimentación de energía.



#### **Indicación de calor residual**

Una ayuda útil en el día a día: la indicación de calor restante recuerda no tocar la zona de cocción aún caliente.



#### **Desconexión de seguridad**

Control inteligente: si una zona de cocción está activada durante un tiempo inusualmente largo, ésta es desconectada automáticamente.



#### **Función bloqueo / Bloqueo de puesta en funcionamiento**

Muy práctico: ambas funciones impiden la manipulación no deseada de la encimera de cocción.



#### **Protección contra el sobrecalentamiento y monitorización de errores**

Protección de la encimera de cocción: en el caso de un calentamiento extremo se desconecta automáticamente la correspondiente zona de cocción.

# Encimeras vitrocerámicas de inducción

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo  | KM 6322                       | KM 6347                       | KM 6366                    |
|---|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>Calentamiento</b>  |                               |                               |                            |
| Tipo de calentamiento   | Inducción                     | Inducción                     | Inducción                  |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                               |                               |                            |
| Independiente de horno  | ●                             | ●                             | ●                          |
| <b>Diseño</b>   |                               |                               |                            |
| Cerquillo perimetral en acero inoxidable                                | ●                             | ●                             | ●                          |
| <b>Dotación de las zonas de cocción</b>                                 |                               |                               |                            |
| Número de zonas de cocción  | 4                             | 4                             | 6                          |
| <b>Zonas de cocción PowerFlex</b>                                       |                               |                               |                            |
| Número/Diámetro en mm   | 2/150 – 230                   | 2/150 – 230                   | 6/150 – 230                |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster                                       | 2.100/3.000/3.700             | 2.100/3.000/3.700             | 2.100/3.000/3.700          |
| <b>Zona de cocción</b>  |                               |                               |                            |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Anter. izda./Vario/140 – 200  | Anter. izda./Vario/100 – 160  | Anter./PowerFlex/230 x 390 |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster                                       | 1.850/3.000/–                 | 2.300/3.000/3.700             | 3.400/3.700/–              |
| <b>Zona de cocción</b>  |                               |                               |                            |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Poster. Izda./Vario/100 – 160 | Poster. Izda./Vario/100 – 160 | Centro/PowerFlex/230 x 390 |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster                                       | 1.400/2.200/–                 | 1.400/2.200/–                 | 3.400/4.800/7.400          |
| <b>Zona de cocción</b>  |                               |                               |                            |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Dcha./PowerFlex/230 x 390     | Dcha./PowerFlex/230 x 390     | Dcha./PowerFlex/230 x 390  |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster                                       | 3.400/4.800/7.400             | 3.400/4.800/7.400             | 3.400/4.800/7.400          |
| <b>Zona de cocción</b>  |                               |                               |                            |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | –/–/–                         | –/–/–                         | –/–/–                      |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster                                       | –/–/–                         | –/–/–                         | –/–/–                      |
| <b>Confort de manejo</b>  |                               |                               |                            |
| Manejo mediante display Touch/Teclas sensoras/Mandos                    | –/●/–                         | –/●/–                         | –/●/–                      |
| Infodisplay   | –                             | –                             | –                          |
| Reconocimiento de recipientes y de su tamaño                            | ●                             | ●                             | ●                          |
| Ampliación de las zonas de cocción                                      | ●                             | ●                             | ●                          |
| Función Stop&Go/Función mantener caliente                               | ●/●                           | ●/●                           | ●/●                        |
| Minutero avisador/Timer/Inicio automático de cocción                    | ●/●/●                         | ●/●/●                         | ●/●/●                      |
| Ajustes personalizados (p. ej. señales acústicas)                       | ●                             | ●                             | ●                          |
| Zona para mantener calientes los alimentos con 150 W                    | –                             | –                             | –                          |
| <b>Indicaciones</b>   |                               |                               |                            |
| Indicación del tiempo restante/indicación de los niveles de potencia    | ●/●                           | ●/●                           | ●/●                        |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>                                      |                               |                               |                            |
| Aprovechamiento del calor residual                                      | ●                             | ●                             | ●                          |
| <b>Integración de los electrodomésticos en una red domótica</b>         |                               |                               |                            |
| Función automática Con@ctivity  | ●                             | ●                             | –                          |
| <b>Seguridad</b>  |                               |                               |                            |
| Desconexión de seguridad  | ●                             | ●                             | ●                          |
| Función de bloqueo/Función de bloqueo de puesta en servicio             | ●/●                           | ●/●                           | ●/●                        |
| Indicac. errores/Ventilador refrigeración/Protección sobrecalentamiento | ●/●/●                         | ●/●/●                         | ●/●/●                      |
| Protección de recipientes de cocción/Indicación de calor residual       | –/●                           | –/●                           | –/●                        |
| <b>Datos técnicos</b>   |                               |                               |                            |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 614 x 16 x 514                | 764 x 16 x 504                | 806 x 13 x 526             |
| Altura de encastre con caja de conexiones en mm                         | 48                            | 48                            | 45                         |
| Medidas de empotramiento en mm  | 600 x 500                     | 750 x 490                     | 780 x 500                  |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                    | 7,4/230/16                    | 7,4/230/16                    | 11,1/230/16                |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                               |                               |                            |
| Rascador/Cable de conexión  | ●/●                           | ●/●                           | ●/●                        |



|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>KM 6386</b>                  |
| <b>Calentamiento</b>  |                                 |
| Tipo de calentamiento   | Inducción                       |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                                 |
| Independiente de horno  | ●                               |
| <b>Diseño</b>   |                                 |
| Cerquillo perimetral en acero inoxidable                                | ●                               |
| Acabado biselado/Instalación enrasada                                   | -/-                             |
| <b>Dotación de las zonas de cocción</b>                                 |                                 |
| Número de zonas de cocción  | 5                               |
| <b>Zonas de cocción PowerFlex</b>                                       |                                 |
| Número/Diámetro en mm   | 2/150 – 230                     |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster                                       | 2.100/3.000/3.700               |
| <b>Zona de cocción</b>  |                                 |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Anter. izda./Vario/140 – 200    |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster                                       | 1.850/3.000/-                   |
| <b>Zona de cocción</b>  |                                 |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Poster. Izda./Vario/100 – 160   |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster                                       | 1.400/2.200/-                   |
| <b>Zona de cocción</b>  |                                 |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Poster. centro./Vario/180 – 280 |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster                                       | 2.100/3.000/3.700               |
| <b>Zona de cocción</b>  |                                 |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | drcha./PowerFlex/230 x 390      |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster                                       | 3.400/4.800/7.400               |
| <b>Confort de manejo</b>  |                                 |
| Manejo mediante display Touch/Teclas sensoras/Mandos                    | -/●/-                           |
| Infodisplay   | -                               |
| Reconocimiento de recipientes y de su tamaño                            | ●                               |
| Ampliación de las zonas de cocción                                      | ●                               |
| Función Stop&Go/Función mantener caliente                               | ●/●                             |
| Minutero avisador/Timer/Inicio automático de cocción                    | ●/●/●                           |
| Ajustes personalizados (p. ej. señales acústicas)                       | ●                               |
| Zona para mantener calientes los alimentos con 150 W                    | -                               |
| <b>Indicaciones</b>   |                                 |
| Indicación del tiempo restante/indicación de los niveles de potencia    | ●/●                             |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>                                      |                                 |
| Aprovechamiento del calor residual                                      | ●                               |
| <b>Integración de los electrodomésticos en una red domótica</b>         |                                 |
| Función automática Con@ctivity  | ●                               |
| <b>Seguridad</b>  |                                 |
| Desconexión de seguridad  | ●                               |
| Función de bloqueo/Función de bloqueo de puesta en servicio             | ●/●                             |
| Indicac. errores/Ventilador refrigeración/Protección sobrecalentamiento | ●/●/●                           |
| Protección de recipientes de cocción/Indicación de calor residual       | -/●                             |
| <b>Datos técnicos</b>   |                                 |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 942 x 13 x 526                  |
| Altura de encastre con caja de conexiones en mm                         | 45                              |
| Medidas de empotramiento en mm  | 916 x 500                       |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                    | 11,1/230/16                     |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                                 |
| Cable de conexión   | ●                               |

# Encimeras de Gas

## Índice

Muchos cocineros profesionales aprecian las encimeras de gas, ya que permiten una regulación muy precisa e inmediata de la temperatura. Para muchas personas cocinar con gas es además una experiencia emocional, puesto que pueden disfrutar la sensación de cocinar directamente sobre la llama. En el mundo moderno esto tiene algo tradicional y placentero.

### **Introducción**

Diseño constructivo 122

Variedad de tamaños 124

### **Ventajas del producto**

Las características destacadas de las placas de gas 126

Otras ventajas de producto 128

**Glosario** 129



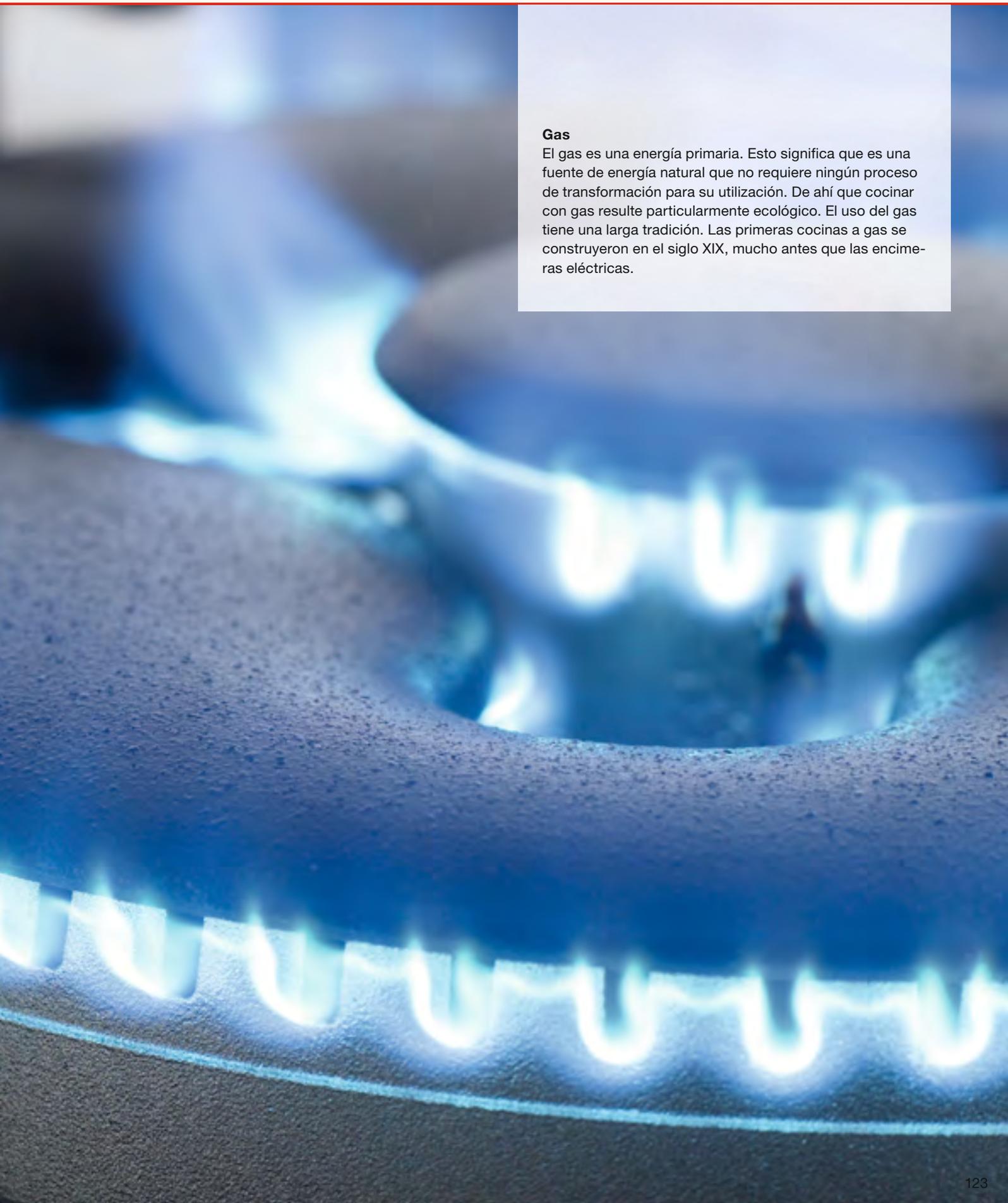


Si quiere cocinar al punto preciso, una encimera de gas es el aliado perfecto.

# Cocinar con gas - profesional y emocional

El diseño constructivo de las encimeras de gas Miele





**Gas**

El gas es una energía primaria. Esto significa que es una fuente de energía natural que no requiere ningún proceso de transformación para su utilización. De ahí que cocinar con gas resulte particularmente ecológico. El uso del gas tiene una larga tradición. Las primeras cocinas a gas se construyeron en el siglo XIX, mucho antes que las encimeras eléctricas.

# El tamaño adecuado para cualquier entorno de cocina

La variedad de tamaños de las encimeras de gas Miele





¿Prefiere cocinar con unos pocos recipientes de cocción o le encanta preparar menús para los que necesita un gran número de ollas y sartenes? No importa hasta donde lo lleve la pasión por la cocina - Miele le ofrecerá encimeras de cocción con el tamaño adecuado.



**Cómodo**

Ancho de 75 cm -  
Placas con 4-5 quemadores



**Generoso**

Ancho de 94 cm -  
Una variante de placa extra ancha con 5 quemadores



# Dotación para disfrutar de auténticos placeres culinarios

Las características destacadas de las encimeras de gas Miele\*



## Soportes ComfortClean

Limpieza rápida: bastará con retirar los soportes para los recipientes de cocción y lavarlos en el lavavajillas. De este modo disfrutará durante largos años de una apariencia como el primer día.



## Diseño individual

Distintas variantes de diseño para todos los gustos: acero inoxidable purista o elegante vitrocerámica.



## Soportes y componentes de quemadores esmaltados

No existe nada más duradero y más fácil de limpiar: soportes esmaltados para los recipientes de cocción y tapas de quemadores con acabado PerfectClean.



## QuickStart

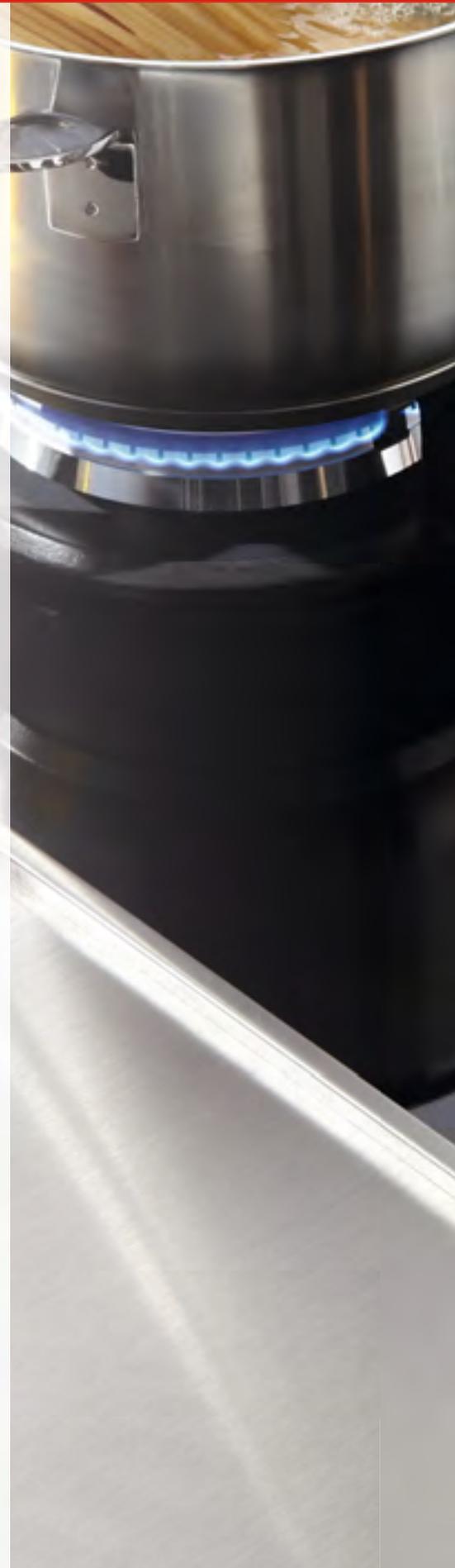
Ya no es necesario mantener presionado el mando durante un tiempo prolongado para el encendido; bastará con una ligera pulsación y con girar el mando correspondiente.



## GasStop & ReStart

Seguridad a la hora de cocinar: si la llama se apaga, la electrónica vuelve a encenderla automáticamente. De no conseguirlo, se interrumpe automáticamente la entrada de gas.

\* Según modelo



A close-up photograph of a person's hand touching a digital control panel on a gas stove. The panel is black with a red digital display showing the number '12.'. The stove has black grates and a silver burner. The background is slightly blurred, showing the kitchen environment.

### Encimeras de gas con electrónica

Las encimeras de gas Miele dotadas con electrónica disponen de características que ofrecen una mayor seguridad y mayor confort. La función QuickStart se encarga del encendido rápido, GasStop & ReStart se ocupa del reencendido automático en caso del apagado de la llama. Algunas variantes están dotadas adicionalmente con un minutero, así como con indicaciones de advertencia de calor y de calor residual.

# Otras características convincentes

Las ventajas de las encimeras de gas Miele\*



## Minutero avisador

Preparar menús sin estrés: el tiempo de conexión puede ajustarse individualmente por quemador. Una vez transcurrido el tiempo ajustado una señal acústica avisa de que los alimentos están listos.



## El gas: eficiente y ecológico

Ecológica y económicamente ventajoso; cocinar con gas.



## Encendido eléctrico y manejo con una sola mano

No necesitará de encendedores; la inteligente tecnología enciende los quemadores automáticamente.



## GasStop

Seguridad garantizada: si se apaga la llama, p. ej., por una corriente de aire, la electrónica interrumpe inmediatamente la entrada de gas.



## Quemadores Wok

Profesional. Quemadores Mono Wok o Dual Wok para una regulación combinada o por separado de ambos circuitos de llama.



## Manejo frontal mediante mandos

Regulación directa y sencilla: la potencia se regula cómodamente a través de mandos de tacto firme, de material sintético o de metal.



## Desconexión de seguridad

Seguridad fiable: en el caso de un funcionamiento inusualmente largo, se desconecta automáticamente la entrada de gas.



## Amplia variedad de quemadores

Desde quemadores de bajo consumo hasta quemadores ultrarrápidos: para cada aplicación dispondrá del quemador adecuado con la óptima potencia.

\* Según modelo

# Información útil en detalle

## El glosario de las encimeras de gas Miele

### Amplia variedad de quemadores

Las encimeras de gas Miele ofrecen quemadores de los más diversos tamaños. Desde el quemador de bajo consumo para la cocción lenta y suave hasta el potente quemador Wok para grandes cantidades y para alcanzar rápidamente el inicio de ebullición. La potencia adecuada para cada aplicación.

### Avisador

El minutero de su encimera de gas es una ayuda muy práctica en el día a día en la cocina. Usted puede ajustar un tiempo individual para cada uno de los quemadores. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, una señal acústica avisa de que sus alimentos están listos. De este modo resulta aún más fácil preparar menús.

### Desconexión de seguridad

Seguridad fiable: en el caso de un funcionamiento inusualmente largo, se desconecta automáticamente la entrada de gas.

### Diseño individual

La apariencia profesional del acero inoxidable o la elegancia de la vitrocerámica - Miele ofrece vistosas variantes de diseño para la planificación de la cocina según las preferencias personales.

### El gas: eficiente y ecológico

El gas es una fuente de energía primaria que no produce contaminantes ya que no requiere procesos de transformación como los que son necesarios, p. ej., para generar energía eléctrica.

### Encendido eléctrico y manejo con una sola mano

Gracias a una sofisticada tecnología, los quemadores se encienden automáticamente. Para ello bastará con un sencillo giro del mando con una mano, manteniéndolo presionado durante el proceso de encendido.

### GasStop



Todas las encimeras de gas de Miele están dotadas con seguro termoeléctrico de encendido. Si se apaga la llama de gas, p. ej., por el rebosamiento de alimentos o por una corriente de aire, el seguro de encendido impide el escape continuo de gas.

### GasStop & ReStart



Una corriente de aire o líquidos rebosados pueden apagar la llama de gas. La electrónica detecta esta anomalía e inicia automáticamente el reencendido de la llama. Si no lo logra, se interrumpe inmediatamente la entrada de gas: sencillo y fiable.

### Manejo frontal mediante mandos

Las encimeras de gas Miele están dotadas con mandos de tacto firme de material sintético de metal para la regulación fácil y segura de la potencia.

### Encimeras de gas con electrónica

Con las inteligentes características de dotación Miele, el usuario disfruta de una mayor seguridad y un mayor confort. La función QuickStart se encarga del encendido rápido, GasStop & ReStart se ocupan del reencendido automático en caso del apagado de la llama. Algunos modelos están dotados adicionalmente con un minutero, así como con indicaciones de advertencia de calor y de calor residual.

### Quemadores Wok

Encimeras de gas y sartenes Wok: un tándem inseparable. Miele ofrece quemadores Wok en dos variantes: el quemador Mono Wok con una única regulación de la potencia para ambos circuitos de llama y el quemador Dual Wok con regulación por separado de ambos circuitos de llama.

### QuickStart



Ya no es necesario mantener presionado el mando para el encendido: todas las encimeras de gas con electrónica se destacan por su encendido sencillo y cómodo.

### Soportes ComfortClean



Las placas de gas Miele disponen de soportes para recipientes de cocción que pueden lavarse en el lavavajillas. Con ello se asegura una limpieza profunda y una apariencia siempre reluciente de un modo sencillo y sin consumir su valioso tiempo.

### Soportes y componentes de quemadores esmaltados

Las encimeras de gas Miele están dotadas con soportes esmaltados de fundición gris para los recipientes de cocción: robustos y duraderos, una característica visible de la superior calidad Miele. Algunas placas de cocción están dotadas adicionalmente con cabezales de quemadores con PerfectClean que facilitan la limpieza, gracias a su acabado antiadherente.

# Encimeras de gas

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo  | KM 2334                                 | KM 3034                                  | KM 3054                                   |
|---|---|--|---|
| <b>Calentamiento</b>  |   |  |   |
| Tipo de calentamiento   | Gas                                     | Gas                                      | Gas                                       |
| <b>Diseño</b>   |   |  |   |
| Superficie de vitrocerámica   | -                                       | ●  | -   |
| Superficie de acero inoxidable  | ●                                       | -  | ●   |
| Cerquillo perimetral en acero inoxidable                                | -                                       | ●  | -   |
| Soporte decorativo en acero inoxidable en la parte anterior y posterior | -                                       | -  | -   |
| Rejillas de fundición gris (esmaltados, color negro mate)               | ●                                       | ●  | ●   |
| <b>Dotación de las zonas de cocción</b>                                 |   |  |   |
| Número de zonas de cocción  | 5                                       | 5  | 5   |
| <b>Zona de cocción</b>  |   |  |   |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Anter. izda./Bajo consumo/<br>100 – 220 | Anter. izda./Rápido/140 – 240            | Centro izda./Dual-Wok/<br>140 – 260       |
| Potencia en W   | 1.000                                   | 3.000                                    | 5.000                                     |
| <b>Zona de cocción</b>  |   |  |   |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Poster. izda./Normal/100 – 220          | Poster. izda./Bajo consumo/<br>100 – 200 | Anter. centro/Rápido/140 – 240            |
| Potencia en W   | 2.000                                   | 1.000                                    | 3.000                                     |
| <b>Zona de cocción</b>  |   |  |   |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Centro/Mono-Wok/150 – 260               | Centro/Dual-Wok/140 – 260                | Poster. centro/Bajo consumo/<br>100 – 200 |
| Potencia en W   | 4.000                                   | 5.000                                    | 1.000                                     |
| <b>Zona de cocción</b>  |   |  |   |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Poster. dcha./Normal/100 – 220          | Poster. dcha./Normal/120 – 220           | Bajo consumo/Normal/<br>120 – 220         |
| Potencia en W   | 2.000                                   | 1.800                                    | 1.800                                     |
| <b>Zona de cocción</b>  |   |  |   |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Anter. dcha./Normal/100 – 220           | Anter. dcha./Normal/120 – 220            | Anter. Dcha./Normal/120 – 220             |
| Potencia en W   | 1.700                                   | 1.800                                    | 1.800                                     |
| <b>Confort de manejo</b>  |   |  |   |
| Mandos giratorios   | ●                                       | ●  | ●   |
| Minutero avisador   | -                                       | ●  | ●   |
| Encendido eléctrico de manejo con una sola mano/QuickStart              | ●/-                                     | ●/●                                      | -/●                                       |
| <b>Confort de limpieza y mantenimiento</b>                              |   |  |   |
| Superficie vitrocerámica fácil de limpiar                               | -                                       | ●  | ●   |
| Parrillas aptas para el lavado en el lavavajillas                       | ●                                       | ●  | ●   |
| <b>Seguridad</b>  |   |  |   |
| Desconexión de seguridad  | -                                       | ●  | ●   |
| Bloqueo de puesta en servicio   | -                                       | ●  | ●   |
| Indicación de calor/Indicación de funcionamiento                        | -/-                                     | ●/●                                      | ●/●                                       |
| Cómoda función de desconexión inmediata                                 | -                                       | ●  | ●   |
| GasStop/GasStop & ReStart   | ●/-                                     | -/●                                      | -/●                                       |
| <b>Datos técnicos</b>   |   |  |   |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 770 x 75 x 508                          | 888 x 75 x 508                           | 888 x 105 x 508                           |
| Altura de encastre con caja de conexiones en mm                         | 100                                     | 71                                       | Dependiendo de la instalación             |
| Medidas de empotramiento en mm  | 750 x 490                               | 860 x 490                                | 860 x 490                                 |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                    | 0,025/230/10                            | 0,025/230/10                             | 0,025/230/10                              |
| <b>Accesorios de serie</b>  |   |  |   |
| Rascador/Cable de conexión  | -/●                                     | -/●                                      | -/●                                       |



# Elementos CombiSet

## Índice

Los cocineros aficionados que sienten una auténtica pasión por la cocina encuentran entre los modelos de la gama Miele CombiSet exactamente lo que buscan. Los cocineros profesionales no podrían prescindir de planchas Tepan, grill o wok. Ahora estos aparatos también están al alcance del cocinero aficionado y responden a exigencias que van más allá de la comida diaria. Así podrá convertir su cocina en un auténtico templo Gourmet.

Dr. Peter Zinkann

### Introducción

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Tipos de calentamiento | 134 |
| variedad de modelos    | 136 |

### Ventajas del producto

|  |     |
|--|-----|
| Las características destacadas de los CombiSet | 138 |
| Otras ventajas de producto                     | 140 |



¿Cómo se imagina la óptima disposición de los artefactos en su cocina? ¿Cuántas áreas de cocción necesita? ¿Le gustaría integrar una plancha o un grill? Con los CombiSet de Miele podrá planificar su cocina con total libertad, incluso, independientemente de las dimensiones de empotramiento habituales.



# Encimeras de inducción o de gas

Los tipos de calentamiento de los elementos CombiSet Miele

Elija el tipo de calentamiento preferido para sus CombiSet: inducción o gas. Dispondrá para cada método de preparación del aparato de cocción adecuado.



## Inducción

Tecnología de última generación: en la encimera de inducción el calor es generado directamente en la base del recipiente de cocción. El tamaño del recipiente es detectado automáticamente. Las ventajas: no se producen prácticamente pérdidas de energía. Cocinar con inducción es particularmente seguro, puesto que las áreas junto a la zona de cocción activada se mantienen relativamente frías.



## Gas

Cocinar con máxima potencia o a fuego lento: todo es posible con las encimeras de gas Miele. Podrá elegir entre diversos anchos y dotaciones. Los quemadores de gas de la serie CombiSet con control electrónico integran innovadoras características de seguridad y de confort.



**CombiSet**

Los elementos CombiSet pueden integrarse de forma lineal en la encimera, ofreciendo múltiples posibilidades de combinación. El espacio libre por debajo de los módulos CombiSet puede aprovecharse para la instalación de cajones o de elementos de armarios. Así usted tendrá una gran libertad a la hora de planificar su cocina.



# Cocinar a un nivel superior

Variedad de modelos

Las ambiciosas creaciones culinarias exigen tecnología profesional. Para estas exigencias, Miele ofrece también aparatos especiales, tales como TepanYaki, salamandra, wok de inducción, freidora, grill y muchos otros. Descubra toda una nueva dimensión de placeres culinarios.





#### **Wok de inducción**

La sartén Wok de Miele se adapta perfectamente a la forma cóncava de la encimera, así el calor se distribuye óptimamente. El inteligente sistema ControlInduc® evita el sobrecalentamiento de grasas y aceites. El Wok de inducción Miele le ofrece funciones de confort especiales, p. ej., la tecnología de booster.



#### **Grill eléctrico**

Con el grill eléctrico podrá preparar suculentos platos de carne, pescado o verdura. Las dos zonas del grill se regulan individualmente y permiten el uso simultáneo de dos funciones, p. ej., asar al grill y mantener los alimentos calientes. Al utilizar adicionalmente las piedras volcánicas, los alimentos adquieren el característico aroma a la parrilla.



#### **TepanYaki**

Los alimentos se preparan directamente sobre la plancha caliente de acero inoxidable. El TepanYaki Miele dispone de dos circuitos calefactores de regulación independiente. Con ello podrá preparar al mismo tiempo distintos alimentos a distintas temperaturas o mantenerlos calientes.



#### **Salamandra**

La salamandra es un aparato profesional indispensable en la gastronomía. Se usa para caramelizar, gratinar, dorar y glasear. El toque de distinción: la salamandra de Miele se desplaza con ayuda de un motor para extraerla de la encimera. Si no se usa el aparato se puede guardar por completo en la encimera.



#### **Tepan Móvil**

Con el Tepan Móvil dispone de un magnífico aparato para preparar los alimentos lejos de la cocina; al lado de la mesa del comedor, en la terraza, o en casa de los amigos. El único requisito para ello es una base de enchufe para la conexión eléctrica.

# Dotación para disfrutar de auténticos placeres culinarios

Las características destacadas de los CombiSet Miele\*



## Ancho de los artefactos

Los dos anchos diferentes ofrecen una gran libertad para la combinación de distintos aparatos.



## Cerco en acero inoxidable

Diseño idéntico al cerco: independientemente de la combinación de distintos elementos CombiSet, los diseños siempre ofrecerán un aspecto armónico.



## Mandos

Los mandos de metal\* se integran perfectamente en el diseño armónico de los elementos CombiSet.



## Panel de mandos inclinado

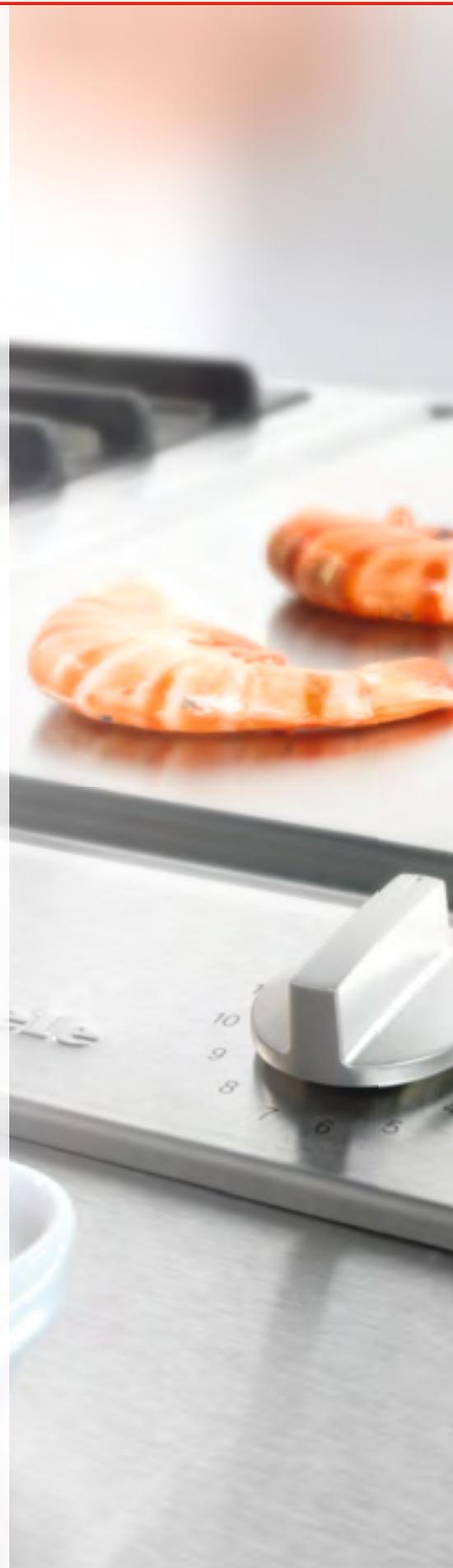
La apariencia perfecta: el ángulo de inclinación ergonómico del panel de mandos facilita el manejo.



## Elementos de indicación

Seguro y eficaz: el display con hasta tres modos de indicación.

\* Según modelo



Los elementos CombiSet Miele fascinan por su diseño especial y sus características de confort. A pesar de la funcionalidad específica de cada combiset, todos los modelos presentan un diseño armónico. Así, la combinación de los distintos combiset ofrece una elegante apariencia al conjunto.



# Otras características convincentes

Las ventajas de los CombiSet Miele\*



## GasStop & ReStart

Seguridad a la hora de cocinar: si la llama se apaga, la electrónica vuelve a encenderla automáticamente. De no conseguirlo, se interrumpe automáticamente la entrada de gas.



## QuickStart

Ya no es necesario mantener presionado el mando durante un tiempo prolongado para el encendido: bastará con una ligera pulsación y con girar el mando correspondiente.



## Desconexión de seguridad

Seguridad fiable: en el caso de un funcionamiento inhabitualmente largo, se desconecta automáticamente la entrada de gas.



## TwinBooster

Singular versatilidad: según necesidad podrá distribuir la potencia de inducción o concentrarla completamente en una sola zona.



## Zona Vario

Ajuste variable: ya sea pequeño, de tamaño mediano o grande: para cualquier recipiente existe una zona de cocción adecuada.



## Función "Mantener caliente"

Mantener caliente sin que los alimentos se quemen o se incrusten: la temperatura en la base del recipiente de cocción se mantiene automáticamente a un nivel ideal para servir.



# Elementos CombiSet

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo  | CS 1012-1 G                | CS 1021 G                 | CS 1212-1 i               |
|---|----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>Calentamiento</b>  |                            |                           |                           |
| Tipo de calentamiento   | Gas                        | Gas                       | Inducción                 |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                            |                           |                           |
| Combinable con elementos CombiSet   | ●                          | ●                         | ●                         |
| <b>Diseño</b>   |                            |                           |                           |
| Cerquillo en acero inoxidable   | ●                          | ●                         | ●                         |
| Rejillas de fundición gris (esmaltados, color negro mate)                     | ●                          | ●                         | -                         |
| Rejilla de fundición gris   | -                          | -                         | -                         |
| <b>Zona de cocción</b>  |                            |                           |                           |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | anterior/normal/100 – 200  | centro/Dual-Wok/150 – 280 | Anterior/Vario/100 – 160  |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | 1.800/-/-                  | 6.000/-/-                 | 1.400/2.200/-             |
| <b>Zona de cocción</b>  |                            |                           |                           |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | posterior/rápido/140 – 220 | -/-/-                     | Posterior/Vario/160 – 230 |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | 3.000/-/-                  | -/-/-                     | 2.300/3.000/3.700         |
| <b>Zona de cocción</b>  |                            |                           |                           |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | -/-/-                      | -/-/-                     | -/-/-                     |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                      | -/-/-                     | -/-/-                     |
| <b>Zona de cocción</b>  |                            |                           |                           |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | -/-/-                      | -/-/-                     | -/-/-                     |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                      | -/-/-                     | -/-/-                     |
| <b>Zona de cocción</b>  |                            |                           |                           |
| Superficie Tepan en mm/Potencia de la superficie Tepan en W                   | -/-                        | -/-                       | -/-                       |
| Superficie de grill en mm/Potencia de la superficie de grill en W             | -/-                        | -/-                       | -/-                       |
| <b>Confort de manejo</b>  |                            |                           |                           |
| Manejo mediante mandos  | ●                          | ●                         | ●                         |
| <b>Indicaciones</b>   |                            |                           |                           |
| Indicador de calor residual   | ●                          | ●                         | ●                         |
| Indicación de "Temperatura alcanzada"   | -                          | -                         | -                         |
| <b>Seguridad</b>  |                            |                           |                           |
| Indicación de calor residual/Indicación de calor/Indicación de funcionamiento | ●/-/●                      | ●/-/●                     | ●/-/●                     |
| <b>Datos técnicos</b>   |                            |                           |                           |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 288 x 57 x 520             | 380 x 57 x 520            | 228 x 57 x 520            |
| Altura de encastre con caja de conexiones en mm                               | 106                        | 106                       | 73                        |
| Medidas de empotramiento en mm  | 272 x 500                  | 364 x 500                 | 272 x 500                 |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                          | 0,025/230/10               | 0,025/230 – 240/10        | 3,7/230 – 240/16          |
| <b>Accesorios suministrados con el aparato</b>                                |                            |                           |                           |
| Rascador/Cable de conexión  | -/●                        | -/●                       | ●/●                       |
| Piedras volcánicas/Cepillo de limpieza  | -/-                        | -/-                       | -/-                       |

# Elementos CombiSet

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo  | CS 1223-1 i      | CS 1322 BG       | CS 1327 Y              |
|---|------------------|------------------|------------------------|
| <b>Calentamiento</b>  |                  |                  |                        |
| Tipo de calentamiento   | Inducción        | Electro (Grill)  | Electro (Tepan)        |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                  |                  |                        |
| Combinable con elementos CombiSet   | ●                | ●                | ●                      |
| <b>Diseño</b>   |                  |                  |                        |
| Cerquillo en acero inoxidable   | ●                | ●                | ●                      |
| Rejillas de fundición gris (esmaltados, color negro mate)                     | -                | -                | -                      |
| Rejilla de fundición gris   | -                | ●                | -                      |
| <b>Zona de cocción</b>  |                  |                  |                        |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | Centro/Vario/300 | -/-/-            | -/-/-                  |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | 2.400/3.200/-    | -/-/-            | -/-/-                  |
| <b>Zona de cocción</b>  |                  |                  |                        |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | -/-/-            | -/-/-            | -/-/-                  |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-            | -/-/-            | -/-/-                  |
| <b>Zona de cocción</b>  |                  |                  |                        |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | -/-/-            | -/-/-            | -/-/-                  |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-            | -/-/-            | -/-/-                  |
| <b>Zona de cocción</b>  |                  |                  |                        |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | -/-/-            | -/-/-            | -/-/-                  |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-            | -/-/-            | -/-/-                  |
| <b>Zona de cocción</b>  |                  |                  |                        |
| Superficie Tepan en mm/Potencia de la superficie Tepan en W                   | -/-              | -/-              | 190 x 290/2.400        |
| Superficie de grill en mm/Potencia de la superficie de grill en W             | -/-              | 250 x 420/3.000  | -                      |
| <b>Confort de manejo</b>  |                  |                  |                        |
| Manejo mediante mandos  | ●                | ●                | ●                      |
| <b>Indicaciones</b>   |                  |                  |                        |
| Indicador de calor residual   | ●                | -                | ●                      |
| Indicación de "Temperatura alcanzada"   | -                | -                | -                      |
| <b>Seguridad</b>  |                  |                  |                        |
| Indicación de calor residual/Indicación de calor/Indicación de funcionamiento | ●/-/●            | -/-/●            | ●/-/●                  |
| <b>Datos técnicos</b>   |                  |                  |                        |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 380 x 78 x 520   | 380 x 100 x 520  | 380 x 58 x 520         |
| Altura de encastre con caja de conexiones en mm                               | 115              | 170              | 78                     |
| Medidas de empotramiento en mm  | 364 x 500        | 364 x 500        | 364 x 500              |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                          | 3,2/230 - 240/16 | 3,4/230 - 240/16 | 2,4 - 2,6/230 - 240/16 |
| <b>Accesorios suministrados con el aparato</b>                                |                  |                  |                        |
| Cable de conexión   | ●                | ●                | ●                      |
| Piedras volcánicas/Cepillo de limpieza  | -/-              | ●/●              | -/-                    |

# Elementos CombiSet

## Resumen de modelos



|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>CS 1421 S</b>     |
| <b>Calentamiento</b>  |                      |
| Tipo de calentamiento   | Electro (Salamandra) |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                      |
| Combinable con elementos CombiSet   | ●                    |
| <b>Diseño</b>   |                      |
| Cerquillo en acero inoxidable   | ●                    |
| Rejillas de fundición gris (esmaltados, color negro mate)                     | -                    |
| Rejilla de fundición gris   | -                    |
| <b>Zona de cocción</b>  |                      |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | -/-/-                |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                |
| <b>Zona de cocción</b>  |                      |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | -/-/-                |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                |
| <b>Zona de cocción</b>  |                      |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | -/-/-                |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                |
| <b>Zona de cocción</b>  |                      |
| Posición/Tipo/Diámetro en mm  | -/-/-                |
| Potencia en W/Booster/TwinBooster   | -/-/-                |
| <b>Zona de cocción</b>  |                      |
| Superficie Tepan en mm/Potencia de la superficie Tepan en W                   | -/-                  |
| Superficie de grill en mm/Potencia de la superficie de grill en W             | 180/1.650            |
| <b>Confort de manejo</b>  | ●                    |
| Manejo mediante mandos  |                      |
| <b>Indicaciones</b>   | ●                    |
| Indicador de calor residual   | -                    |
| Indicación de "Temperatura alcanzada"   | -                    |
| <b>Seguridad</b>  |                      |
| Indicación de calor residual/Indicación de calor/Indicación de funcionamiento | ●/-/-                |
| <b>Datos técnicos</b>   |                      |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 380 x 117 x 520      |
| Altura de encastre con caja de conexiones en mm                               | 573                  |
| Medidas de empotramiento en mm  | 364 x 500            |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                          | 1,65/230 – 240/16    |
| <b>Accesorios suministrados con el aparato</b>                                |                      |
| Rascador/Cable de conexión  | -/●                  |
| Piedras volcánicas/Cepillo de limpieza  | -/-                  |



# Campanas Extractoras

## Índice



Todas las campanas extractoras de Miele se diseñan y se fabrican en Arnsberg/Westfalia. Cada campana es una pieza única. En cada una de las fases de producción se emplea un minucioso trabajo manual: doblar, soldar y pulir. La labor comprometida de los empleados, su alto nivel de conocimientos tecnológicos, su creatividad y su gran voluntad de hacer que los productos sean algo singular, contribuyen día a día a la posición de mercado de Miele.



Desde 1899 nos mantenemos fieles a la filosofía de la empresa: “Siempre Mejor”, dos palabras que sentaron las bases para asegurar el alto nivel de calidad Miele y que han convertido internacionalmente a la empresa en una de las marcas alemanas más fuertes del sector de electrodomésticos. “Siempre Mejor” es mucho más que un lema, es un compromiso de calidad de los productos en sí mismos y ante nuestros clientes. Porque queremos, en definitiva, que usted tenga la convicción de haber tomado una decisión acertada al comprar un aparato Miele.

#### **Introducción**

Diseños constructivos 148

Adaptación personalizada a su cocina 150

#### **Ventajas del producto**

Características destacadas 154

Otras ventajas de producto 156

# Para cada entorno la mejor solución

Los diseños constructivos de las campanas extractoras Miele

Miele le ofrece cuatro variantes de campanas extractoras. Sin duda encontrará la mejor solución de diseño y funcionalidad para su cocina.

Las campanas extractoras decorativas Miele para pared e isla fascinan por su diseño purista, con marcadas geometrías y su perfecto acabado. Ya sea una solución para la pared o la isla, las campanas Miele son un toque de distinción en cualquier entorno de cocina.



## **Campanas extractoras en isla**

¿Está pensando en crear una isla de cocción en su cocina? El toque perfecto para culminar un diseño de ensueño será entonces una campana extractora en isla, que sin duda se convertirá en el auténtico punto de atracción de su cocina. Miele le ofrece para ello modelos para las más altas exigencias.



### **Campanas extractoras de pared**

Con ellas, el área de cocción se convierte en un destacado elemento de diseño en la cocina: las campanas extractoras decorativas de pared pueden integrarse entre dos muebles superiores o, para lograr un efecto de amplio espacio, libremente en la pared. Las campanas extractoras decorativas de Miele fascinan por su diseño con marcadas geometrías y su perfecto acabado. Usted puede elegir según el estilo de su cocina; un diseño purista con acero inoxidable o una combinación de acero inoxidable y cristal. Una visera con un diseño rectilíneo o con curvatura: las campanas extractoras decorativas de Miele son un toque de distinción con la máxima funcionalidad en cualquier estilo de cocina.

# Adaptación personalizada a su cocina

## Las campanas extractoras Miele

La filosofía Miele: nuestras campanas extractoras han de ser tan individuales como los deseos personales de los usuarios. Más allá del amplio programa general, Miele ofrece la confección de campanas según las especificaciones personalizadas del cliente: ya se trate de prolongar o de acortar una chimenea, un cuerpo de campana más ancho o incluso de una campana en el color de su cocina, todo esto es posible en Miele. Nosotros adaptamos su campana extractora a la necesidad específica de su cocina y sus deseos.

### **Chimenea perfectamente adaptada a la cocina**

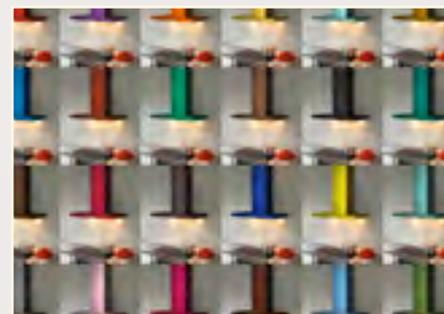
Si usted lo desea, Miele adapta su campana extractora perfectamente a las condiciones constructivas de su cocina. Por ejemplo, si usted desea prolongar o acortar el tubo de la campana para adaptarla a una altura específica del techo de la cocina. Del mismo modo, Miele puede adaptar el tubo a las medidas precisas de un techo inclinado.





**Cuerpo de la campana perfectamente adaptado a la cocina**

También se puede adaptar el cuerpo de la campana según sus preferencias personales. Por ejemplo, si su centro de cocción consta de varios elementos CombiSet y necesita para ello una campana más ancha, Miele le ofrece la solución ideal, ya que podrá elegir entre campanas hasta un ancho máximo de 240 cm.



**Acabado con pintura pulverizada RAL**

Cada cocina tiene sus condiciones de espacio específicas, pero también sus colores individuales. En Miele podrá elegir el color de su campana extractora según sus preferencias personales. El acabado con pintura pulverizada RAL ofrece un amplio abanico de 213 colores distintos y dota a la campana de un revestimiento resistente y muy fácil de cuidar.

# Miele, el experto en el área de sistemas de ventilación

## Las campanas extractoras de Miele

El óptimo funcionamiento de su campana extractora depende esencialmente de un correcto tendido de los conductos de salida de aire. Naturalmente, Miele realiza un continuo desarrollo ulterior de sus campanas extractoras para cumplir con nuevas normas y leyes internacionales en materia de tecnología de ventilación para el área doméstica.

Miele ofrece para cualquier entorno de cocina la campana extractora adecuada, incluidos todos los accesorios necesarios para los sistemas de ventilación, para garantizar un óptimo funcionamiento del aparato. Todas las campanas extractoras Miele cumplen las normas europeas actualmente en vigor. Los valores del rendimiento de aire y de los niveles de ruido indicados en el presente catálogo son valores representativos y comparables. Miele es miembro del Comité Europeo de Fabricantes de Electrodomésticos (CECED) y como tal ha asumido el compromiso voluntario de todos los miembros de medir dichos valores según normas europeas en vigor y de no publicar otros valores distintos en sus catálogos. Con ello se asegura la transparencia de los valores de medición frente al consumidor.

\*Conseil Européen de la Construction d'appareils Domestiques





### Motor externo

El uso de un extractor externo en un sistema de salida del aire al exterior reduce los ruidos en la cocina. En tal caso el extractor no está integrado en el interior de la campana, sino que se monta, p. ej., en una fachada exterior. Para una eficaz reducción de los ruidos recomendamos un trayecto de salida del aire de al menos

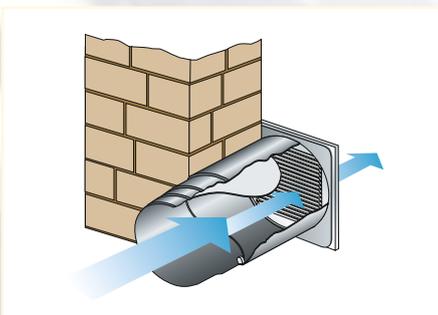
5-7 metros. Miele ofrece para esta solución extractores para su montaje en una fachada exterior, en el tejado o en un muro, así como extractores para montaje en el interior del edificio.



### Silenciadores - el plus de silencio

Un gran número de campanas extractoras Miele están dotadas de serie con un aislamiento acústico altamente eficiente que garantiza su funcionamiento muy silencioso. El silenciador DASD 150, disponible como accesorio especial, procura una reducción adicional de ruidos. Dicho silenciador reduce el nivel acústico hasta en 4,5 dB(A) re1pW y crea así un entorno

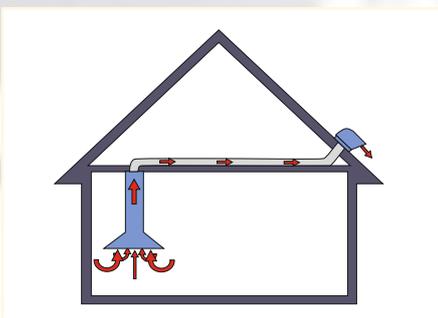
de trabajo notablemente más silencioso. El silenciador DASD 150 es apto tanto para sistemas con salida de aire al exterior como para sistemas de recirculación.



### Pasamuros

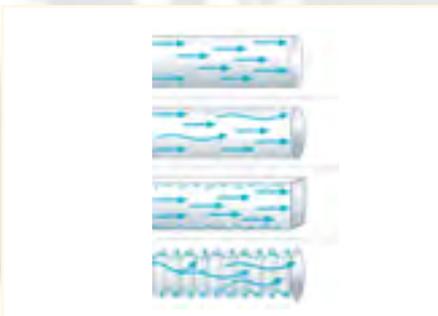
Para la evacuación del aire es necesario instalar una caja pasamuros en la fachada exterior. En soluciones convencionales es posible que se produzca un puente térmico que provoca pérdidas energéticas. Por ejemplo, en invierno puede penetrar aire frío en la tubería del aire de salida. El pasamuros Miele consigue evitar este problema, ya que integra una clapeta

antirretorno hermética. Un cierre magnético impide la penetración de aire frío o caliente en el edificio, lo que ahorra energía. Adicionalmente impide la penetración de hojas, suciedad, etc. en el conducto de salida del aire. El diseño de las laminillas de la caja pasamuros garantiza una conducción controlada de la corriente de aire.



### Pasamuros especial para tejado

Si se desea conducir el aire saliente a través del tejado es necesario instalar un pasamuros especial. Miele ofrece diversas variantes para tejados con un ángulo de inclinación a partir de 22° y aptas para todo tipo de tejas. La carcasa de acero inoxidable de alta calidad queda protegida por un robusto bastidor de plomo resistente a la intemperie.



### Mangueras de salida de aire

El conducto de salida permite la evacuación controlada de olores, del calor y de la humedad hacia el exterior. La forma y la longitud de los conductos juegan un papel decisivo para el rendimiento de aire y la generación de ruidos de la campana. Lo más recomendable es un tubo redondo de paredes lisas o un canal plano especial sin reducción del diámetro. Por regla general, Miele recomienda un diámetro de

150 mm. Para campanas con un rendimiento de aire muy elevado suele emplearse un diámetro de 200 mm. Miele ofrece mangueras Aluflex, con ondas de ancho pequeño. Las mangueras Aluflex DAS 150 y DAS 200 con diámetros de 150 y 200 mm cumplen los requisitos de la clase de resistencia al fuego B1. Las ondas de ancho muy pequeño reducen la resistencia del aire.

# Dotación exclusiva para un clima depurado en la cocina

Las características destacadas de las campanas extractoras Miele\*

**Solo  
en Miele**

## **Con@ctivity – la función automática para campanas**

¿Una óptima evacuación del vapor y ahorro de energía al mismo tiempo? Una campana extractora Miele lo logra de forma totalmente automática, siempre que esté dotada con la función automática Con@ctivity.

Gracias a Con@ctivity de Miele, su campana extractora es capaz de comunicarse con la placa vitrocerámica. Con@ctivity capta la información de los ajustes de la encimera vitrocerámica y la transmite al control del ventilador de la campana extractora. Su campana selecciona automáticamente el nivel de potencia adecuado y garantiza así un óptimo clima en la cocina. De este modo usted se puede centrar por completo en el proceso de cocción. No es necesario ni tan siquiera acordarse de la desconexión. Tras un tiempo de retraso definido, la campana se desconecta automáticamente y evita así un consumo energético innecesario. Naturalmente podrá manejar la campana en todo momento de forma manual.

## **Novedad: Con@ctivity 2.0**

Algunos modelos de campanas extractoras Miele ya integran la nueva función Con@ctivity 2.0. La diferencia fundamental respecto de la versión anterior es la utilización de radiofrecuencia que garantiza una comunicación permanente entre la placa y la campana. La campana extractora está equipada de fábrica con el módulo de comunicación y el módulo correspondiente a la encimera también forma parte del suministro de algunos modelos de campanas extractoras Miele.





**Solo en Miele** **Filtro de carbón activado NoSmell**

Tecnología eficiente contra los olores: la campana con recirculación de aire retiene los olores de forma duradera.



**Filtro de grasa de acero inoxidable**

Limpieza cómoda: los filtros de metal de alta calidad son aptos para el lavado en el lavavajillas y tienen una larga vida útil.



**Aislamiento acústico Miele**

Eficiente y muy silencioso: el ventilador se aísla eficazmente con esteras insonorizantes especiales.



**Miele CleanCover**

Protección y fácil limpieza: la superficie lisa y cerrada evita el contacto directo con la electrónica y el motor.



**Adaptación personalizada a su cocina**

No hay nada imposible: sus preferencias personales determinan las dimensiones de la campana extractora, nosotros nos encargamos de la realización técnica.

\* Según modelo

# Otras características convincentes

Las ventajas de las campanas extractoras Miele\*



**Solo en Miele** **Iluminación LED HighPower**  
Ecológicos y extremadamente duraderos: con tan solo 2 W se ilumina toda el área de cocción con una luz cálida.



**Solo en Miele** **Iluminación halógena**  
Sustitución rápida: bastará con una ligera presión sobre la tapa para desbloquearla, después abatir la tapa y sustituir el foco.



**Tiempo de funcionamiento adicional**  
Aire ambiente depurado de olores: después de finalizar la cocción, el ventilador seguirá funcionando, según preferencia - durante 5 o 15 minutos y después se desconectará automáticamente.



**Función Dimmer**  
Ambiente agradable en la cocina: según modelo, existe la posibilidad de atenuar la intensidad de la iluminación de la campana.



**Indicación óptica para la saturación de los filtros de grasa**  
Fácil sustitución de los filtros: un piloto rojo indica la saturación de los filtros de grasa y del filtro de carbón activado.



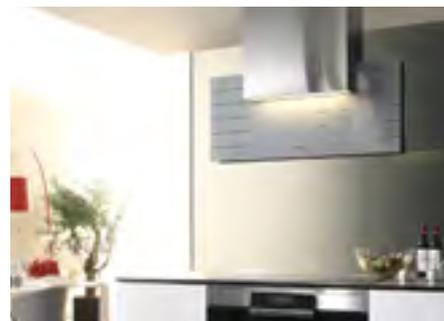
**Variedad de diseños**  
Diseño refinado de formas, tecnología inteligente: usted puede elegir entre numerosos tipos constructivos y variantes de dotación.



**Acabado perfecto**  
Las singulares características de las campanas Miele: contornos precisos y perfecta unión sin fisuras en los elementos constructivos.



**Trabajo artesanal - made in Germany**  
Tecnología de última generación y artesanía: en cada campana empleamos todo nuestro saber hacer, desde el desarrollo hasta la producción.



**Desconexión de seguridad**  
Realmente útil, también en caso de errores de manejo: después de 10 horas de funcionamiento ininterrumpido la campana se desconecta automáticamente.



**Potentes ventiladores optimizados**

Potentes y silenciosos: en ambos laterales se encuentran ventiladores radiales que procuran un alto caudal de aire y una máxima potencia de absorción.



**Absorción perimetral multizona**

Muy eficiente: gracias a diversos paneles individuales, el aire es absorbido en los cantos laterales y en la zona central.



**Desconexión automática del nivel intensivo**

En caso de una importante generación de olores o de humo dispondrá del nivel intensivo altamente eficiente y programable.

# Campanas extractoras de pared

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo   | DA 399-6                | DA 419-6                | DA 429-6                |
|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Campana extractora de pared/en isla/extractor de techo                                   | ●/-/-                   | ●/-/-                   | ●/-/-                   |
| <b>Diseño</b>  |                         |                         |                         |
| Opción medidas especiales  | ●                       | -                       | ●                       |
| <b>Funciones</b>   |                         |                         |                         |
| Sistema de salida de aire/Opción sistema de recirculación/Motor externo                  | ●/●/-                   | ●/●/-                   | ●/●/-                   |
| <b>Confort de manejo</b>   |                         |                         |                         |
| Teclas con LED/Teclas sensoras integradas en la superficie de cristal                    | ●/-                     | ●/-                     | ●/-                     |
| Desconexión retardada 5/15 min.  | -                       | -                       | ●                       |
| Indicador de saturación de los filtros de grasa/filtros de carbón activado, programable  | -/-                     | -/-                     | ●/●                     |
| CleanCover para la fácil limpieza de las superficies interiores de la campana            | ●                       | ●                       | ●                       |
| Aislamiento acústico   | -                       | -                       | ●                       |
| Filtros de acero inoxidable, aptos para el lavado en el lavavajillas                     | 3                       | 3                       | 3                       |
| Campana extractora con desplazamiento mediante motor                                     | -                       | -                       | -                       |
| <b>Integración en una red domótica</b>   |                         |                         |                         |
| Función automática Con@ctivity/Con@ctivity 2.0   | -/-                     | -/-                     | -/de serie              |
| <b>Iluminación</b>   |                         |                         |                         |
| Lámparas halógenas/LED/Lámparas fluorescentes  | ●/-/-                   | ●/-/-                   | -/●/-                   |
| Número x W   | 2 x 50 W                | 3 x 20 W                | 3 x 3 W                 |
| Iluminación indirecta/Iluminación integrada en los cantos de cristal con cambio de color | -/-                     | -/-                     | -/-                     |
| <b>Ventilador</b>  |                         |                         |                         |
| Motor de corriente alterna (motor AC)/Motor de corriente continua (motor DC)             | ●/-                     | ●/-                     | ●/-                     |
| <b>Potencia de extracción con conducto de salida de máxima sección</b>                   |                         |                         |                         |
| <b>Sistema de salida de aire (no para variante externa)</b>                              |                         |                         |                         |
| En nivel de potencia 3: potencia de extracción (m³/h)                                    | 350                     | 350                     | 400                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 53/40                   | 53/40                   | 53/40                   |
| En nivel intensivo: potencia de extracción (m³/h)  | 500                     | 500                     | 640                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 61/48                   | 61/48                   | 65/52                   |
| <b>Sistema de recirculación</b>  |                         |                         |                         |
| En nivel de potencia 3: potencia de extracción (m³/h)                                    | 250                     | 250                     | 330                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 61/48                   | 61/48                   | 64/49                   |
| En nivel intensivo: potencia de extracción (m³/h)  | 350                     | 350                     | 490                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 67/54                   | 67/54                   | 71/56                   |
| <b>Datos técnicos</b>  |                         |                         |                         |
| Altura total de la campana salida de aire en mm/<br>sistema de recirculación en mm       | 695 - 1.015/825 - 1.145 | 685 - 1.005/815 - 1.135 | 685 - 1.005/815 - 1.135 |
| Ancho/Altura/Fondo del cuerpo de la campana en mm  | 898/120/520             | 898/62/500              | 898/62/500              |
| Distancia mínima por encima de placas eléctricas/placas de gas en mm                     | 450/650                 | 450/650                 | 450/650                 |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                                     | 0,22/230/10             | 0,18/230/10             | 0,21/230/10             |
| <b>Indicaciones para el montaje</b>  |                         |                         |                         |
| Boca de salida arriba/detrás/lateral   | ●/●/-                   | ●/●/-                   | ●/●/-                   |
| Diámetro de la boca de salida en mm  | 150                     | 150                     | 150                     |
| Tubo telescópico/Chapa de sujeción a pared telescópica                                   | ●/-                     | ●/-                     | ●/●                     |
| <b>Accesorios de serie</b>   |                         |                         |                         |
| Clapeta antirretorno/Juego de cambio recirculación de aire/<br>Filtro de carbón activado | ●/-/-                   | ●/-/-                   | ●/-/-                   |
| Manguito reductor para adaptación del diámetro de 150 a 125 mm                           | -                       | -                       | ●                       |
| <b>Accesorios especiales</b>   |                         |                         |                         |
| Juego de cambio a sistema de recirculación/Filtro de carbón activado                     | ●/●                     | ●/●                     | ●/●                     |
| Módulo de comunicación para Con@ctivity XKM 2000 DA                                      | -                       | -                       | -                       |
| Módulo de control DSM 400/DSM 406  | ●/-                     | ●/-                     | -/●                     |
| Silenciador DASD 150/Caja pasamuros DMK 150  | ●/●                     | ●/●                     | ●/●                     |
| <b>Color</b>   |                         |                         |                         |
| Acero inoxidable CleanSteel  | ●                       | ●                       | ●                       |



| Denominación de modelo   | DA 6296 W               | DA 6690 W               |
|--|-------------------------|-------------------------|
| Campana extractora de pared/en isla/extractor de techo                                   | ●/–/–                   | ●/–/–                   |
| <b>Diseño</b>  |                         |                         |
| Opción medidas especiales  | ●                       | ●                       |
| <b>Funciones</b>   |                         |                         |
| Sistema de salida de aire/Opción sistema de recirculación/Motor externo                  | ●/●/–                   | ●/●/–                   |
| <b>Confort de manejo</b>   |                         |                         |
| Teclas con LED/Teclas sensoras integradas en la superficie de cristal                    | ●/–                     | –/●                     |
| Desconexión retardada 5/15 min.  | ●                       | ●                       |
| Indicador de saturación de los filtros de grasa/filtros de carbón activado, programable  | ●/●                     | ●/●                     |
| CleanCover para la fácil limpieza de las superficies interiores de la campana            | ●                       | ●                       |
| Aislamiento acústico   | ●                       | ●                       |
| Filtros de acero inoxidable, aptos para el lavado en el lavavajillas                     | 3                       | 3                       |
| Campana extractora con desplazamiento mediante motor                                     | –                       | –                       |
| <b>Integración en una red domótica</b>   |                         |                         |
| Función automática Con@ctivity/Con@ctivity 2.0   | –/de serie              | –/de serie              |
| <b>Iluminación</b>   |                         |                         |
| Lámparas halógenas/LED/Lámparas fluorescentes  | –/●/–                   | –/●/–                   |
| Número x W   | 3 x 3 W/1 x 10 W        | 3 x 3 W                 |
| Iluminación indirecta/Iluminación integrada en los cantos de cristal con cambio de color | ●/●                     | –/–                     |
| <b>Ventilador</b>  |                         |                         |
| Motor de corriente alterna (motor AC)/Motor de corriente continua (motor DC)             | ●/–                     | –/●                     |
| <b>Potencia de extracción con conducto de salida de máxima sección</b>                   |                         |                         |
| <b>Sistema de salida de aire (no para variante externa)</b>                              |                         |                         |
| En nivel de potencia 3: potencia de extracción (m³/h)                                    | 400                     | 400                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 53/40                   | 51/36                   |
| En nivel intensivo: potencia de extracción (m³/h)  | 640                     | 640                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 65/52                   | 63/48                   |
| <b>Sistema de recirculación</b>  |                         |                         |
| En nivel de potencia 3: potencia de extracción (m³/h)                                    | 330                     | 300                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 64/49                   | 61/46                   |
| En nivel intensivo: potencia de extracción (m³/h)  | 490                     | 490                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 71/56                   | 71/56                   |
| <b>Datos técnicos</b>  |                         |                         |
| Altura total de la campana salida de aire en mm/<br>sistema de recirculación en mm       | 680 – 1.000/810 – 1.130 | 710 – 1.030/840 – 1.160 |
| Ancho/Altura/Fondo del cuerpo de la campana en mm  | 898/52/520              | 898/85/500              |
| Distancia mínima por encima de placas eléctricas/placas de gas en mm                     | 450/650                 | 450/650                 |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                                     | 0,22/220/10             | 0,10/230/10             |
| <b>Indicaciones para el montaje</b>  |                         |                         |
| Boca de salida arriba/detrás/lateral   | ●/●/–                   | ●/●/–                   |
| Diámetro de la boca de salida en mm  | 150                     | 150                     |
| Tubo telescópico/Chapa de sujeción a pared telescópica                                   | ●/●                     | ●/●                     |
| <b>Accesorios de serie</b>   |                         |                         |
| Clapeta antirretorno/Juego de cambio recirculación de aire/<br>Filtro de carbón activado | ●/–/–                   | ●/–/–                   |
| Manguito reductor para adaptación del diámetro de 150 a 125 mm                           | ●                       | ●                       |
| <b>Accesorios especiales</b>   |                         |                         |
| Juego de cambio a sistema de recirculación/Filtro de carbón activado                     | ●/●                     | ●/●                     |
| Módulo de comunicación para Con@ctivity XKM 2000 DA                                      | –                       | –                       |
| Módulo de control DSM 400/DSM 406  | –/●                     | –/●                     |
| Silenciador DASD 150/Caja pasamuros DMK 150  | ●/●                     | ●/●                     |
| <b>Color</b>   |                         |                         |
| Acero inoxidable CleanSteel  | ●                       | ●                       |

# Campanas extractoras empotrables-extraplanas

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo   | DA 3460     | DA 3490     |
|--|-------------|-------------|
| <b>Diseño constructivo</b>   |             |             |
| Campana extractora empotrable extraplana   | ●           | ●           |
| <b>Funciones</b>   |             |             |
| Extractor externo  | ●/●/-       | ●/●/-       |
| <b>Confort de manejo</b>   |             |             |
| Interruptor deslizante/Teclas con LED/Control remoto                                     | -/●         | -/●         |
| Desconexión retardada 5/15 min.  | -           | -           |
| Indicador de saturación de los filtros de grasa/ filtros de carbón activado, programable | -/-         | -/-         |
| CleanCover para la fácil limpieza de las superficies interiores de la campana            | ●           | ●           |
| Campana extractora con desplazamiento mediante motor                                     | -           | -           |
| Desconexión de seguridad   | ●           | ●           |
| <b>Integración de los electrodomésticos en una red domótica</b>                          |             |             |
| Función automática Con@ctivity / Con@ctivity 2.0   | -/-         | -/-         |
| <b>Sistema de filtrado</b>   |             |             |
| Filtros de acero inoxidable, aptos para el lavado en el lavavajillas                     | 1           | 2           |
| <b>Iluminación</b>   |             |             |
| Halógena/LED   | ●/-         | ●/-         |
| Número x W   | 2 x 50 W    | 2 x 50 W    |
| Iluminación indirecta/iluminación integrada en los cantos de cristal con cambio de color | -/-         | -/-         |
| <b>Ventilador</b>  |             |             |
| Motor de corriente alterna (motor AC)/ Motor de corriente continua (motor DC)            | ●/-         | ●/-         |
| <b>Potencia de extracción con conducto de salida de máxima sección</b>                   |             |             |
| <b>Sistema de salida de aire</b>   |             |             |
| En nivel de potencia 3: potencia de extracción (m³/h)                                    | 400         | 400         |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 56/44       | 56/44       |
| En nivel intensivo: potencia de extracción (m³/h)  | 550         | 550         |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 64/52       | 64/52       |
| <b>Sistema de recirculación</b>  |             |             |
| En nivel de potencia 3: potencia de extracción (m³/h)                                    | 280         | 280         |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 67/54       | 67/54       |
| En nivel intensivo: potencia de extracción (m³/h)  | 350         | 350         |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 72/60       | 72/60       |
| <b>Datos técnicos</b>  |             |             |
| Anchura/Altura/Fondo del cuerpo de la campana en mm                                      | 595/34/275  | 895/34/275  |
| Distancia mínima por encima de placas eléctricas/placas de gas en mm                     | 450/650     | 450/650     |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                                     | 0,28/230/10 | 0,28/230/10 |
| <b>Indicaciones para el montaje</b>  |             |             |
| Boca de salida arriba/detrás/lateral   | ●/-/-       | ●/-/-       |
| Diámetro de la boca de salida en mm  | 150         | 150         |
| <b>Accesorios de serie</b>   |             |             |
| Clapeta antirretorno   | ●           | ●           |
| <b>Accesorios especiales</b>   |             |             |
| Juego de cambio al sistema de recirculación  | ●           | ●           |
| Filtro de carbón activado  | ●           | ●           |
| Módulo de comunicación para Con@ctivity XKM 2000 DA                                      | -           | -           |
| Módulo de mando DSM 400/DSM 406  | ●/-         | ●/-         |
| Silenciador DASD 150/Caja pasamuros DMK 150  | ●/●         | ●/●         |
| Kit de montaje DML 400 para montaje de un listón de mueble                               | ●           | ●           |
| Cerquillo de empotramiento para campanas extractoras extraplanas                         | ●           | ●           |
| <b>Color</b>   |             |             |
| Acero inoxidable CleanSteel  | ●           | ●           |

# Campanas extractoras empotrables bajo mueble

## Resumen de modelos



|   |                |
|---|----------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>DA 1160</b> |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                |
| Campana extractora empotrable bajo armario superior                           | ●              |
| <b>Funciones</b>  |                |
| Sistema de salida de aire/Sistema de recirculación                            | ●/●            |
| <b>Confort de manejo</b>  |                |
| Interruptor deslizante/Mando giratorio  | ●/-            |
| CleanCover para la fácil limpieza de las superficies interiores de la campana | ●              |
| <b>Eficaz sistema de filtrado</b>   |                |
| Filtros de acero inoxidable, aptos para el lavado en el lavavajillas          | 2              |
| <b>Iluminación</b>  |                |
| Halógena  | ●              |
| Número x W  | 2 x 50 W       |
| <b>Ventilador</b>   |                |
| Motor de corriente alterna (motor AC)   | ●              |
| <b>Potencia de extracción con conducto de salida de máxima sección</b>        |                |
| <b>Sistema de salida de aire (no para variante externa)</b>                   |                |
| En nivel de potencia 3: potencia de extracción (m <sup>3</sup> /h)            | 350            |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20μPa)                  | 64/49          |
| En nivel intensivo: potencia de extracción (m <sup>3</sup> /h)                | 500            |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20μPa)                  | 73/58          |
| <b>Sistema de recirculación</b>   |                |
| En nivel de potencia 3: potencia de extracción (m <sup>3</sup> /h)            | 150            |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20μPa)                  | 70/56          |
| En nivel intensivo: potencia de extracción (m <sup>3</sup> /h)                | 200            |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20μPa)                  | 75/61          |
| <b>Datos técnicos</b>   |                |
| Anchura/Altura/Fondo del cuerpo de la campana en mm                           | 598/125/500    |
| Distancia mínima por encima de placas eléctricas/ placas de gas en mm         | 450/650        |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                          | 0,34/230/10    |
| <b>Indicaciones para el montaje</b>   |                |
| Boca de salida arriba/detrás/lateral  | ●/-/-          |
| Diámetro de la boca de salida en mm   | 150            |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                |
| Clapeta antirretorno  | ●              |
| <b>Accesorios especiales</b>  |                |
| Filtro de carbón activado   | ●              |
| Caja pasa muros para Ø 150 mm, DMK 150  | ●              |
| Chapa compensadora (solo para sustituciones de aparatos)                      | ●              |
| <b>Color</b>  |                |
| Acero inoxidable CleanSteel   | ●              |

# Campanas extractoras en isla

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo   | DA 424-6 V   | DA 5005 D         | DA 6690 D               |
|--|--------------|-------------------|-------------------------|
| Campana extractora de pared/en isla/extractor de techo                                   | -/●/-        | -/●/-             | -/●/-                   |
| <b>Diseño</b>  |              |                   |                         |
| Opción medidas especiales  | ●            | ●                 | ●                       |
| <b>Funciones</b>   |              |                   |                         |
| Sistema de salida de aire/Opción sistema de recirculación/Motor externo                  | ●/-/-        | ●/-/-             | ●/●/-                   |
| <b>Confort de manejo</b>   |              |                   |                         |
| Teclas con LED/Teclas sensoras integradas en la superficie de cristal                    | ●/-          | -/●               | -/●                     |
| Desconexión retardada 5/15 min.  | ●            | ●                 | ●                       |
| Indicador de saturación de los filtros de grasa/filtros de carbón activado, programable  | ●/-          | ●/-               | ●/●                     |
| CleanCover para la fácil limpieza de las superficies interiores de la campana            | ●            | ●                 | ●                       |
| Aislamiento acústico   | ●            | ●                 | ●                       |
| Filtros de acero inoxidable, aptos para el lavado en el lavavajillas                     | 6            | 4                 | 3                       |
| Campana extractora con desplazamiento mediante motor                                     | -            | ●                 | -                       |
| <b>Integración en una red domótica</b>   |              |                   |                         |
| Función automática Con@ctivity/Con@ctivity 2.0   | -/de serie   | preparado/-       | -/de serie              |
| <b>Iluminación</b>   |              |                   |                         |
| Lámparas halógenas/LED/Lámparas fluorescentes  | -/●/-        | ●/-/-             | -/●/-                   |
| Número x W   | 4 x 3 W      | 2 x 50 W/2 x 14 W | 4 x 3 W                 |
| Iluminación indirecta/Iluminación integrada en los cantos de cristal con cambio de color | -/-          | -/-               | -/-                     |
| <b>Ventilador</b>  |              |                   |                         |
| Motor de corriente alterna (motor AC)/Motor de corriente continua (motor DC)             | ●/-          | ●/-               | -/●                     |
| <b>Potencia de extracción con conducto de salida de máxima sección</b>                   |              |                   |                         |
| <b>Sistema de salida de aire (no para variante externa)</b>                              |              |                   |                         |
| En nivel de potencia 3: potencia de extracción (m³/h)                                    | 480          | 670               | 500                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 59/41        | 66/51             | 55/40                   |
| En nivel intensivo: potencia de extracción (m³/h)  | 700          | 1.000             | 750                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | 64/49        | 77/61             | 65/50                   |
| <b>Sistema de recirculación</b>  |              |                   |                         |
| En nivel de potencia 3: potencia de extracción (m³/h)                                    | -            | -                 | 400                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | -/-          | -/-               | 66/51                   |
| En nivel intensivo: potencia de extracción (m³/h)  | -            | -                 | 500                     |
| Potencia sonora (dB(A) re1pW)/Presión sonora (dB(A) re20µPa)                             | -/-          | -/-               | 72/57                   |
| <b>Datos técnicos</b>  |              |                   |                         |
| Altura total de la campana salida de aire en mm/sistema de recirculación en mm           | 690 - 990/-  | 930/-             | 705 - 1.005/765 - 1.075 |
| Ancho/Altura/Fondo del cuerpo de la campana en mm  | 1.198/70/698 | 1.100/494/310     | 898/85/598              |
| Distancia mínima por encima de placas eléctricas/placas de gas en mm                     | 450/650      | 550/650           | 550/650                 |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                                     | 0,21/230/10  | 0,48/230/10       | 0,14/230/10             |
| <b>Indicaciones para el montaje</b>  |              |                   |                         |
| Boca de salida arriba/detrás/lateral   | ●/-/-        | ●/-/-             | ●/-/-                   |
| Diámetro de la boca de salida en mm  | 150          | 150               | 150                     |
| Tubo telescópico/Chapa de sujeción a pared telescópica                                   | ●/-          | -/-               | ●/-                     |
| <b>Accesorios de serie</b>   |              |                   |                         |
| Clapeta antirretorno/Juego de cambio recirculación de aire/Filtro de carbón activado     | ●/-/-        | ●/-/-             | ●/-/-                   |
| Manguito reductor para adaptación del diámetro de 150 a 125 mm                           | -            | -                 | ●                       |
| <b>Accesorios especiales</b>   |              |                   |                         |
| Juego de cambio a sistema de recirculación/Filtro de carbón activado                     | ●/●          | -/-               | ●/●                     |
| Módulo de comunicación para Con@ctivity XKM 2000 DA                                      | ●            | ●                 | -                       |
| Módulo de control DSM 400/DSM 406  | ●/-          | ●/-               | -/●                     |
| Silenciador DASD 150/Caja pasamuros DMK 150  | ●/●          | ●/●               | ●/●                     |
| <b>Color</b>   |              |                   |                         |
| Acero inoxidable CleanSteel  | ●            | ●                 | ●                       |



# Máquinas de café

## Índice



¿Le gusta relajarse, tomando una taza de café, espresso, cappuccino o latte macchiato? Aquí encontrará todo lo que necesita.



¿Le encanta el aroma de un café perfectamente preparado? Miele le ofrece dos variedades de máquinas de café. Ahora no solo podrá tomar su café favorito en la cafetería, sino que podrá disfrutarlo directamente en casa. En todo momento, con total facilidad...con Miele.

#### **Introducción**

Variedad de tamaños

166

#### **Ventajas del producto**

Características destacadas - sistema de café en grano

168

Otras ventajas de producto

170

# El tamaño adecuado para cualquier entorno de cocina

Variedad de tamaños - máquinas de café



## Máquinas de café empotrables con sistema para café en grano

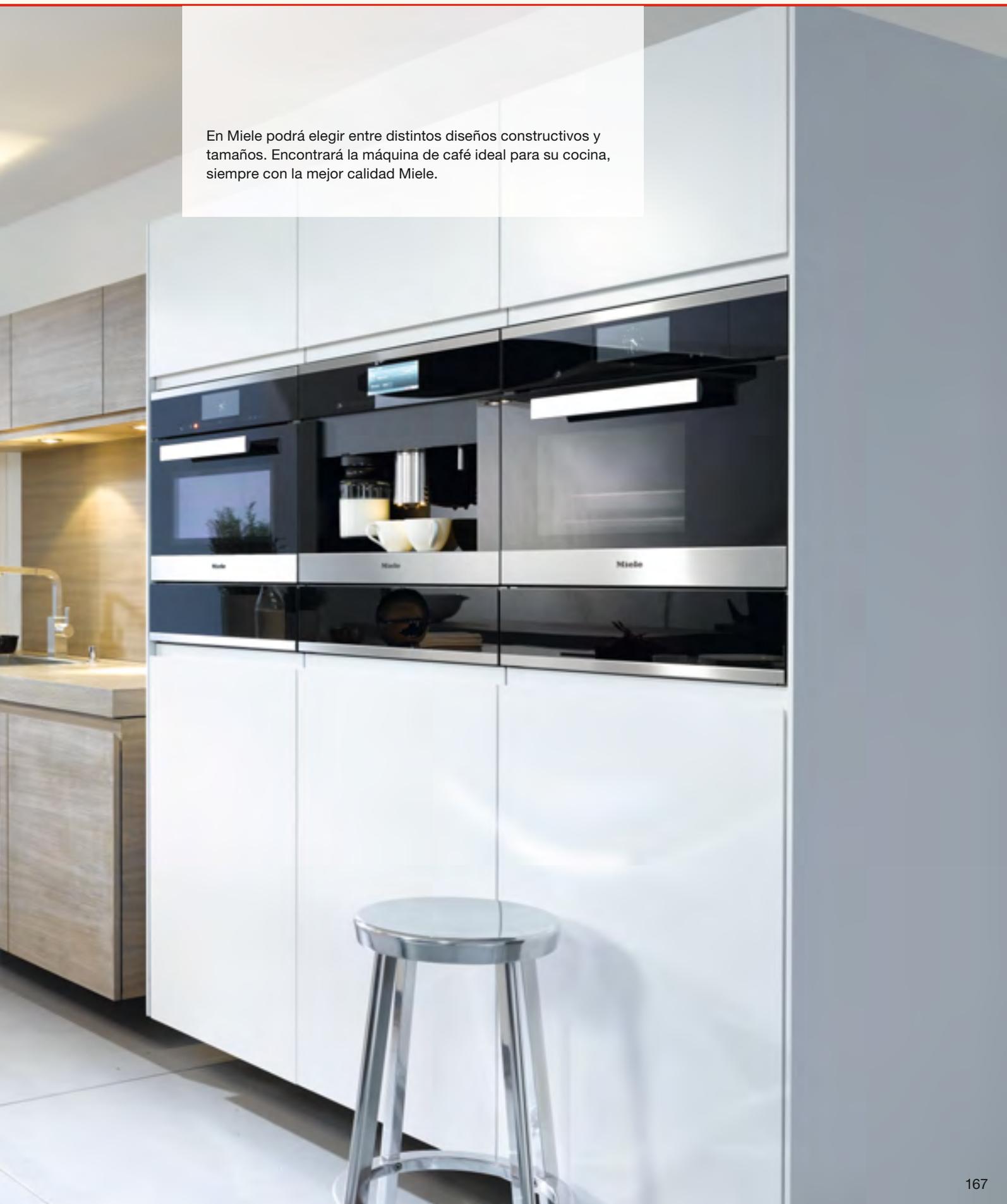
La máquina de café se instala perfectamente en un nicho de empotramiento de 45 cm de alto, en un mueble alto. En combinación con otros productos empotrables Miele - en vertical o en horizontal - logrará una apariencia armónica.



## Máquinas de café de libre instalación, con sistema para café en grano

Los productos compactos Miele de libre instalación pueden ubicarse prácticamente en cualquier lugar en la cocina, o incluso en el salón, en el jardín de invierno, o dónde quiera disfrutar de un delicioso café preparado con una simple pulsación de tecla.

En Miele podrá elegir entre distintos diseños constructivos y tamaños. Encontrará la máquina de café ideal para su cocina, siempre con la mejor calidad Miele.



# Dotación exclusiva que garantiza un café perfecto

Características de la máquina de café empotrable con sistema de café en grano

## **Preparación OneTouch / OneTouch for Two**

Perfección totalmente automática: basta con la pulsación de una tecla para preparar porciones sencillas o dobles de las especialidades de café. Con la función OneTouch for Two, la máquina de café prepara simultáneamente dos vasos de latte macchiato o dos tazas de cappuccino, de café o de espresso.

Las bebidas calientes se extraen cómodamente de la salida central. No es necesario despazar o tazas para ello.





#### **AromaticSystem**

Intenso aroma del café: la inteligente tecnología para el mejor resultado posible.



#### **Solo en Miele** CupSensor

La distancia ideal: el exclusivo CupSensor detecta la altura de la taza y coloca la salida central en la posición correcta.



#### **Solo en Miele** Sistema de leche EasyClick

Innovador y exclusivamente en Miele: el cómodo sistema de leche se coloca o se retira con total facilidad del frontal.



#### **Solo en Miele** Aclarado automático del conducto de leche con agua del depósito

Máximo confort: el aparato se limpia automáticamente después de la preparación de especialidades de café con leche.



#### **Solo en Miele** Puerta "Comfort"\* - el sistema patentado, con frontal de apertura completa

Fácil acceso: cómoda manipulación del depósito de granos de café, del depósito de agua, del depósito de posos y de la bandeja colectora.

# Otras características convincentes

Ventajas del producto - máquina de café empotrable con sistema de café en grano



**Solo en Miele** **Calientaplatos empotrable - tazas automáticamente temperadas**

Un procedimiento patentado\* precalienta las tazas media hora antes de la hora de conexión de la máquina de café.



**Perfiles de usuarios programables**

Al gusto de cada amante del café: podrá guardar hasta 10 perfiles de usuarios.



**Unidad central fácilmente extraíble**

Extraer y limpiar sin complicaciones: la garantía para una higiene impecable, larga durabilidad y siempre el sabor perfecto.



**ComfortClean**

Limpeza profunda para una larga vida útil del aparato: muchos componentes pueden lavarse en el lavavajillas.



**Función de aclarado automático y programas de limpieza**

Excelentes resultados: los programas de lavado logran en combinación con la función de aclarado un máximo de higiene.



**Función de jarra de café**

Cómodo para atender a los invitados o para reuniones: dispensará seguidamente hasta 8 tazas.



**Dosificador para café en polvo**

Rápido y según las preferencias del momento: sin necesidad de cambiar la variedad de café en grano, se puede preparar una variedad alternativa, p. ej., café descafeinado.



**Ajuste variable de la boca de salida**

Fácil adaptación a la altura del recipiente: rango de ajuste desde 8,5 hasta 16,5 cm, desde tazas de espresso hasta vasos para latte macchiato.



**Molinillo cónico**

Protección de los aromas: molienda homogénea y precisa de los granos de café.



### **Programación de tiempos**

Adaptación personalizada: la hora de conexión y de desconexión pueden programarse según las preferencias personales.



### **BrilliantLight**

Una magnífica "puesta en escena" para cada taza: la suave iluminación LED crea un ambiente agradable.



### **Modo Eco**

Función de ahorro de energía: en el modo Eco el aparato sólo se precalienta automáticamente unos instantes antes de la extracción de la bebida.



### **Bloqueo de puesta en funcionamiento**

Muy útil: el bloqueo protege contra una conexión no deseada, p. ej., por los niños.



### **CleanSteel**

Ningún rastro de huellas dactilares: la superficie de acero inoxidable queda protegida con un acabado especial y no requiere ningún producto de limpieza especial.

# Dotación exclusiva que garantiza un café perfecto

Características destacadas de la máquina de café de libre instalación con sistema de café en grano



## AromaticSystem

Intenso aroma del café: inteligente tecnología para el mejor resultado posible.



## **Solo en Miele** Aclarado automático del conducto de leche con agua del depósito

Máximo confort: el aparato se limpia automáticamente después de la preparación de especialidades de café con leche.



## Cappuccinatore

Rápido: en pocos segundos calienta la leche o prepara la espuma de leche cremosa directamente en la taza, el vaso o en una jarrita.



## Unidad central fácilmente extraíble

Extraer y limpiar sin complicaciones: la garantía para una higiene impecable, larga durabilidad y siempre el sabor perfecto.



## ComfortClean

Limpieza profunda para una larga vida útil del artefacto: muchos componentes pueden lavarse en el lavavajillas.





#### **Preparación OneTouch / OneTouch for Two**

Perfección totalmente automática: basta con la pulsación de una tecla para preparar porciones sencillas o dobles de las especialidades de café. Con la función OneTouch for Two, la máquina de café prepara simultáneamente dos vasos de latte macchiato o dos tazas de cappuccino, de café o de espresso. Las bebidas calientes se extraen cómodamente de la salida central. No es necesario despazar los vasos o las tazas para ello.

# Otras características convincentes

Ventajas de producto\* - máquinas de café de libre instalación con sistema de café en grano



## Función de aclarado automático y programas de limpieza

Excelentes resultados: los programas de lavado logran en combinación con la función de aclarado un máximo de higiene.



## Perfiles de usuarios programables

Al gusto de cada amante del café: podrá guardar hasta 4 perfiles de usuarios.



## Ajustes personalizados

Según sus preferencias: guarde sus ajustes de molienda, temperatura y cantidad de agua en la memoria para obtener siempre el mismo resultado perfecto.



## Dosificador para café en polvo

Rápido y según las preferencias del momento: sin necesidad de cambiar la variedad de café en grano, se puede preparar una variedad alternativa, p. ej., café descafeinado.



## Ajuste variable de la boca de salida

Adaptación variable a la altura del recipiente: rango de ajuste de 7,0 hasta 13,0 cm, desde la taza para espresso hasta el vaso para latte macchiato.



## Superficie caliente-tazas

Confort especial: gracias a la superficie caliente-tazas tendrá siempre a mano tazas templadas.



## Molinillo cónico

Protección de los aromas: molienda homogénea y precisa de los granos de café.



## Programación de tiempos

Adaptación personalizada: la hora de conexión y de desconexión pueden programarse según las preferencias personales.



## BrilliantLight

Una magnífica "puesta en escena" para cada taza: la suave iluminación LED crea un ambiente agradable.



#### **Bajo nivel de ruido**

Apenas audible: Ultra-silencioso café molido con resultados consistentemente perfectas.



#### **Modo Eco**

Función de ahorro de energía: en el modo Eco el aparato sólo se precalienta automáticamente unos instantes antes de la extracción de la bebida.



#### **Bloqueo de puesta en funcionamiento**

Muy útil: el bloqueo protege contra una conexión no deseada, p. ej., por los niños.

# Máquina de café empotrable

## Resumen de modelo



|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>CVA 6800 ED/CLST</b>     |
| Máquina de café independiente, con un sistema para café en grano          | –                           |
| Máquina de café empotrable, con sistema de café en grano                  | ●                           |
| <b>Diseño</b>   |                             |
| PureLine  | ●                           |
| Display   | M Touch                     |
| <b>Especialidades de bebidas</b>  |                             |
| Espresso/Café/Café doble  | ●/●/●                       |
| Cappuccino/Latte macchiato/Café   | ●/●/●                       |
| Agua caliente/Leche caliente/Espuma de leche                              | ●/●/●                       |
| <b>Ventajas Miele</b>   |                             |
| Preparación OneTouch/OneTouch for Two                                     | ●/●                         |
| Molinillo cónico que protege los aromas                                   | ●                           |
| Posibilidad de preparar una segunda variedad en forma de café en polvo    | ●                           |
| Ajuste del grado de molienda/cantidad de café molido                      | ●/●                         |
| Perfiles de usuarios programables   | ●                           |
| Cantidad de agua/Temperatura del agua                                     | ●/●                         |
| Cantidad de leche/Cantidad de espuma de leche                             | ●/●                         |
| Aromatización del café molido/Función recipiente de café                  | ●/●                         |
| <b>Confort de manejo</b>  |                             |
| Display con múltiples idiomas opcionales                                  | ●                           |
| Indicación de la hora actual/Indicación de la fecha                       | ●/●                         |
| CupSensor   | ●                           |
| Ajuste libre de la altura de la boquilla de salida                        | 8,5 – 16,5                  |
| Superficie caliente-tazas   | –                           |
| ComfortDoor/Tirador de puerta oculto/BrilliantLight                       | ●/●/●                       |
| Depósito de café en grano extraíble                                       | ●                           |
| Capacidad del depósito de café en grano                                   | 500                         |
| Capacidad del depósito de residuos de café                                | 15                          |
| Capacidad del depósito de agua en litros                                  | 2,3                         |
| Hora de conexión/desconexión programable                                  | ●                           |
| Tiempo Stand-by programable/Reloj con memoria                             | ●/●                         |
| Conexión opcional para calentaplatos empotrables                          | ●                           |
| <b>Confort de limpieza y mantenimiento</b>                                |                             |
| Programas automáticos de limpieza/Comfort Clean                           | ●/●                         |
| Aclarado automático del conducto para leche                               | ●                           |
| Conducto para leche/Unidad central extraíble                              | ●/●                         |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                             |
| Activación opcional del modo de ahorro Eco                                | ●                           |
| <b>Seguridad</b>  |                             |
| Bloqueo de puesta en servicio   | ●                           |
| <b>Datos técnicos</b>   |                             |
| Medidas del empotramiento en mm (An x Al x Fo)                            | 560 – 568 x 448 – 452 x 550 |
| Potencia nominal total (kW)   | 3,5                         |
| Tensión (V)   | 220 – 240                   |
| Fusibles (A)  | 12                          |
| Longitud de la manguera de entrada de agua/cable de desconexión eléctrica | –/2,0                       |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                             |
| Recipiente de leche de cristal  | ●                           |
| Descalcificador/Pastillas de limpieza                                     | ●/●                         |
| Cucharilla para café en polvo   | –                           |
| <b>Color</b>  |                             |
| Acero inoxidable CleanSteel   | ●                           |

# Máquina de café independiente

## Resumen de modelo



|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>CM 6300</b>  |
| Máquina de café independiente, con un sistema para café en grano          | ●               |
| Máquina de café empotrable, con sistema de café en grano                  | –               |
| <b>Diseño</b>   |                 |
| PureLine  | –               |
| Display   | DirectSensor    |
| <b>Especialidades de bebidas</b>  |                 |
| Espresso/Café/Café doble  | ●/●/●           |
| Capuccino/Latte macchiato/Café  | ●/●/●           |
| Agua caliente/Leche caliente/Espuma de leche                              | ●/●/●           |
| <b>Ventajas Miele</b>   |                 |
| Preparación OneTouch/OneTouch for Two                                     | ●/●             |
| Molinillo cónico que protege los aromas                                   | ●               |
| Posibilidad de preparar una segunda variedad en forma de café en polvo    | ●               |
| Ajuste del grado de molienda/cantidad de café molido                      | ●/●             |
| Perfiles de usuarios programables   | 4               |
| Cantidad de agua/Temperatura del agua                                     | ●/●             |
| Cantidad de leche/Cantidad de espuma de leche                             | ●/●             |
| Aromatización del café molido/Función recipiente de café                  | ●/–             |
| <b>Confort de manejo</b>  |                 |
| Display con múltiples idiomas opcionales                                  | ●               |
| Indicación de la hora actual/Indicación de la fecha                       | –/–             |
| CupSensor   | –               |
| Ajuste libre de la altura de la boquilla de salida                        | 8,0 – 14,0      |
| Superficie caliente-tazas   | ●               |
| ComfortDoor/Tirador de puerta oculto/BrilliantLight                       | –/–/●           |
| Depósito de café en grano extraíble                                       | –               |
| Capacidad del depósito de café en grano                                   | 300             |
| Capacidad del depósito de residuos de café                                | 12 – 14         |
| Capacidad del depósito de agua en litros                                  | 1,8             |
| Hora de conexión/desconexión programable                                  | ●               |
| Tiempo Stand-by programable/Reloj con memoria                             | ●/–             |
| Conexión opcional para calentaplatos empotrables                          | –               |
| Conexión fija de agua   | –               |
| <b>Confort de limpieza y mantenimiento</b>                                |                 |
| Programas automáticos de limpieza/ComfortClean                            | ●/●             |
| Aclarado automático del conducto para leche                               | ●               |
| Conducto para leche/Unidad central extraíble                              | ●/●             |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                 |
| Activación opcional del modo de ahorro Eco                                | ●               |
| <b>Seguridad</b>  |                 |
| Bloqueo de puesta en servicio   | ●               |
| <b>Datos técnicos</b>   |                 |
| Medidas del empotramiento en mm (An x Al x Fo)                            | 251 x 359 x 427 |
| Potencia nominal total (kW)   | 1,5             |
| Tensión (V)   | 220 – 240       |
| Fusibles (A)  | 10              |
| Longitud de la manguera de entrada de agua/cable de desconexión eléctrica | –/1,4           |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                 |
| Recipiente de leche de cristal  | –               |
| Descalcificador/Pastillas de limpieza                                     | ●/●             |
| Recipiente térmica de acero inoxidable para leche                         | ●               |
| Cucharilla para café en polvo   | ●               |
| <b>Color</b>  |                 |
| Negro obsidian  | ●               |

# Refrigeradores, congeladores y acondicionadores de vino

## Índice



Miele ofrece una gran variedad de modelos de refrigeradores y congeladores, dotados con tecnología de última generación y singulares funciones de confort. Cada artefacto ha sido desarrollado específicamente para su cometido y cumple las máximas exigencias en cuanto a calidad y funcionalidad duradera. El magnífico diseño se identifica inmediatamente con la casa Miele - nobles materiales y geometría de líneas claras en todas las dimensiones. Esto es Miele.



## Índice

### **Introducción**

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Diseños constructivos       | 180 |
| PerfectFresh                | 182 |
| PerfectFresh Pro            | 186 |
| Eficiencia y sostenibilidad | 188 |
| MasterCool                  | 190 |
| Acondicionadores de vino    | 192 |

### **Ventajas del producto**

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Características destacadas | 194 |
| Otras ventajas de producto | 196 |

# La gran variedad de modelos para la vida moderna

Los diseños constructivos de la gama de Frío Miele

Los productos Miele entusiasman por su dotación especial para mantener fresco, congelar o almacenar cualquier alimento bajo óptimas condiciones. Desde los modelos empotrables hasta los artefactos de libre instalación - los artefactos Miele contribuyen con muchos detalles de confort a la vida moderna y sana.





### **Refrigeradores**

Para mantener frescos sus alimentos de un modo eficiente y con una excelente organización: los cajones inteligentes PerfectFresh le garantizan una superior frescura. Elija "su Miele" entre una amplia variedad de modelos empotrables, así como artefactos de libre instalación.

### **Combis**

Los combis ofrecen tanto una zona de refrigerador de gran capacidad, como una zona de congelación que se abren con una puerta independiente. Las combinaciones de refrigerador y congelador Miele aúnan un cómodo y un cuidadoso almacenamiento de alimentos frescos y de productos congelados.

### **Congeladores**

Potente y eficaz congelación con una óptima organización y funcionalidad. Nuestros congeladores pueden utilizarse individualmente, pero pueden combinarse también con el correspondiente refrigerador Miele. El diseño fascina por el estilo purista y siempre actual. También los valores internos convencen, p. ej., la enorme potencia congeladora hasta  $-26^{\circ}\text{C}$ .

### **Acondicionadores de vino**

El óptimo lugar de almacenamiento de sus nobles caldos - con varias zonas de temperatura regulables individualmente, p. ej., para vinos tintos, vinos blancos y cavas. La cava de vino de Miele no solo es un auténtico equipamiento profesional para los amantes del vino, sino también un representativo objeto de diseño para su casa.

### **MasterCool**

Una extraordinaria serie de refrigeradores y congeladores empotrables. Descubra el magnífico diseño y la perfecta funcionalidad. Cada detalle está adaptado con precisión a las necesidades del día a día. Los nobles materiales confieren a esta línea de productos una apariencia de extraordinaria calidad.

PerfectFresh

¡Puro placer y sabor natural!





### **Recién hecha la compra - ¿y después?**

Los alimentos frescos son la base para una alimentación sana. Siempre que sea posible es conveniente consumir las frutas y las verduras tan crujientes y apetitosas como se compran en el mercado ¿Pero quién dispone de tiempo para comprar cada día los ingredientes frescos para cocinar?

Por lo tanto, aparte de la calidad de los alimentos a la hora de la compra, no es menos importante el almacenamiento correcto , ya que es decisivo para la frescura, el sabor y los efectos beneficiosos de un alimento a la hora de prepararlo. La solución: PerfectFresh.

### **Refrigeración inteligente para disfrutar de una alimentación sana**

PerfectFresh es la innovadora tecnología de refrigeración de alimentos de Miele: una zona de frío especial en los refrigeradores Miele que ofrece las óptimas condiciones de almacenamiento para un gran número de alimentos. En la zona PerfectFresh, muchas variedades de fruta y verdura, carne, pescado y productos lácteos se conservan durante un tiempo notablemente más largo que en un refrigerador convencional. Incluso los alimentos sensibles se almacenan cuidadosamente a una temperatura entre 0°C y 3°C y un grado ideal de humedad del aire.

**Hágalo mejor - con PerfectFresh** las valiosas vitaminas y los minerales se mantienen intactos durante más tiempo. Frescura que se ve y que se nota en el sabor.

# Miele - el experto en mantener frescos los alimentos

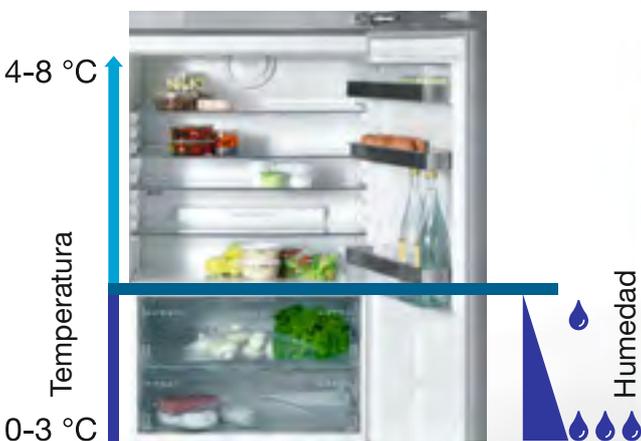


## Compartimento seco:

El compartimento PerfectFresh ofrece las condiciones ideales para el almacenamiento de carne, pescado y de prácticamente cualquier producto lácteo. La temperatura en el compartimento seco se sitúa entre 0°C y 3°C. Muchos alimentos almacenados en el compartimento seco pueden utilizarse incluso más allá de su fecha de caducidad.

## Compartimento húmedo:

El compartimento húmedo PerfectFresh ofrece el clima ideal para frutas y verduras frescas que requieren un alto grado de humedad para su almacenamiento correcto. Una temperatura entre 0°C y 3°C, así como un grado de humedad hasta el 90%\*, garantizan que sus alimentos se mantengan frescos durante un tiempo notablemente más largo.



# Compartimento seco y compartimento húmedo

## Hasta 3 semanas más de fresca más allá de la fecha de caducidad

El compartimento seco permite un óptimo almacenamiento de alimentos como carne, pescado y productos lácteos. La baja temperatura entre 0°C y 3°C garantiza que sus alimentos se mantengan frescos durante un largo tiempo. Así, podrá almacenar, p. ej., yogur hasta tres semanas más allá de su fecha de caducidad. Es decir, usted necesita hacer compras con una menor frecuencia y tirar notablemente menos productos a la basura. Así podrá ahorrar tiempo y una buena cantidad de dinero.

Sugerencia: almacene sus alimentos tapados o envueltos en el compartimento seco. De este modo la humedad se mantiene en el alimento y se evita la transferencia de sabores y olores.

Asegúrese siempre con todos los sentidos de la calidad de los alimentos - independientemente de la fecha de caducidad.

| Alimentos (ejemplos)            | Frescura más allá de la fecha de caducidad |
|---------------------------------|--|
| Mantequilla, levadura, fiambres | Hasta 1 semana                             |
| Crema, leche cuajada            | Hasta 2 semanas                            |
| Yogurt, queso                   | Hasta 3 semanas                            |



## Hasta cuatro meses más de fresca que en el Refrigerador convencional

El compartimento húmedo es el lugar perfecto para el almacenamiento de frutas y verduras. A una baja temperatura y con un alto grado de humedad, sus alimentos se mantienen frescos y en perfecto estado durante mucho tiempo.

Una carga completa con verduras y frutas frescas crea automáticamente el clima húmedo en el cajón y se conserva óptimamente, gracias a la construcción especial de Miele. Así, por ejemplo, en el compartimento húmedo podrá almacenar manzanas hasta cuatro meses más de tiempo que en un refrigerador convencional. Las frutas y verduras están siempre a mano en el refrigerador- crujientes y aromáticas como recién compradas en el mercado. Ya que en el compartimento húmedo se mantienen intactos las sustancias vitales, la textura y el sabor.

Sugerencia: almacene sus frutas y verduras sin envolver en el cajón para crear las condiciones climáticas adecuadas. Para mantener un óptimo grado de humedad es conveniente llenar el compartimento siempre por completo.

Cuando sea necesario, mediante el mando deslizante, podrá convertir el compartimento húmedo en un compartimento seco.

| Alimentos (ejemplos)  | Frescura más allá de la fecha de caducidad |
|---|--|
| Lechuga, champiñones, cebollas, frutillas, arándanos, nectarinas      | Hasta 1 semana                             |
| Espárragos, brócolis, ciruelas amarillas, ciruelas, duraznos, guindas | Hasta 2 semanas                            |
| Peras, manzanas, zanahorias   | Hasta 4 meses                              |



# PerfectFresh Pro

Almacenar como un profesional - con Miele



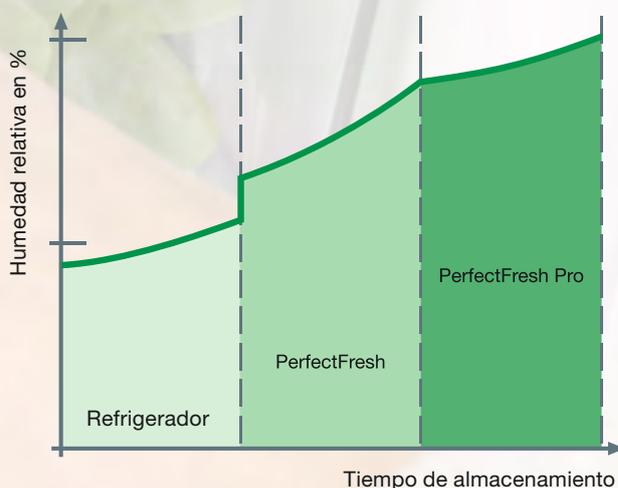


Gracias a una intensa labor de investigación, Miele ha podido optimizar aún más el principio de frescura PerfectFresh. El resultado: PerfectFresh Pro.

PerfectFresh Pro logra una frescura y un tiempo de conservación aún más largo para sus frutas y verduras y responde así a las máximas exigencias. La excelente conservación de los alimentos frescos se logra mediante una innovadora cubierta del compartimento con un patrón de perforación exclusivo de Miele. De este modo se crea un clima perfecto en el compartimento húmedo.

| Alimentos (ejemplos)  | PerfectFresh (Frescura conservada durante más tiempo que en el Refrigerador) | PerfectFresh Pro (Frescura conservada durante más tiempo que en el Refrigerador) |
|---|--|--|
| Lechuga, Champiñones, cebollas, frutillas, arándanos, nectarinas      | Hasta 1 semana   | Hasta 1 semana   |
| Espárragos, brócolis, ciruelas amarillas, ciruelas, Duraznos, guindas | Hasta 2 semanas  | Hasta 2 semanas  |
| Peras, manzanas, zanahorias   | Hasta 4 meses  | Hasta 4 meses  |

Con PerfectFresh Pro podrá almacenar sus alimentos como un profesional. Una innovación de Miele - el experto en la conservación de la frescura.



\* Tiempo de conservación en compartimento PerfectFresh / compartimento húmedo PerfectFresh Pro cargado por completo con frutas y verduras frescas del mercado.

# Eficiencia y sostenibilidad

Ahorrar y proteger el medio ambiente con refrigeradores y congeladores Miele





Los refrigeradores y congeladores Miele alcanzan los mejores valores de consumo. Con su actual programa de frío, Miele demuestra cómo van de la mano el bajo consumo energético y el potente rendimiento. Miele realiza un importante esfuerzo inversor en la continua optimización de tecnologías modernas, tales como la optimización del circuito de refrigeración y de los sistemas de aislamiento. Y lo hace con éxito, ya que la mayoría de los aparatos son notablemente mejores que la clase de eficiencia energética A+. Con un aparato de esta clase usted ahorrará frente a un modelo con clase A un 20%. Los aparatos con clase de eficiencia energética A++ consumen al menos un 40% menos y los modelos en la clase A+++ incluso un 60% menos de energía que un modelo comparable de la clase A.

Todos los modelos gozan del estado de referencia en su clase y marcan la pauta por su mínimo impacto medioambiental. Incluso los electrodomésticos con dotación de lujo de Miele tienen bajísimos valores de consumo. Con un aparato que funciona con un bajo consumo energético durante las 24 horas del día durante muchos años se ahorrará una importante suma de dinero y podrá contribuir así eficazmente a la protección de los recursos naturales. Los refrigeradores y congeladores Miele son siempre una buena elección para su hogar y para el medio ambiente.

# Gama MasterCool

Diseño y tecnología superior en formato grande



Con el desarrollo de los aparatos empotrables MasterCool de gran volumen, Miele marca una vez más la pauta. Diseño al más alto nivel, innovaciones fascinantes y máximo confort son las señas de estos productos de frío de gama superior. Con MasterCool experimentará una nueva dimensión de placer y confort.



### **Apariencia impresionante**

El imponente aspecto de la línea Master-Cool da una primera impresión de la precisión y dedicación con la que se han elegido y empleado los distintos materiales. Cada detalle revela una labor minuciosa que se refleja en una apariencia inimitable.



### **Calidad inigualada**

Con perfección y precisión a la máxima calidad: baldas de cristal templado, materiales sintéticos resistentes a los arañazos, así como marcos de aluminio macizo caracterizan la máxima calidad. Los conocimientos tecnológicos acumulados durante largos años de experiencia han permitido crear estos magníficos productos de gama superior.



### **Diseño perfecto**

Las singulares características de dotación interior no dejan ningún deseo sin cumplir. La geometría de líneas horizontales subraya el diseño purista. Las paredes interiores lisas y lacadas en blanco son fáciles de limpiar y contribuyen a la perfecta iluminación interior sin deslumbrar.



### **Variación de modelos grandes**

Todos los modelos Miele están disponibles en versión MasterCool de gran formato - desde el refrigerador hasta la cava de vinos. Gracias a las variantes adicionales, con distintos anchos y con sentido de apertura intercambiable, no existen prácticamente límites para la combinación de los distintos modelos MasterCool.

# Acondicionadores de vino Miele

Disfrutar con estilo numerosas características destacadas



A modern living room interior featuring a large window with a view of a bright outdoor space. In the foreground, there is a dark leather sofa with a matching ottoman and a coffee table. A chandelier is visible in the upper left corner. The room is well-lit, and the overall atmosphere is sophisticated and contemporary.

Para los auténticos amantes del vino, el placer comienza con la elección de la botella. El almacenamiento en casa determinará cuánto tiempo disfrutará de su buen sabor. Porque el almacenamiento correcto del vino influye directamente en su tiempo de conservación. Un acondicionador de vino de Miele le ofrece las óptimas condiciones para el almacenamiento de sus nobles caldos. En función de la clase de vino podrá ajustar individualmente varias zonas de temperatura con control preciso en el acondicionador de vino y así podrá almacenar simultáneamente distintos vinos bajo condiciones ideales. El almacenamiento a largo plazo del vino requiere condiciones específicas en cuanto a la temperatura ambiente en el interior de la bodega; es por esto que los acondicionadores de vino de Miele ofrecen una solución fiable con el mantenimiento constante de la temperatura deseada. Los distintos modelos ofrecen una dotación perfecta para sus vinos.

# Dotación exclusiva para perfectos resultados y mayor confort

Características destacadas de refrigeradores, congeladores y cavas de vino



## **PerfectFresh**

Aparte de comprobar la calidad de los alimentos a la hora de la compra, es imprescindible almacenarlos correctamente, ya que ello es decisivo para la frescura, el sabor y el estado de conservación a la hora de prepararlos. Para conservar durante más tiempo las vitaminas, las sustancias nutritivas y el sabor.



**Solo en Miele** **PerfectFresh Pro**  
Para disfrutar aún más: la innovadora tecnología Miele mantiene frescas las verduras y las frutas durante aún más tiempo.



**Solo en Miele** **FlexiLight**  
Iluminación perfecta sin deslumbrar: posicionamiento según necesidad de la fuente de iluminación.



**NoFrost**  
Cómodo: no es necesario realizar el deshielo manual del congelador, la recirculación del aire evita que los productos congelados se cubran de hielo.



**DynaCool**  
Distribución homogénea de la temperatura: un ventilador se encarga de la óptima circulación y distribución del aire frío.



**Solo en Miele** **ComfortClean**  
Limpios en un santiamén: el material de alta calidad de los estantes en la cara interior de la puerta permite la limpieza sin complicaciones en el lavavajillas.

# Otras características convincentes

Ventajas de los refrigeradores, congeladores y acondicionadores de vino



**Solo en Miele** **VarioBord**  
Del refrigerador directamente a la mesa: las bandejas - que también pueden utilizarse para servir - se extraen y se vuelven a enganchar cómodamente con una sola mano.



**Solo en Miele** **Tirador EasyOpen**  
Apertura sin esfuerzo: el tirador subraya el noble diseño de los aparatos y abre las puertas de un modo particularmente cómodo.



**Solo en Miele** **Filtro de carbón activado Active AirClean**  
Aroma auténtico: la combinación de carbón activado con el producto natural chitosan evita eficazmente los molestos olores.



**Solo en Miele** **Set sommelier**  
Todos los utensilios a mano: copas frías, el vino listo para decantar y temperar el vino descorchado.



**SoftClose**  
Silencioso y como si fuera por arte de magia: las puertas se cierran solas, de un modo fiable y tan suave que nada se puede caer.



**SelfClose**  
Todo cómodamente a mano: los cajones con guías telescópicas se abren sobre toda su longitud y se cierran simplemente con un ligero empuje.



**Iluminación LED**  
Libre de mantenimiento y de bajo consumo: potentes LEDs duraderos garantizan una óptima iluminación interior.



**IceMaker**  
Producción rápida y siempre disponible: el IceMaker, con activación independiente, puede producir 100 cubitos de hielo al día.



**CleanSteel**  
Ningún rastro de huellas dactilares: la superficie de acero inoxidable queda protegida con un acabado especial y no requiere ningún producto de limpieza especial.



#### VarioRoom

Espacio adaptable: cuando necesite más espacio para congelar productos de gran tamaño, podrá adaptar sin complicaciones los entrepaños del congelador.



#### Función SuperCool / SuperFrost

Enfriar y congelar rápidamente: ideal para las grandes cantidades de alimentos, bebidas extra frías o para la congelación cuidadosa.



#### FlexiFrame

Solo una operación: podrá desplazar las laminillas de las parrillas para adaptarlas a botellas de distinta forma o distinto tamaño.



#### NoteBoard

Para la rotulación individual: los listones magnéticos extraíbles se encuentran en el frontal de las parrillas.



#### Zonas de temperatura

Individualmente regulables: podrá almacenar simultáneamente tres tipos distintos de vino y temperarlos perfectamente.



#### MasterFresh

Perfectamente adaptado: en los cajones con regulación del grado de humedad podrá almacenar sus alimentos en un clima óptimo.



#### Drop and Lock

Fácil y seguro: los contenedores interiores de metal son libremente ajustables en altura y se bloquean sin complicaciones.



#### BrilliantLight

Iluminación suave: los focos halógenos iluminan el interior completo del frigorífico con una luz de color natural.

# XXL – MasterCool

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo  | K 1801 Vi            | K 1901 Vi            |
|---|----------------------|----------------------|
| <b>Diseño constructivo</b>  |                      |                      |
| Aparato empotrable integrado/empotrado bajo encimera/panelable                | ●/-/-                | ●/-/-                |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable/apto para Side-by-Side        | hacia la derecha/●/● | hacia la derecha/●/● |
| <b>Diseño</b>   |                      |                      |
| Iluminación refrigerador/Zona de refrigeración                                | ●                    | ●                    |
| Tipo de iluminación   | BrilliantLight       | BrilliantLight       |
| Iluminación LED PerfectFresh Pro  | -                    | -                    |
| <b>Confort de manejo</b>  |                      |                      |
| MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose  | ●/-/-                | ●/-/-                |
| PerfectFresh Pro con Infosystem   | -                    | -                    |
| ComfortClean/DynaCool   | -/●                  | -/●                  |
| Cierre SoftClose/Drop and Lock  | -/●                  | -/●                  |
| <b>Control</b>  |                      |                      |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura                         | TouchControl         | TouchControl         |
| Refrigerador desconectable  | -                    | -                    |
| SuperCool   | ●                    | ●                    |
| Número de zonas de temperatura  | 2                    | 2                    |
| <b>Refrigerador/Zona de refrigeración</b>                                     |                      |                      |
| Bandejas de cristal de seguridad, ajustables en altura                        | ●                    | ●                    |
| Número de baldas/divisibles   | 3/-                  | 3/-                  |
| Botellero de metal cromado  | -                    | -                    |
| Número de cajones extraíbles para verdura                                     | -                    | -                    |
| Compartimentos para mantequilla y queso                                       | -                    | -                    |
| VarioBord para tarros/conservas (puede utilizarse como bandeja para servir)   | -                    | -                    |
| Estantes continuos/medios   | 4/-                  | 4/-                  |
| Estante en la puerta para botellas  | -                    | -                    |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                      |                      |
| Clase de eficiencia energética  | A+                   | A+                   |
| Consumo energético anual/en 24 h en kWh                                       | 181/0,495            | 194/0,531            |
| <b>Seguridad</b>  |                      |                      |
| Función bloqueo   | -                    | -                    |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura                   | ●/●                  | ●/●                  |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura                       | ●/●                  | ●/●                  |
| <b>Datos técnicos</b>   |                      |                      |
| Medidas del empotramiento en mm (Al x An)                                     | 2.134 x 762          | 2.134 x 915          |
| Peso máximo del frontal de puerta/congelador en kg                            | 50/-                 | 37/-                 |
| Clase climática   | SN-T                 | SN-T                 |
| Volumen útil total en litros  | 454                  | 559                  |
| Zona de refrigeración en litros/Zona PerfectFresh en litros                   | 327/127              | 402/157              |
| Tiempo de almacenamiento en caso de anomalía/Capacidad de congelación en h/kg | 0/0,0                | 0/0,0                |
| Potencia sonora en dB(A) re1pW  | 40                   | 40                   |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)                                     | 400                  | 500                  |
| <b>Accesorios suministrados con el aparato</b>                                |                      |                      |
| Compartimento para mantequilla/Huevera  | -/-                  | -/-                  |

# Refrigerador de integracion total

## Resumen de modelos



|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>  | <b>K 37472 iD</b>         |
| <b>Diseño constructivo</b>   |                           |
| Aparato empotrable integrado/empotrado bajo encimera/panelable                 | ●/-/-                     |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable/apto para Side-by-Side         | derecha/●/-               |
| <b>Diseño</b>  |                           |
| Iluminación Refrigerador/Zona de refrigeración                                 | ●                         |
| Tipo de iluminación  | FlexiLight                |
| Iluminación LED PerfectFresh Pro   | -                         |
| <b>Confort de manejo</b>   |                           |
| MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose   | -/●/●                     |
| PerfectFresh Pro con Infosystem  | -                         |
| ComfortClean/DynaCool  | ●/●                       |
| Cierre SoftClose/Drop and Lock   | ●/-                       |
| <b>Control</b>   |                           |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura                          | TouchControl              |
| Refrigerador desconectable   | -                         |
| <b>SuperCool</b>   |                           |
| Número de zonas de temperatura   | ●                         |
| <b>Refrigerador/Zona de refrigeración</b>                                      |                           |
| Baldas de cristal de seguridad, ajustables en altura                           | 2                         |
| Número de baldas/divisibles  | ●                         |
| Botellero de metal cromado   | 6/-                       |
| Número de cajones extraíbles para verdura                                      | ●                         |
| Compartimentos para mantequilla y queso  | -                         |
| VarioBord para tarros/conservas (puede utilizarse como bandeja para servir)    | -                         |
| Estantes continuos/medios  | -                         |
| Estante en la puerta para botellas   | 3/-                       |
| Eficiencia y sostenibilidad  | 2                         |
| Clase de eficiencia energética   | A++                       |
| Consumo energético anual /en 24 h en kWh                                       | 134/0,366                 |
| <b>Seguridad</b>   |                           |
| Función bloqueo  | ●                         |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura                    | ●/-                       |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura                        | ●/-                       |
| <b>Datos técnicos</b>  |                           |
| Medidas del hueco en mm (Al x An)  | 1.772 – 1.788 x 560 – 570 |
| Peso máximo del frontal de puerta Bodega del Refrigerador/congelador en kg     | 26/-                      |
| Clase climática  | SN-T                      |
| Volumen útil total en litros   | 308                       |
| Zona de refrigeración en l/Zona PerfectFresh en litros                         | 216/92                    |
| Tiempo de almacenamiento en caso de anomalía/ Capacidad de congelación en h/kg | 0/0,0                     |
| Potencia sonora en dB(A) re1pW   | 38                        |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)                                      | 1.200                     |
| <b>Accesorios suministrados con el aparato</b>                                 |                           |
| Compartimento para mantequilla/Huevera   | ●/●                       |

# Refrigeradores de libre instalación

## Resumen de modelos



|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>K 14820 SD ed/cs</b>  |
| <b>Categoría de aparato</b>   |                          |
| Refrigerador  | ●                        |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                          |
| Aparato de libre instalación  | ●                        |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable                               | hacia la derecha/●       |
| Apto para Side-by-Side/Apto para Side-by-Side con modelos                     | ●/FN 14827 S             |
| Lado de instalación para Side-by-Side   | Derecha                  |
| <b>Diseño</b>   |                          |
| Colores y frontales   | CleanSteel               |
| Iluminación refrigerador/Zona de refrigeración                                | ●                        |
| Tipo de iluminación   | LED                      |
| <b>Confort de manejo</b>  |                          |
| PerfectFresh/ComfortClean/DynaCool  | -/●/●                    |
| Filtro Active Air Clean e indicador de sustitución                            | ●                        |
| Tirador EasyOpen/Cierre SoftClose   | ●/●                      |
| <b>Control</b>  |                          |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura                         | TouchControl             |
| Refrigerador desconectable  | -                        |
| SuperCool   | ●                        |
| Número de zonas de temperatura  | 1                        |
| <b>Refrigerador/Zona de refrigeración</b>                                     |                          |
| Bandejas de cristal de seguridad, ajustables en altura                        | ●                        |
| Número de bandejas/divisibles   | 5/1                      |
| Botellero de metal cromado  | ●                        |
| Número de cajones extraíbles para verdura                                     | 2 x (guías telescópicas) |
| Compartimentos para mantequilla y queso                                       | ●                        |
| VarioBord para tarros/conservas   | ●                        |
| Estantes continuos/medios   | 1/2                      |
| Estante en la puerta para botellas  | 2                        |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                          |
| Clase de eficiencia energética  | A+                       |
| Consumo energético anual/en 24 h en kWh                                       | 155/0,424                |
| <b>Seguridad</b>  |                          |
| Función bloqueo   | ●                        |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura                   | ●/-                      |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura                       | -/-                      |
| <b>Datos técnicos</b>   |                          |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 600 x 1.850 x 630        |
| Clase climática   | SN-T                     |
| Volumen útil total en litros  | 391                      |
| Zona de refrigeración en litros/Zona PerfectFresh en litros                   | 391/0                    |
| Compartimento congelador de 4 estrellas en litros                             | 0                        |
| Tiempo de almacenamiento en caso de anomalía/Capacidad de congelación en h/kg | 0/0,0                    |
| Potencia sonora en dB(A) re1pW  | 39                       |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)                                     | 1.200                    |
| <b>Accesorios suministrados con el aparato</b>                                |                          |
| Compartimento para mantequilla/Huevera  | ●/●                      |
| Acumuladores de frío/Cubetera   | -/-                      |

# Combis de integración total

## Resumen de modelos



|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>KFN 37692 iD</b>       |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                           |
| Aparato empotrable integrado/empotrado bajo encimera/panelable  | ●/-/-                     |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable/apto para Side-by-Side                                  | hacia la derecha/●/-      |
| <b>Diseño</b>   |                           |
| Iluminación Refrigerador/Zona de refrigeración  | ●                         |
| Tipo de iluminación   | FlexiLight                |
| Iluminación LED PerfectFresh Pro  | ●                         |
| <b>Confort de manejo</b>  |                           |
| MasterFresh/PerfectFresh/SelfClose  | -/-/●                     |
| PerfectFresh Pro con Infosystem   | ●                         |
| IceMaker/Conexión fija de agua/Depósito de agua Mylce   | ●/●/-                     |
| ComfortClean/DynaCool/NoFrost/VarioRoom   | ●/●/●/●                   |
| Cierre SoftClose/Drop and Lock  | ●/-                       |
| <b>Control</b>  |                           |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura   | TouchControl              |
| Refrigerador desconectable  | ●                         |
| Regulación independiente de la temperatura del Refrigerador y congelador                                | ●                         |
| SuperCool/SuperFrost  | ●/●                       |
| Refrigerador/Zona de refrigeración  | 3                         |
| <b>Número de zonas de temperatura</b>   |                           |
| Bandejas de vidrio templado, ajustables en altura   | ●                         |
| Número de baldas/divisibles   | 3/-                       |
| Botellero de metal cromado  | -                         |
| Número de cajones extraíbles para verdura   | -                         |
| Compartimentos para mantequilla y queso   | -                         |
| VarioBord para tarros/conservas (puede utilizarse como bandeja para servir)                             | -                         |
| Estantes continuos/medios   | 1/-                       |
| Estante en la puerta para botellas  | 1                         |
| <b>Congelador/Zona de congelación</b>   |                           |
| Número de cajones/cestos congeladores extraíbles  | 2 + 2                     |
| Baldas de cristal de seguridad, ajustables en altura  | ●                         |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                           |
| Clase de eficiencia energética  | A++                       |
| Consumo energético anual/en 24 h en kWh   | 235/0,643                 |
| <b>Seguridad</b>  |                           |
| Función bloqueo/Indicación de corte de suministro eléctrico para el compartimento congelador            | ●/●                       |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura   | ●/●                       |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura   | ●/●                       |
| <b>Datos técnicos</b>   |                           |
| Medidas del hueco en mm (Al x An)   | 1.772 – 1.788 x 560 – 570 |
| Técnica de fijación   | Puerta fija               |
| Peso máximo del frontal de puerta/congelador en kg  | 20/12                     |
| Clase climática   | SN-ST                     |
| Volumen útil total en litros  | 239                       |
| Zona de refrigeración en l/Zona PerfectFresh en litros/<br>Zona de congelación de 4 estrellas en litros | 111/68/60                 |
| Potencia sonora en dB(A) re1pW  | 39                        |
| Tiempo de almacenamiento en caso de anomalía/Capacidad de congelación en h/kg                           | 20/10,0                   |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)   | 1.400                     |
| <b>Accesorios de serie</b>  |                           |
| Compartimento para mantequilla/Huevera  | ●/●                       |

# Combis de libre instalación

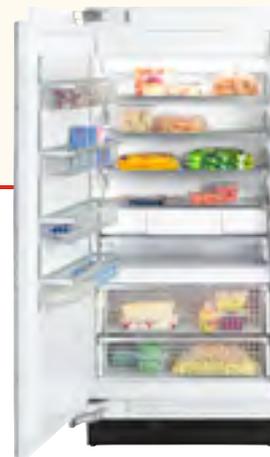
## Resumen de modelos



|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>  | <b>KFN 14947 SDE ed/cs-1</b> |
| <b>Diseño constructivo</b>   |                              |
| Aparato de libre instalación   | ●                            |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable  | hacia la derecha/●           |
| Apto para Side-by-Side/Apto para Side-by-Side con modelos  | -/-                          |
| Lado de instalación para Side-by-Side  | -                            |
| <b>Diseño</b>  |                              |
| Colores y frontales  | CleanSteel                   |
| Iluminación refrigerador, Zona de refrigeración/Tipo de iluminación                                      | ●/LED                        |
| <b>Confort de manejo</b>   |                              |
| PerfectFresh/ComfortClean/DynaCool   | ●/●/●                        |
| NoFrost/VarioRoom/IceMaker   | ●/●/●                        |
| Filtro Active Air Clean e indicador de sustitución   | ●                            |
| Tirador EasyOpen/Cierre SoftClose  | ●/●                          |
| Parrillas de madera  | -                            |
| <b>Control</b>   |                              |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura  | TouchControl                 |
| Refrigerador desconectable   | ●                            |
| Regulación independiente de la temperatura del refrigerador y congelador                                 | ●                            |
| SuperCool/SuperFrost   | ●/●                          |
| Número de zonas de temperatura   | 3                            |
| <b>Refrigerador/Zona de refrigeración</b>  |                              |
| Bandejas de cristal de seguridad, ajustables en altura   | ●                            |
| Número de baldas/divisibles  | 4/1                          |
| Botellero de metal cromado   | -                            |
| Número de cajones extraíbles para verdura  | -                            |
| Compartimentos para mantequilla y queso  | ●                            |
| VarioBord para tarros/conservas  | ●                            |
| Estantes continuos/medios  | 1/-                          |
| Estante en la puerta para botellas   | 1                            |
| <b>Congelador/Zona de congelación</b>  |                              |
| Número de cajones/cestos congeladores extraíbles   | 4                            |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>   |                              |
| Clase de eficiencia energética   | A++                          |
| Consumo energético anual/en 24h en kWh   | 305/0,835                    |
| <b>Seguridad</b>   |                              |
| Función bloqueo/Indicación de corte de suministro eléctrico congelador                                   | ●/●                          |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura  | ●/●                          |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura  | ●/●                          |
| <b>Datos técnicos</b>  |                              |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)   | 750 x 2.020 x 630            |
| Clase climática  | SN-T                         |
| Volumen útil total en litros   | 418                          |
| Zona de refrigeración en litros/Zona PerfectFresh en litros/Zona de congelación de 4 estrellas en litros | 199/107/112                  |
| Zona para acondicionamiento de vinos   | -                            |
| Tiempo de almacenamiento en caso de anomalía/Capacidad de congelación en h/kg                            | 34/14,0                      |
| Potencia sonora emitido en dB(A) re1pW   | 42                           |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)  | 1.500                        |
| <b>Accesorios suministrados con el aparato</b>   |                              |
| Compartimento para mantequilla/Huevera   | ●/●                          |
| Acumuladores de frío/Cubetera  | ●/●                          |

# MasterCool: congeladores

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo   | F 1811 Vi              | F 1411 Vi              | F 1911 Vi              |
|--|------------------------|------------------------|------------------------|
| <b>Categoría de aparato</b>  |                        |                        |                        |
| Congelador   | ●                      | ●                      | ●                      |
| <b>Diseño constructivo</b>   |                        |                        |                        |
| Aparato empotrable integrado/empotrado bajo encimera/panelable                               | ●/-/-                  | ●/-/-                  | ●/-/-                  |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable/apto para Side-by-Side                       | hacia la izquierda/●/● | hacia la izquierda/-/● | hacia la izquierda/-/● |
| <b>Diseño</b>  |                        |                        |                        |
| Iluminación congelador/Zona de congelación   | ●                      | ●                      | ●                      |
| Tipo de iluminación  | BrilliantLight         | BrilliantLight         | BrilliantLight         |
| <b>Confort de manejo</b>   |                        |                        |                        |
| IceMaker/Conexión fija de agua   | ●/●                    | ●/●                    | ●/●                    |
| NoFrost/VarioRoom  | ●/-                    | ●/-                    | ●/-                    |
| Cierre SoftClose/Drop and Lock   | -/●                    | -/●                    | -/●                    |
| <b>Control</b>   |                        |                        |                        |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura  | TouchControl           | TouchControl           | TouchControl           |
| SuperFrost   | ●                      | ●                      | ●                      |
| <b>Congelador/Zona de congelación</b>  |                        |                        |                        |
| Dispensador de cubitos de hielo y de agua en la puerta                                       | -                      | -                      | -                      |
| Número de cajones/cestos congeladores extraíbles   | 2                      | 2                      | 2                      |
| Número de cestos metálicos extraíbles en la puerta   | 4                      | 4                      | 4                      |
| Número de cestos metálicos extraíbles  | -                      | -                      | -                      |
| Bandejas de cristal de seguridad, ajustables en altura                                       | ●                      | ●                      | ●                      |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>   |                        |                        |                        |
| Clase de eficiencia energética   | A+                     | A+                     | A+                     |
| Consumo energético anual/en 24 h en kWh  | 415/1,135              | 305/0,835              | 484/1,324              |
| <b>Seguridad</b>   |                        |                        |                        |
| Función bloqueo/Indicación de corte de suministro eléctrico para el compartimento congelador | -/-                    | -/-                    | -/-                    |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura                                  | ●/●                    | ●/●                    | ●/●                    |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura                                      | ●/●                    | ●/●                    | ●/●                    |
| <b>Datos técnicos</b>  |                        |                        |                        |
| Medidas del empotramiento en mm (Al x An)  | 2.134 x 762            | 2.134 x 457            | 2.134 x 914            |
| Peso máximo del frontal de puerta Bodega del refrigerador/congelador en kg                   | -/48                   | -/56                   | -/36                   |
| Clase climática  | SN-T                   | SN-T                   | SN-T                   |
| Compartimento congelador de 4 estrellas en litros  | 403                    | 205                    | 502                    |
| Potencia sonora en dB(A) re1pW   | 40                     | 41                     | 40                     |
| Tiempo de almacenamiento en caso de anomalía/Capacidad de congelación en h/kg                | 20/18,5                | 13/14,0                | 22/22,5                |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)  | 800                    | 900                    | 800                    |
| <b>Accesorios suministrados con el aparato</b>   |                        |                        |                        |
| Acumuladores de frío/Cubetera  | -/-                    | -/-                    | -/-                    |



|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>  | <b>FNS 37402 i</b>      |
| <b>Categoría de aparato</b>  |                         |
| Congelador   | ●                       |
| <b>Diseño constructivo</b>   |                         |
| Aparato empotrable integrado/empotrado bajo encimera/panelable                               | ●/-/-                   |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable/apto para Side-by-Side                       | izquierda/●/●           |
| <b>Diseño</b>  |                         |
| Iluminación Refrigerador/Zona de refrigeración   | ●                       |
| Tipo de iluminación  | LED                     |
| <b>Confort de manejo</b>   |                         |
| IceMaker/Conexión fija de agua   | -/-                     |
| NoFrost/VarioRoom  | ●/●                     |
| Cierre SoftClose/Drop and Lock   | ●/-                     |
| <b>Control</b>   |                         |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura  | TouchControl            |
| SuperFrost   | ●                       |
| <b>Congelador/Zona de congelación</b>  |                         |
| Dispensador de cubitos de hielo y de agua en la puerta                                       | -                       |
| Número de cajones/cestos congeladores extraíbles   | 8                       |
| Número de cestos metálicos extraíbles en la puerta   | -                       |
| Número de cestos metálicos extraíbles  | -                       |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>   |                         |
| Clase de eficiencia energética   | A++                     |
| Consumo energético anual/en 24 h en kWh  | 242/0,663               |
| <b>Seguridad</b>   |                         |
| Función bloqueo/Indicación de corte de suministro eléctrico para el compartimento congelador | ●/●                     |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura                                  | ●/●                     |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura                                      | ●/●                     |
| <b>Datos técnicos</b>  |                         |
| Medidas del empotramiento en mm (Al x An)  | 177,2 – 178,8 x 56 – 57 |
| Peso máximo del frontal de puerta Bodega del refrigerador/congelador en kg                   | -/26 kg                 |
| Clase climática  | SN-T                    |
| Compartimento congelador de 4 estrellas en litros  | 210 l                   |
| Potencia sonora en dB(A) re1pW   | 38 dB                   |
| Tiempo de almacenamiento en caso de anomalía/Capacidad de congelación en h/kg                | 34 h/18 kg              |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)  | 1.300                   |
| <b>Accesorios suministrados con el aparato</b>   |                         |
| Acumuladores de frío/Cubetera  | ●/●                     |

# Congelador de de libre instalación

## Resumen de modelos



|   |   |
|---|---|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>FN 14827 S ed/cs-1</b>                 |
| <b>Categoría de aparato</b>   |   |
| Congeladores  | ●   |
| <b>Diseño constructivo</b>  |   |
| Aparato de libre instalación  | ●   |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable                               | hacia la izquierda/●                      |
| Apto para Side-by-Side/Apto para Side-by-Side con modelos                     | ●/K 14820 SD ed/cs,<br>K 14827 SD ed/cs-1 |
| Lado de instalación para Side-by-Side   | izquierda                                 |
| <b>Diseño</b>   |   |
| Colores y frontales   | Acero inoxidable                          |
| Iluminación congelador/Zona de congelación                                    | ●   |
| Tipo de iluminación   | LED                                       |
| <b>Confort de manejo</b>  |   |
| IceMaker/Conexión fija de agua  | -/-                                       |
| NoFrost/VarioRoom   | ●/●                                       |
| Cierre SoftClose/Drop and Lock  | ●/-                                       |
| Tirador de palanca EasyOpen   | ●   |
| <b>Control</b>  |   |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura                         | TouchControl                              |
| SuperFrost  | ●   |
| <b>Congelador/Zona de congelación</b>   |   |
| Número de cajones/cestos congeladores extraíbles                              | 8   |
| Número de cestos metálicos extraíbles   | -   |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |   |
| Clase de eficiencia energética  | A++                                       |
| Consumo energético anual/en 24 h en kWh                                       | 248/0,677                                 |
| <b>Seguridad</b>  |   |
| Función bloqueo/Indicación de corte de suministro eléctrico congelador        | ●/●                                       |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura                   | ●/●                                       |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura                       | -/●                                       |
| <b>Datos técnicos</b>   |   |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 600 x 1.850 x 630                         |
| Clase climática   | SN-T                                      |
| Zona de congelación de 4 estrellas en litros                                  | 41  |
| Potencia sonora en dB(A) re1pW  | 261                                       |
| Tiempo de almacenamiento en caso de anomalía/Capacidad de congelación en h/kg | 43/20,0                                   |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)                                     | 1.300                                     |
| <b>Accesorios suministrados con el aparato</b>                                |   |
| Acumuladores de frío/Cubitera   | ●/●                                       |

# Acondicionadores de vino

## Resumen de modelos



|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>KWT 4154 UG-1</b> |
| <b>Categoría de aparato</b>   |                      |
| Acondicionador de vino  | ●                    |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                      |
| Aparato de libre instalación  | -                    |
| Aparato empotrable integrado/empotrado bajo encimera                          | -/●                  |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable                               | hacia la derecha/●   |
| <b>Diseño</b>   |                      |
| Colores y frontales   | Cristal              |
| Iluminación refrigerador/Zona de refrigeración                                | ●                    |
| Tipo de iluminación   | LED                  |
| <b>Confort de manejo</b>  |                      |
| Filtro Active Air Clean e indicador de sustitución                            | ●                    |
| DynaCool/Cierre SoftClose   | ●/-                  |
| Parrillas de madera   | ●                    |
| Baldas de madera extraíbles/Bandejas de madera Flexiframe de libre colocación | ●/-                  |
| Set Sommelier   | -                    |
| Presentador de botellas   | -                    |
| <b>Control</b>  |                      |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura                         | ComfortControl       |
| Número de zonas de temperatura  | 2                    |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                      |
| Clase de eficiencia energética  | C                    |
| Consumo energético anual/en 24 h en kWh                                       | 250/0,683            |
| <b>Seguridad</b>  |                      |
| Función bloqueo   | -                    |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura                   | ●/●                  |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura                       | -/-                  |
| <b>Datos técnicos</b>   |                      |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 597 x 817 x 575      |
| Medidas del empotramiento en mm (Al x An)                                     | 820 - 870 x 600      |
| Clase climática   | SN-ST                |
| Zona para acondicionamiento de vinos  | 126                  |
| Potencia sonora en dB(A) re1pW  | 43                   |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)                                     | 800                  |

# MasterCool: acondicionador de vino

## Resumen de modelos



|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>KWT 1612 Vi</b>   |
| <b>Categoría de aparato</b>   |                      |
| Acondicionador de vino  | ●                    |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                      |
| Aparato de libre instalación  | -                    |
| Aparato empotrable integrado/empotrado bajo encimera                        | ●/-                  |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable                             | hacia la izquierda/● |
| <b>Diseño</b>   |                      |
| Colores y frontales   | Cristal              |
| Iluminación Refrigerador/Zona de refrigeración                              | ●                    |
| Tipo de iluminación   | BrilliantLight       |
| <b>Confort de manejo</b>  |                      |
| DynaCool/Cierre SoftClose   | ●/-                  |
| Filtro Active Air Clean e indicador de sustitución                          | ●                    |
| Parrillas de madera   | ●                    |
| Baldas de madera extraíbles/Baldas de madera Flexiframe de libre colocación | ●/-                  |
| Juego sumiller  | -                    |
| Presentador de botellas   | -                    |
| <b>Control</b>  |                      |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura                       | TouchControl         |
| Refrigerador/Zona de refrigeración  | 3                    |
| Número de zonas de temperatura  |                      |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                      |
| Clase de eficiencia energética  | C                    |
| Consumo energético anual/en 24 h en kWh                                     | 295/0,807            |
| <b>Seguridad</b>  |                      |
| Función bloqueo   | -                    |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura                 | ●/●                  |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura                     | ●/●                  |
| <b>Datos técnicos</b>   |                      |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 603 x 2.125 x 608    |
| Medidas del empotramiento en mm (Al x An)                                   | 2.134 x 610          |
| Clase climática   | SN-T                 |
| Zona para acondicionamiento de vinos  | 365                  |
| Potencia sonora en dB(A) re1pW  | 42                   |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)                                   | 700                  |

# Acondicionadores de vino de libre instalación

## Resumen de modelos



|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>KWT 6832 SGS</b>      |
| <b>Categoría de aparato</b>   |                          |
| Acondicionador de vino  | ●                        |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                          |
| Aparato de libre instalación  | ●                        |
| Aparato empotrable integrado/empotrado bajo encimera                            | -/-                      |
| Sentido de apertura de la puerta/intercambiable                                 | hacia la derecha/●       |
| <b>Diseño</b>   |                          |
| Colores y frontales   | Acero inoxidable/Cristal |
| Iluminación Refrigerador/Zona de refrigeración                                  | ●                        |
| Tipo de iluminación   | LED                      |
| <b>Confort de manejo</b>  |                          |
| Filtro Active Air Clean e indicador de sustitución                              | ●                        |
| DynaCool/Cierre SoftClose   | ●/●                      |
| Parrillas de madera   | ●                        |
| Bandejas de madera extraíbles/Bandejas de madera Flexiframe de libre colocación | ●/●                      |
| Set Sommelier   | ●                        |
| Presentador de botellas   | ●                        |
| <b>Control</b>  |                          |
| Indicación y regulación electrónica de la temperatura                           | TouchControl             |
| Número de zonas de temperatura  | 3                        |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                          |
| Clase de eficiencia energética  | B                        |
| Consumo energético anual/en 24 h en kWh   | 245/0,670                |
| <b>Seguridad</b>  |                          |
| Función bloqueo   | ●                        |
| Alarma acústica de la puerta/Alarma acústica de temperatura                     | ●/●                      |
| Alarma óptica de la puerta/Alarma óptica de temperatura                         | ●/●                      |
| <b>Datos técnicos</b>   |                          |
| Dimensiones en mm (An x Al x Fo)  | 700 x 1.920 x 742        |
| Medidas del empotramiento en mm (Al x An)                                       | -                        |
| Clase climática   | SN-ST                    |
| Zona para acondicionamiento de vinos  | 505                      |
| Potencia sonora en dB(A) re1pW  | 38                       |
| Consumo de corriente en miliamperios (mA)                                       | 1.000                    |



# Momentos brillantes

Los lavavajillas Miele



Es algo casi mágico cuando la cristalería reluciente ilumina la mesa decorada con todo lujo de detalle.



Descubra a continuación cómo un lavavajillas Miele procura una limpieza impecable de cada pieza de vajilla y cubertería, con inteligentes detalles de dotación que le facilitarán el día a día y con bajos valores de consumo - para proteger el medio ambiente y ayudar a ahorrar dinero.

## Índice

### Introducción

Diseños constructivos 212

### Ventajas del producto

Las características destacadas de los lavavajillas 214

Otras ventajas de producto 216

Óptima protección de cada pieza de vajilla y cristalería 218

Diseño de los cestos 220

Resumen de los programas de lavado 222

Programas de lavado 224



# Perfecta armonía de diseño en su cocina

Los diseños constructivos de los lavavajillas



## Los diseños constructivos de los lavavajillas Miele

Miele ofrece distintos diseños constructivos de lavavajillas para un máximo confort y una perfecta armonía de diseño en su cocina.



#### **Lavavajillas de libre instalación**

Los modelos independientes brindan una máxima flexibilidad para su libre instalación en la cocina permitiendo incluso su o el empotramiento bajo encimera.



#### **Lavavajillas empotrables bajo encimera**

Los modelos empotrables bajo encimera son idóneos para su integración en una fila de muebles ya existentes



#### **Lavavajillas integrables**

Los modelos integrables se revisten con un frontal en el diseño de los muebles ya existentes, o con un frontal de acero inoxidable. El panel de mandos quedará a la vista para la visualización constante del proceso de lavado.



#### **Lavavajillas totalmente integrables**

Los lavavajillas totalmente integrables quedarán de forma invisible detrás del frente de los muebles. Todas las funciones se seleccionan cómodamente mediante teclas sensoras, dispuestas en el canto superior de la puerta.

# Dotación exclusiva para perfectos resultados y mayor confort

Las características destacadas de los lavavajillas\*



**Solo en Miele** **Knock2open<sup>2)</sup>**  
Exclusivo: El lavavajilla se integra perfectamente en cualquier ambiente – La puerta se abre automáticamente con dos toques.



**Excelente eficiencia energética**  
Mejor resultado A+++; Máxima rentabilidad y óptimos resultados de limpieza y secado.



**Mínimos valores de consumo**  
A partir de un consumo de 6,5 lt de agua: En el programa Automático los lavavajillas limpian perfectamente con una mínima cantidad de agua.



**Solo en Miele** **BrilliantLight<sup>3)</sup>**  
Controlados automáticamente: cuatro LEDs iluminan el interior completo con una luz brillante.



**Solo en Miele** **Secado AutoOpen patentado<sup>4)</sup>**  
Al final del programa de lavado se abre automáticamente la puerta del lavavajillas.

\*Dotación según modelo

1) DE102008062761B3

2) Patente alemana

EP2428153A1, DE102010037397A1, US2012/0055091A1

3) EP2233061B1

4) DE102007008950B4, EP2120671B1





**Solo en Miele** **Bandeja portacubiertos 3D patentada<sup>1)</sup>**  
La última innovación del inventor de la bandeja portacubiertos: la inteligente bandeja portacubiertos 3D de Miele puede variarse en ancho, fondo y altura para adaptarla perfectamente a cualquier situación de carga y lograr así siempre el mejor resultado de lavado posible. También las piezas de gran tamaño, como un cucharón o una batidora de varillas se alojan sin complicaciones.

Basta con desplazar los elementos laterales de la bandeja portacubiertos para el alojamiento estable de copas de pie largo en el cesto superior: ya no es necesario extraer los elementos laterales de la bandeja.

# Otras características convincentes

## Ventajas del producto- Lavavajillas\*



**Solo en Miele** **FlexiTimer con EcoStart**  
Inteligente: con EcoStart el lavavajilla selecciona automáticamente la mejor tarifa.



**Solo en Miele** **Cestos flexibles**  
Único: El nuevo cesto inferior y superior ofrecen una variedad de funciones.



**Solo en Miele** **Perfect GlassCare**  
Cuidadoso y suave: la tecnología Perfect GlassCare asegura un tratamiento cuidadoso de su cristalería.



**Solo en Miele** **AutoClose<sup>1)</sup>**  
Basta con un ligero contacto: con AutoClose la puerta se cierra sola con ayuda de un motor.



**Solo en Miele** **ComfortClose**  
Práctico: la puerta se abre y se cierra de un modo muy fácil; y se mantiene en la posición deseada.



**Solo en Miele** **Depósito de sal patentado integrado en la puerta<sup>2)</sup>**  
Realmente cómodo: podrá rellenar la sal cómodamente desde una postura de pie, estando la puerta semiabierta.



**Solo en Miele** **TimeControl**  
El tiempo restante del programa se visualizará a través de cuatro LEDs.



**Solo en Miele** **SensorDry<sup>3)</sup>**  
Todo perfectamente seco: el programa garantiza el perfecto secado de las piezas de menaje.



**Solo en Miele** **Media carga<sup>4)</sup>**  
La detección automática de la carga adapta el consumo de agua y de energía.



**Solo en Miele**

### Sistema antifugas Water-proof

Protección contra posibles daños por fugas de agua



### Teclas touch

Teclas enrasadas en el display en acero con un diseño lineal y elegante.



### Mejor nivel acústico

Apenas audible: con bajos niveles de ruido de 41 dB (A) a una temperatura constante, el resultado es perfecto.



### Silencio Plus

El programa lava con un nivel acústico de tan solo 38 dB (A) que apenas se perciben ruidos de funcionamiento.



### ThermoAhorro®

Sostenibilidad consecuente: Los lavavajillas pueden conectarse a una toma de agua caliente hasta un máximo de 60 °C .



### Eco Feedback

Al seleccionar el programa de lavado, el display indica el consumo de agua y el consumo eléctrico.



### Preselección de inicio con tiempo restante

Programar el inicio de un programa hasta con 24 horas de antelación.

\*Dotación según modelo

1) EP1733675B1, US7896972B2  
2) EP1457153B1

3) DE102006042486B3, EP1902659B1  
4) EP1967121B1

# La noble cristalería perfectamente cuidada

Óptima protección de cada pieza de vajilla y de cristalería



Diseño de cestos Comfort



Bandeja portacubiertos 3D



Secado AutoOpen



CareCollection

## Riedel recomienda exclusivamente los lavavajillas Miele

¿Lavar las delicadas y nobles copas de vino en el lavavajillas? ¡Con un Miele podrá hacerlo perfectamente! Porque con una singular combinación de sofisticadas características de dotación, Miele es el experto en la protección de la cristalería:

- **Bandeja portacubiertos 3D:**
  - espacio suficiente, también para copas de pie alto
- **Diseño de cestos Comfort:**
- **alojamiento seguro de copas de vino**
- **Secado AutoOpen:**
  - secado cuidadoso y resultados relucientes, sin necesidad de pulir las copas manualmente
- **Perfect GlassCare:**
  - conserva el brillo duradero de su cristalería
- **Programa Delicado:**
  - óptimo control del tratamiento de la cristalería
- **CareCollection:**
  - productos de limpieza perfectamente sintonizados entre sí, con formulación especial de protección del cristal

El resultado: copas impecablemente limpias y relucientes, sin necesidad de un pulido posterior a mano. Sin estrías, sin manchas de agua, sin roturas de cristal. También después de muchos ciclos de programa, su valiosa cristalería reluce como el primer día.

"Podrá confiar a su lavavajillas Miele incluso las copas delicadas de paredes finas". Así lo confirma Riedel, el fabricante y creador de copas para vino. Para la limpieza de sus copas (sopladas a mano o fabricadas a máquina), Georg Riedel recomienda exclusivamente los lavavajillas Miele.





*"Nos ha sorprendido cómo un lavavajillas Miele consigue un auténtico lavado impecable y cuidadoso de nuestras copas. Con los lavavajillas Miele, el cuidado perfecto de la cristalería se convierte en una tarea cómoda. Para el lavado cuidadoso de nuestras copas recomendamos expresamente lavavajillas Miele. Ni tan siquiera a mano se lava mejor."*



# Aquí caben platos de los más diversos tamaños

Diseño de cestos\*



**Solo en Miele** **Espacio MultiComfort en el cesto inferior<sup>1)</sup>**

Para toda clase de menajes: también los recipientes de cocción o utensilios de gran tamaño.



**Solo en Miele** **Soporte Jumbo para tazas**

Ocupando un espacio mínimo: el soporte Jumbo para tazas permite aumentar el espacio disponible para alojar tazones, bols para cereales, etc.



**Tiradores ergonómicos**

Mayor confort en las tareas domésticas: los tiradores de los cestos facilitan la manipulación al cargar y descargarlos.



**Cesto superior ajustable en altura**

Siempre la altura perfecta: en todos los lavavajillas el cesto superior puede ajustarse cómodamente a la altura deseada.



**Soporte abatible ajustable en altura**

Cuando hay invitados: con el soporte ajustable en altura dispondrá de espacio para alojar una gran cantidad de copas.



**Copas en situación privilegiada**

Óptima estabilidad: un soporte ajustable en altura para copas y un complemento soporte especial en el cesto inferior protegen sus valiosas copas.



**Complemento abatible para botellas**

Absolutamente estable: también los recipientes como floreros se lavan profundamente, sujetos en el complemento para botellas sin que puedan volcarse.



**El cesto cubertero**

Muy variable: el cesto cubertero puede colocarse en la posición deseada en las filas spikes anteriores del cesto inferior.



**La bandeja portacubiertos**

Cada pieza de cubertería tiene su sitio propio, la suciedad se elimina por completo.

## Dotación de los cestos

| Característica de dotación  | Cestos EasyComfort | Cestos ExtraComfort                  | Cestos HighComfort                   | Cestos PremiumComfort  |
|---|--------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|
|  Bandeja portacubiertos   | ●                  | ●                                    |                                      |                        |
|  Bandeja portacubiertos 3D  |                    |                                      | ●                                    | ●                      |
|  Cesto superior ajustable en altura   | ●                  | ●                                    | ●                                    | ●                      |
|  Fila fija de spikes en el cesto superior  | ●                  | ●                                    |                                      |                        |
|  Espacio MultiComfort en el cesto inferior  | ●                  | ●                                    | ●                                    | ●<br>(extraíble)       |
|  2 filas de spikes en el cesto inferior   | ●                  | ●<br>(fila derecha abatible)         | ●<br>(ambas abatibles)               | ●<br>(ambas abatibles) |
|  Soporte ajustable en altura para copas en el cesto superior                        |                    |                                      | ●                                    | ●                      |
|  Tiradores de los cestos  |                    | ●                                    | ●                                    |                        |
|  Fila abatible de spikes en el cesto superior                                       |                    |                                      | ●                                    | ●                      |
|  Soporte Jumbo ajustable en anchura en el cesto superior (solo en lavavajillas XXL) |                    |                                      | ●                                    | ●                      |
|  Soporte ajustable en altura para copas en el cesto inferior                        |                    | 2<br>(en la parte posterior lateral) | 2<br>(en la parte posterior lateral) | 4                      |
|  Tiradores de los cestos en acero inoxidable  |                    |                                      |                                      | ●                      |
|  Soporte abatible para copas en el cesto inferior                                   |                    |                                      |                                      | ●                      |
|  Complemento abatible para botellas en el cesto inferior                            |                    |                                      |                                      | ●                      |

# El programa adecuado para cada situación de carga

## Programas de lavado\*



### ECO

Realmente ahorrativo: el programa de bajo consumo de agua y energía es ideal para el lavado de una carga mezclada de vajilla.



### Automático

Para piezas de menaje resistentes: p. ej., para diversas piezas de vajilla con restos de alimentos habituales en el hogar.



### Normal 55°C

Con duración reducida: el programa es ideal para piezas de vajilla con restos de alimentos normales, ligeramente incrustados.



### Intensivo 75°C

Potente limpieza: limpieza impecable de ollas, sartenes y demás recipientes de cocción.



### Delicado

☺ Suave y cuidadoso: el programa limpia las piezas de vajilla termosensibles con un ligero grado de suciedad.



### Rápido 40°C

Programa de corta duración: lava en media hora una carga mezclada de diversas piezas de vajilla.



### Antiséptico

Limpieza higiénica: el programa elimina los microorganismos patógenos de mamaderas, tablas de cortar, etc.



### SilencioPlus

Apenas perceptible: para una carga con mezcla de diversas piezas de vajilla con restos de alimentos ligeramente incrustados.



### SolarAhorro

Imbatible: La función SolarAhorro logra un consumo extremadamente bajo de 0,05 kWh por ciclo.



#### **Pasta/Paella/Raclette**

Para platos con componentes de almidón: el programa elimina por completo los restos de pasta, arroz y papas.



#### **Sin cesto superior 65°C**

Para objetos de gran tamaño: para la limpieza sin complicaciones de piezas de menaje de gran tamaño en el cesto inferior.



#### **Vasos de cerveza**

Para vasos de cerveza: lava opcionalmente con agua fría o caliente.



#### **Antiséptico**

Limpieza higiénica: el programa elimina los microorganismos patógenos de biberones, tablas de cortar, etc.



#### **Prelavado**

Para el enjuague de piezas de vajilla con restos de alimentos que desprenden olores.

# El programa adecuado para cada situación de carga

## Programas de lavado



### **Corto**

Programa de corta duración: se puede acortar el plazo de hasta 30 minutos.



### **Ahorro extra**

Esta opción permite el consumo de energía reducido adaptando el tiempo y la temperatura.



### **Secado extra**

Secado garantizado, con una fase de secado prolongado y el aumento de la temperatura de enjuague, vasos y piezas de plástico perfectamente secos.



### **Cesto inferior intensivo**

Fuerte pero suave, esta opción mejora el poder de limpieza en el cesto inferior.



# Lavavajilla de libre instalación, 60 cm

## Resumen de modelo



|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>G 6100 SC</b>          |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                           |
| Lavavajillas de libre instalación/Lavavajillas empotrable bajo encimera         | ●/-                       |
| Lavavajillas integrado/Lavavajillas totalmente integrado                        | -/-                       |
| Lavavajillas de 60 cm   | ●                         |
| <b>Diseño</b>   |                           |
| Tipo panel de mandos  | Panel recto               |
| Display   | Teclas                    |
| Tipo de manejo  | 7 segmentos, 3 cifras     |
| <b>Confort</b>  |                           |
| Knock2open  | -                         |
| AutoClose/ComfortClose  | -/●                       |
| BrilliantLight/Depósito de sal integrado en la puerta                           | -/-                       |
| Nivel acústico dB(A) re1pW  | 45                        |
| Indicación del tiempo restante/Preselección hasta 24 h/TimeControl              | ●/●/-                     |
| Control de funcionamiento   | Pilotos de control        |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                           |
| Clase de eficiencia energética/Clase de eficiencia de secado                    | A++/A                     |
| Consumo de agua en litros/Consumo de energía en kWh en el programa ECO          | 9,9/0,94                  |
| Consumo de agua anual en litros/Consumo de energía anual en kWh el programa ECO | 2.772/266                 |
| Consumo de agua en el programa Automático en litros desde                       | 6,5                       |
| Valores de consumo con ThermoAhorro en el programa ECO en kWh                   | 0,59                      |
| FlexiTimer con EcoStart/EcoFeedback/ThermoAhorro                                | -/-/●                     |
| Tecnología de rociado alternado/Media carga                                     | ●/●                       |
| <b>Calidad de resultados</b>  |                           |
| Secado AutoOpen   | -                         |
| SensorDry/Sistema de secado Turbothermic  | ●/●                       |
| Perfect GlassCare   | ●                         |
| <b>Programas de lavado</b>  |                           |
| ECO/Automático/Intensivo 75°C   | ●/●/●                     |
| Suave 50°C/Normal 55°C/Rápido 40°C  | -/●/●                     |
| Antiséptico/SolarAhorro/Limpieza Máquina  | -/-/-                     |
| Silencio Plus 38 dB(A)/Silencio Plus 40 dB(A)                                   | -/-                       |
| Programas especiales (p.ej. Pasta/Paella)                                       | -                         |
| <b>Opciones de lavado</b>   |                           |
| Corto/Cesto inferior intensivo/Ahorro extra/Secado extra                        | ●/-/-/-                   |
| Remojo/Prelavado/Función Turbo  | -/-/-                     |
| <b>Dotación de los cestos</b>   |                           |
| Alojamiento de cubiertos  | Bandeja portacubiertos 3D |
| Diseño de los cestos/Capacidad de servicios normalizados                        | ExtraComfort/14           |
| <b>Seguridad</b>  |                           |
| Sistema antifugas Waterproof  | ●                         |
| Piloto de control filtro  | -                         |
| Seguro de puerta/Bloqueo de puesta en servicio                                  | ●/-                       |
| <b>Datos técnicos</b>   |                           |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                            | 2,2/230/10                |
| <b>Color</b>  |                           |
| Acero inox. CleanSteel  | ●                         |

# Lavavajilla empotrable bajo encimera, 60 cm

## Resumen de modelo



|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>G 6100 SCU</b>         |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                           |
| Lavavajillas de libre instalación/Lavavajillas empotrable bajo encimera         | -/●                       |
| Lavavajillas integrado/Lavavajillas totalmente integrado                        | -/-                       |
| Lavavajillas de 60 cm   | ●                         |
| <b>Diseño</b>   |                           |
| Tipo panel de mandos  | Panel recto               |
| Display   | Tecclas                   |
| Tipo de manejo  | 7 segmentos, 3 cifras     |
| <b>Confort</b>  |                           |
| Knock2open  | -                         |
| AutoClose/ComfortClose  | -/●                       |
| BrilliantLight/Depósito de sal integrado en la puerta                           | -/-                       |
| Nivel acústico dB(A) re1pW  | 45                        |
| Indicación del tiempo restante/Preselección hasta 24 h/TimeControl              | ●/●/-                     |
| Control de funcionamiento   | Óptico y acústico         |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                           |
| Clase de eficiencia energética/Clase de eficiencia de secado                    | A++/A                     |
| Consumo de agua en litros/Consumo de energía en kWh en el programa ECO          | 9,9/0,94                  |
| Consumo de agua anual en litros/Consumo de energía anual en kWh el programa ECO | 2.772/266                 |
| Consumo de agua en el programa Automático en litros desde                       | 6,5                       |
| Valores de consumo con ThermoAhorro en el programa ECO en kWh                   | 0,59                      |
| FlexiTimer con EcoStart/EcoFeedback/ThermoAhorro                                | -/-/●                     |
| Tecnología de rociado alternado/Media carga                                     | ●/●                       |
| <b>Calidad de resultados</b>  |                           |
| Secado AutoOpen   | -                         |
| SensorDry/Sistema de secado Turbothermic  | ●/●                       |
| Perfect GlassCare   | ●                         |
| <b>Programas de lavado</b>  |                           |
| ECO/Automático/Intensivo 75°C   | ●/●/●                     |
| Suave 50°C/Normal 55°C/Rápido 40°C  | -/●/●                     |
| Antiséptico/SolarAhorro/Limpieza Máquina  | -/-/-                     |
| Silencio Plus 38 dB(A)/Silencio Plus 40 dB(A)                                   | -/-                       |
| Programas especiales (p.ej. Pasta/Paella)                                       | -                         |
| <b>Opciones de lavado</b>   |                           |
| Corto/Cesto inferior intensivo/Ahorro extra/Secado extra                        | ●/-/-/-                   |
| Remojo/Prelavado/Función Turbo  | -/-/-                     |
| <b>Dotación de los cestos</b>   |                           |
| Alojamiento de cubiertos  | Bandeja portacubiertos 3D |
| Diseño de los cestos/Capacidad de servicios normalizados                        | ExtraComfort/14           |
| <b>Seguridad</b>  |                           |
| Sistema antifugas Waterproof  | ●                         |
| Piloto de control filtro  | -                         |
| Seguro de puerta/Bloqueo de puesta en servicio                                  | ●/-                       |
| <b>Datos técnicos</b>   |                           |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                            | 2,2/230/10                |
| <b>Color</b>  |                           |
| Acero inox. CleanSteel  | ●                         |

# Lavavajilla integrado

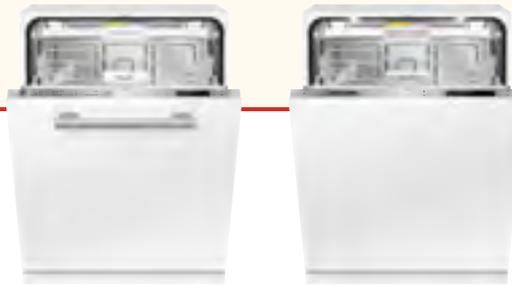
## Resumen de modelo



|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>Denominación de modelo</b>   | <b>G 6900 SCi</b>         |
| <b>Diseño constructivo</b>  |                           |
| Lavavajillas de libre instalación/Lavavajillas empotrable bajo encimera         | -/-                       |
| Lavavajillas integrado/Lavavajillas totalmente integrado                        | ●/-                       |
| Lavavajillas de 60 cm   | ●                         |
| <b>Diseño</b>   |                           |
| Tipo panel de mandos  | Panel inclinado           |
| Display   | Softkeys                  |
| Tipo de manejo  | Display SensorTronic      |
| <b>Confort</b>  |                           |
| Knock2open  | -                         |
| AutoClose/ComfortClose  | ●/●                       |
| BrilliantLight/Depósito de sal integrado en la puerta                           | ●/●                       |
| Nivel acústico dB(A) re1pW  | 41                        |
| Indicación del tiempo restante/Preselección hasta 24 h/TimeControl              | ●/●/-                     |
| Control de funcionamiento   | Display                   |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                           |
| Clase de eficiencia energética/Clase de eficiencia de secado                    | A+++/A                    |
| Consumo de agua en litros/Consumo de energía en kWh en el programa ECO          | 9,7/0,84                  |
| Consumo de agua anual en litros/Consumo de energía anual en kWh el programa ECO | 2.716/237                 |
| Consumo de agua en el programa Automático en litros desde                       | 6,5                       |
| Valores de consumo con ThermoAhorro en el programa ECO en kWh                   | 0,49                      |
| FlexiTimer con EcoStart/EcoFeedback/ThermoAhorro                                | ●/●/●                     |
| Tecnología de rociado alternado/Media carga                                     | ●/●                       |
| <b>Calidad de resultados</b>  |                           |
| Secado AutoOpen   | ●                         |
| SensorDry/Sistema de secado Turbothermic  | ●/●                       |
| Perfect GlassCare   | ●                         |
| <b>Programas de lavado</b>  |                           |
| ECO/Automático/Intensivo 75°C   | ●/●/●                     |
| Suave 50°C/Normal 55°C/Rápido 40°C  | -/●/●                     |
| Antiséptico/SolarAhorro/Limpieza Máquina  | ●/●/●                     |
| Silencio Plus 38 dB(A)/Silencio Plus 40 dB(A)                                   | ●/-                       |
| Programas especiales (p.ej. Pasta/Paella)                                       | ●                         |
| <b>Opciones de lavado</b>   |                           |
| Corto/Cesto inferior intensivo/Ahorro extra/Secado extra                        | ●/●/●/●                   |
| Remojo/Prelavado/Función Turbo  | ●/●/-                     |
| <b>Dotación de los cestos</b>   |                           |
| Alojamiento de cubiertos  | Bandeja portacubiertos 3D |
| Diseño de los cestos/Capacidad de servicios normalizados                        | PremiumComfort/14         |
| <b>Seguridad</b>  |                           |
| Sistema antifugas Waterproof  | ●                         |
| Piloto de control filtro  | ●                         |
| Seguro de puerta/Bloqueo de puesta en servicio                                  | ●/●                       |
| <b>Datos técnicos</b>   |                           |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                            | 2,2/230/10                |
| <b>Color</b>  |                           |
| Acero inox. CleanSteel  | ●                         |

# Lavavajillas totalmente integrado

## Resumen de modelos



| Denominación de modelo  | G 6370 SCVi                | G 6990 SCVi K20            |
|---|----------------------------|----------------------------|
| <b>Diseño constructivo</b>  |                            |                            |
| Lavavajillas de libre instalación/Lavavajillas empotrable bajo encimera         | -/-                        | -/-                        |
| Lavavajillas totalmente integrado   | -/●                        | -/●                        |
| Lavavajillas de 45 cm/Lavavajillas de 60 cm                                     | -/●                        | -/●                        |
| <b>Diseño</b>   |                            |                            |
| Tipo panel de mandos  | -                          | -                          |
| Display   | Teclas                     | Touch on metal             |
| Tipo de manejo  | Display con texto (1 fila) | Display con texto (2 fila) |
| <b>Confort</b>  |                            |                            |
| Knock2open  | -                          | ●                          |
| AutoClose/ComfortClose  | -/●                        | ●/●                        |
| BrilliantLight/Depósito de sal integrado en la puerta                           | -/-                        | ●/●                        |
| Nivel acústico dB(A) re1pW  | 44                         | 41                         |
| Indicación del tiempo restante/Preselección hasta 24 h/TimeControl              | ●/●/-                      | ●/●/●                      |
| Control de funcionamiento   | Óptico y acústico          | Óptico y acústico          |
| <b>Eficiencia y sostenibilidad</b>  |                            |                            |
| Clase de eficiencia energética/Clase de eficiencia de secado                    | A+++/A                     | A+++/A                     |
| Consumo de agua en litros/Consumo de energía en kWh en el programa ECO          | 9,7/0,84                   | 9,7/0,84                   |
| Consumo de agua anual en litros/Consumo de energía anual en kWh el programa ECO | 2.716/237                  | 2.716/237                  |
| Consumo de agua en el programa Automático en litros desde                       | 6,5                        | 6,5                        |
| Valores de consumo con ThermoAhorro en el programa ECO en kWh                   | 0,49                       | 0,49                       |
| FlexiTimer con EcoStart/EcoFeedback/ThermoAhorro                                | ●/●/●                      | ●/●/●                      |
| Tecnología de rociado alternado/Media carga                                     | ●/●                        | ●/●                        |
| <b>Calidad de resultados</b>  |                            |                            |
| Secado AutoOpen   | ●                          | ●                          |
| SensorDry/Sistema de secado Turbothermic  | ●/●                        | ●/●                        |
| Perfect GlassCare   | ●                          | ●                          |
| <b>Programas de lavado</b>  |                            |                            |
| ECO/Automático/Intensivo 75°C   | ●/●/●                      | ●/●/●                      |
| Suave 50°C/Normal 55°C/Rápido 40°C  | -/●/●                      | -/●/●                      |
| Antiséptico/SolarAhorro/Limpieza Máquina  | -/●/●                      | ●/●/●                      |
| Silencio Plus 38 dB(A)/Silencio Plus 40 dB(A)                                   | -/●                        | ●/-                        |
| Programas especiales (p.ej. Pasta/Paella)                                       | -                          | ●                          |
| <b>Opciones de lavado</b>   |                            |                            |
| Corto/Cesto inferior intensivo/Ahorro extra/Secado extra                        | ●/-/●/-                    | ●/●/●/●                    |
| Remojo/Prelavado/Función Turbo  | -/-/-                      | ●/●/-                      |
| <b>Dotación de los cestos</b>   |                            |                            |
| Alojamiento de cubiertos  | Bandeja portacubiertos 3D  | Bandeja portacubiertos 3D  |
| Diseño de los cestos/Capacidad de servicios normalizados                        | ExtraComfort/14            | PremiumComfort/14          |
| <b>Seguridad</b>  |                            |                            |
| Sistema antifugas Waterproof  | ●                          | ●                          |
| Piloto de control filtro  | ●                          | ●                          |
| Seguro de puerta/Bloqueo de puesta en servicio                                  | -/-                        | -/●                        |
| <b>Datos técnicos</b>   |                            |                            |
| Potencia nominal total (kW)/Tensión (V)/Fusibles (A)                            | 2,2/230/10                 | 2,2/230/10                 |
| <b>Color</b>  |                            |                            |
| Acero inox. CleanSteel  | ●                          | ●                          |

# Lavavajillas industriales

## Resumen de modelos



|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Modelo/Variante estándar (60 x 81 cm)</b>                                 | <b>PG 8081 i ProfiLine</b>  |
| <b>Modelo/Variante XXL (60 x 85 cm)</b>                                      |                             |
| Capacidad  |                             |
| <b>Duración del programa corto en minutos*</b>                               | <b>17</b>                   |
| <b>Diseño/Confort</b>  |                             |
| Control y forma de manejo  | inclinado con botones       |
| Muestra tiempo restante/preprogramación de comienzo (24 hs)                  | ●/●                         |
| Recipiente de sal en la puerta   | ●                           |
| BrilliantLight   | ●                           |
| ComfortClose   | ●                           |
| Dosificación líquida mediante módulo G 60 SEMI posible (Accesorio adicional) | ●                           |
| Nivel de sonido dB(A) re 1 pW  | 49                          |
| <b>Rentabilidad</b>  |                             |
| Eficiencia energética/Nivel de limpieza/Efecto de secado                     | A+/A/A                      |
| Consumo con ThermoSpar® (En programa ECO)                                    | 0,50 kWh                    |
| Consumo (en programa ECO)  | 1,045 kWh/17 Litros         |
| Consumo anual de energía/de agua   | 295 kWh/4.760 Litros        |
| <b>Cuidado de vajilla y de copas</b>   |                             |
| Perfect GlassCare  | ●                           |
| <b>Programas de lavado</b>   |                             |
| Numero de programas  | 9                           |
| Lavado intensivo   | Intensivo/Higiene 75°C      |
| Lavado rápido y ligero   | Corto/Universal 65°C        |
| Lavado cuidadoso para copas  | Copas/Vasos de cerveza 50°C |
| Programa ahorro  | ECO 42°C                    |
| Programas especiales   | frío/prelavado, plásticos   |
| <b>Secado</b>  |                             |
| Secado con circulación de aire Turbothermic                                  | ●                           |
| Secado AutoOpen  | ●                           |
| Secado adicional   | ●                           |
| <b>Configuración de canastos</b>   |                             |
| Ubicación de cubiertos   | Cesto cubertero             |
| Diseño de los canastos   | TOPKOMFORT                  |
| Capacidad de servicios   | 13                          |
| <b>Seguridad</b>   |                             |
| Sistema Waterproof   | ●                           |
| Control de función   | Display                     |
| Bloqueo de la puerta/Control de brazos aspersores                            | -/Medio                     |
| Seguro conforme a la directiva de máquinas (2006/42/EG)                      | ●                           |
| <b>Conexión eléctrica (3N AC 400V 50 Hz)</b>                                 |                             |
| Potencia calefactora en kW/Protección eléctrica                              | 8,1/3 x 16 A                |
| Potencia de conexión en kW**   | 8,3                         |
| Conexión de agua fría o caliente (15°C–60°C)                                 | ●                           |

\*con conexión a agua caliente y 3N AC 400V 50 Hz

\*\* Modificable a AC 230 V 50 Hz por el servicio técnico Miele con costo adicional



# Accesorios originales Miele

## Índice

### **Perfectamente adaptado a los aparatos Miele**

Con el uso de accesorios originales Miele contribuye al óptimo funcionamiento de sus propios aparatos Miele. Así logrará siempre los mejores resultados posibles, ya que todos los accesorios originales han sido desarrollados específicamente para su utilización. Exhaustivos tests de calidad, desde su desarrollo hasta su salida de nuestras fábricas, garantizan su perfecta adaptación a los aparatos Miele.

### Índice

Accesorios para hornos multifunción 240

Accesorios para hornos a vapor 242

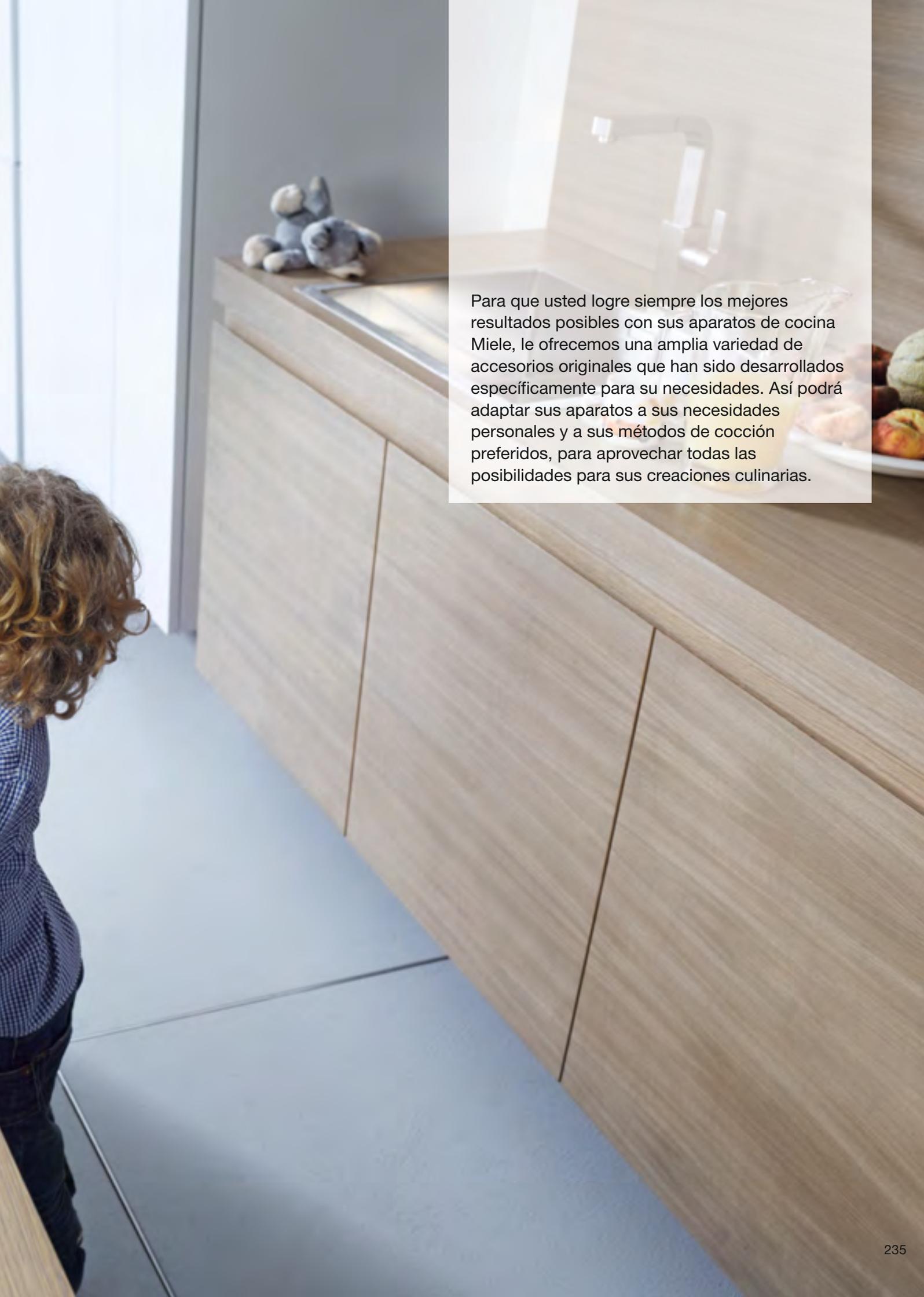




Para perfectos resultados

Accesorios para hornos multifunción y hornos a vapor





Para que usted logre siempre los mejores resultados posibles con sus aparatos de cocina Miele, le ofrecemos una amplia variedad de accesorios originales que han sido desarrollados específicamente para su necesidades. Así podrá adaptar sus aparatos a sus necesidades personales y a sus métodos de cocción preferidos, para aprovechar todas las posibilidades para sus creaciones culinarias.

# Amplíe la dotación del interior de su horno

Con bandejas para repostería y bandejas universales

Los hornos multifunción y los hornos a vapor combinados se suministran con diversos accesorios. Con bandejas de repostería y bandejas universales adicionales podrá aprovechar aún mejor el volumen interior de su aparato en los distintos programas. Para todos los hornos multifunción y hornos a vapor combinados podrá elegir entre distintas bandejas para las más diversas funciones:

- Bandejas planas para bizcochos.
- Bandejas universales de mayor fondo, p. ej., para el clásico bizcocho o pastel horneado sin molde, directamente en la bandeja, o como bandeja para asar o asar al grill pescados o carnes.
- Las bandejas perforadas son ideales, sobre todo en combinación con la función Clima, para preparar deliciosos panecillos, panes, bizcochos y pizzas con bases crujientes, pero también para la preparación de patatas fritas al horno.
- Todas las bandejas de repostería y bandejas universales pueden introducirse en el horno utilizando las guías telescópicas FlexiClip o introduciéndolas directamente en los listones portabandejas.

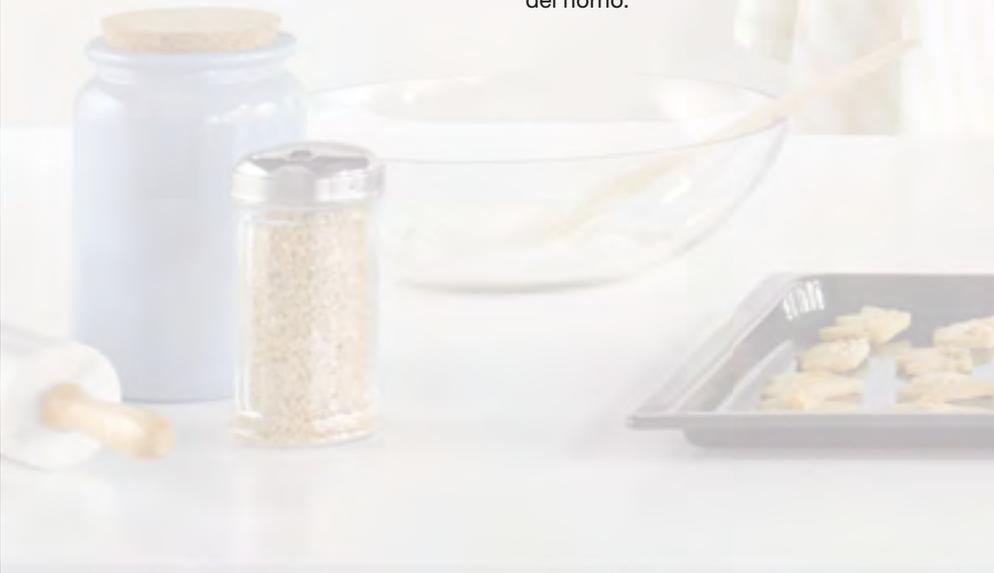


## Acabado PerfectClean

Las bandejas de repostería y las parrillas están dotadas con un perfeccionamiento superficial patentado con singulares propiedades antiadherentes. Basta con algo de agua jabonosa y una esponja para eliminar sin esfuerzo incluso los restos rebeldes de suciedad.

## Pyrofit

Los listones portabandejas, las bandejas de repostería, las parrillas y las guías telescópicas FlexiClip se vuelven relucientes en cada limpieza pirolítica, gracias a Pyrofit. Ya que durante la limpieza pirolítica, los accesorios con este acabado pueden permanecer en el aparato y se limpian simultáneamente con el interior del horno.





# Bandejas de repostería y bandejas universales



## Bandejas de repostería HBB 71

Para preparar pastas y finos bizcochos o pasteles que se hornean sin molde, directamente en la bandeja.

- Para el uso con las guías telescópicas FlexiClip o introducidas directamente en los listones portabandejas (para el uso simultáneo de varios niveles en su horno)

HBB 71 para H 2000 (76 litros) y H 6000  
M.-Nr. 9.519.820

Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Bandejas universales HUBB 71/91

Ideal para el horneado, p. ej., de bizcochos gruesos con recubrimiento pesado.

- Como bandeja colectora para jugos de asado o para recoger la grasa durante el asado y el asado al grill
- Para asar, utilizar la bandeja de horno HGBB
- Para el uso con las guías telescópicas FlexiClip o introducidas directamente en los listones portabandejas

HUBB 71 para H 2000 (76 litros) y H 6000  
M.-Nr. 9.519.840

Sólo disponible a través del Servicio Postventa.

HUBB 91 para H 6890 BP con 90 cm de ancho  
M.-Nr. 9.520.680

Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Bandeja de repostería Gourmet, perforada HBBL 71

Para pastas y pizzas con bases crujientes.

- También es ideal para la preparación de patatas fritas, sobre todo con la función Clima
- Para el uso con las guías telescópicas FlexiClip o introducidas directamente en los listones portabandejas

Para H 6000  
M.-Nr. 9.520.620

Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Piedra Gourmet HBS 60

Para obtener resultados como en un horno de piedra.

- Para el horneado de pizzas, panes, panecillos, blinis y pastas saladas
- Calientaplatos de sobremesa, permanece caliente durante un tiempo máximo de 25 min.
- Mayor aprovechamiento de la energía, gracias a la transmisión del calor por contacto
- Limpieza particularmente fácil, gracias al recubrimiento especial
- De ladrillo refractario barnizado - incl. paleta de madera y recetario

M.-Nr. 5.443.810

Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



# Bandejas para asar y asar al grill y guías telescópicas



## Guías telescópicas FlexiClip

Las guías FlexiClip permiten extraer las bandejas de repostería, parrillas y bandejas Gourmet sobre toda su longitud del interior del horno y se mantienen estables en cualquier posición. De este modo podrá, por ejemplo, rociar un asado o dar la vuelta a un alimento - con total comodidad y sin riesgo de quemaduras. Las guías FlexiClip podrán utilizarse en cualquiera de los niveles de bandeja del horno. Adicionalmente, las bandejas de repostería, parrillas y bandejas Gourmet colocadas sobre guías telescópicas FlexiClip pueden introducirse de forma individual y sin complicaciones en otro nivel del horno. En total podrán utilizarse simultáneamente 3 pares de guías telescópicas FlexiClip (= 3 niveles).



## Guías telescópicas FlexiClip HFC 71

Con acabado PerfectClean para una fácil limpieza

- Para el uso simultáneo de varios niveles de bandeja del horno
- Cómodo acceso a bandejas o parrillas en cada uno de los distintos niveles
- Fácil sujeción en los listones portabandejas en el interior del horno

Para H 2000 (76 litros) y H 6000  
M.-Nr. 9.520.660  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Guías telescópicas FlexiClip (Pirólisis) HFC 72 / HFC 92

Con acabado Pyrofit

- Para el uso simultáneo de varios niveles de bandeja del horno
- Cómodo acceso a bandejas o parrillas en cada uno de los distintos niveles
- Fácil sujeción en los listones portabandejas

HFC 72 para H 6000 (76 litros)  
M.-Nr. 9.520.670  
HFC 92 para H 6890 BP con 90 cm de ancho  
M.-Nr. 9.520.710  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Tabla de cortar DGSB 1

Con 2 niveles de bandeja, p. ej., para recipientes de cocción para el horno a vapor Incl. 2 recipientes de cocción al vapor DGGL8, perforados, y bandeja recogedora con un fondo de 2 cm

- De madera de haya engrasada, con patas anti-deslizantes de silicona

M.-Nr. 7.690.220  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Tabla de cortar DGSB 2

Con 2 niveles de bandeja, p. ej., para recipientes de cocción para el horno a vapor o la bandeja universal para asar.

De madera de haya engrasada, con patas antideslizantes de silicona.

M.-Nr. 9.120.970  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.

Para asados, gratinados, etc.



**Solo  
en Miele**

#### **Bandeja Gourmet Miele**

Para los hornos multifunción y los hornos a vapor combinados Miele existen las correspondientes bandejas Gourmet Miele para la preparación de asados, gratinados y muchos otros platos. Las bandejas pueden introducirse directamente en los listones portabandejas, sobre guías telescópicas Comfort, así como sobre guías telescópicas FlexiClip o directamente sobre la parrilla. Las bandejas Gourmet original Miele se fabrican en un proceso artesanal de aluminio fundido en coquilla y se perfeccionan con un acabado antiadherente ILAG de alta calidad. Con ello se evita la incrustación de alimentos, además de facilitar la limpieza.

#### **Tapa para bandejas Gourmet Miele**

Para todas las bandejas Gourmet Miele existen las correspondientes tapas de acero inoxidable. Dichas tapas no forman parte del suministro de las bandejas y han de pedirse por separado.

# Bandeja Gourmet y tapa



## Bandeja Gourmet HUB 5000-M

Capacidad máxima, aprox. 5 kg

- Dimensiones exteriores: An x Fo x Al  
44,8 x 26,8 x 8,6 cm
- Fabricación artesanal de aluminio fundido en coquilla
- Fácil limpieza, gracias al recubrimiento antiadherente de alta calidad
- Para el uso del horno y encimeras HiLight,
- 
- Para H 5000 (76 litros), H 2000 (76 litros) y H 6000
- 

M.-Nr.6.949.630

Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Bandeja Gourmet apta para inducción HUB 5001-M

Descripción, véase HUB 5000-M.

Esta bandeja tiene adicionalmente una base apta para encimeras de inducción. Compatibilidades, capacidad máxima, dimensiones igual que HUB 5000-M.

M.-Nr. 7.247.760

Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Tapa para la bandeja Gourmet HBD 60-22

Para bandejas Miele HUB 5000 M y 5001 M.

- No incluida en el suministro de la bandeja
- De acero inoxidable de alta calidad
- No utilizar en hornos con microondas ni para asar al grill

M.-Nr. 5.136.950

Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Bandeja Gourmet para inducción KIB 5000

Perfectamente adaptada a las placas de inducción Miele.

- Para asados, gratinados, etc.  
Volumen máximo, aprox. 3,5 kg
- Para uso en encimeras de inducción y hornos
- Con sellado antiadherente de alta calidad Teflon®Platinum.
- Incl. tapa
- Dimensiones: An x Fo x Al: 35,8 x 27,1 x 7,2 cm
- Fabricado exclusivamente para Miele en cooperación con WMF

M.-Nr. 7.278.800

Sólo disponible a través del Servicio Postventa.

# Múltiples accesorios para hornos a vapor

Recipientes de cocción al vapor y tapas



Los recipientes de cocción al vapor pueden utilizarse en todos los modelos de hornos a vapor Miele. Los recipientes de tamaño especialmente grandes para los hornos a vapor combinados Miele permiten un máximo aprovechamiento del volumen interior de 48 l de estos aparatos. Los recipientes de cocción sin perforar se utilizan para la preparación de alimentos en su salsa o fondo, así como para la preparación de alimentos cocinados en agua, p. ej., pasta y arroz. Los recipientes sin perforar de mayor volumen son ideales para la preparación de sopas, potajes y soufflés. Los recipientes perforados son ideales para blanquear o para cocinar verduras, pescados, carnes y patatas que no se cocinan en salsa ni fondo. Los recipientes perforados también resultan muy prácticos para descongelar alimentos.

# Recipientes para cocción al vapor

Para la preparación de platos en su salsa, fondo o en agua (p. ej., arroz, pasta)



## Recipiente de cocción al vapor, sin perforar DGG 16

Volumen: 0,77 l

- Dimensiones exteriores: An x Fo x Al: 325 x 176 x 20 mm
- De acero inoxidable con perfeccionamiento superficial, grosor de pared 0,6 mm
- Accesorios profesionales de producción europea

M.-Nr. 8.109.060 14,75 EUR\*  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Recipiente de cocción al vapor, sin perforar DGG 2

Volumen: 2,5 l, volumen útil: 2,0 l

- Dimensiones exteriores: An x Fo x Al: 325 x 176 x 60 mm
- De acero inoxidable con perfeccionamiento superficial, grosor de pared 0,6 mm
- Accesorios profesionales de producción europea

M.-Nr. 5.001.390  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Recipiente de cocción al vapor, sin perforar DGG 7

Volumen: 4,0 l, volumen útil: 2,8 l

- Dimensiones exteriores: An x Fo x Al: 325 x 176 x 100 mm
- De acero inoxidable con perfeccionamiento superficial, grosor de pared 0,6 mm
- Accesorios profesionales de producción europea

M.-Nr. 8.019.361  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Recipiente de cocción al vapor, sin perforar DGG 9

Volumen: 5,7 l, volumen útil: 4,2 l

- Dimensiones exteriores: An x Fo x Al: 325 x 176 x 150 mm
- De acero inoxidable con perfeccionamiento superficial, grosor de pared 0,6 mm
- Accesorios profesionales de producción europea

M.-Nr. 8.015.103  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Recipiente de cocción al vapor, sin perforar DGG 3

Volumen: 4,0 l, volumen útil: 3,1 l

- Dimensiones exteriores: An x Fo x Al: 325 x 265 x 65 mm
- De acero inoxidable con perfeccionamiento superficial, grosor de pared 0,6 mm
- Accesorios profesionales de producción europea
- No apto para Cocivap Miele

M.-Nr. 5.001.400  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Recipiente de cocción al vapor, perforado DGGL 12

Específicamente adaptados a los hornos a vapor combinados Miele

- Capacidad: 5,4 l, volumen útil: 3,3 l
- An x Fo x Al: 448 x 386 x 40 mm
- De acero inoxidable con perfeccionamiento superficial, grosor de pared 0,6 mm
- Accesorios profesionales de producción europea

M.-Nr. 8.249.430  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Recipiente de cocción al vapor, perforado DGGL 13

Capacidad: 3,3 l

- An x Fo x Al: 354 x 325 x 40 mm
- De acero inoxidable con perfeccionamiento superficial, grosor de pared 0,6 mm
- Accesorios profesionales de producción europea

M.-Nr. 8.279.450  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Recipiente de cocción al vapor, perforado DGGL 5

Capacidad: 2,5 l, volumen útil: 2,0 l

- An x Fo x Al: 325 x 176 x 60 mm
- De acero inoxidable con perfeccionamiento superficial, grosor de pared 0,6 mm
- Accesorios profesionales de producción europea

M.-Nr. 8.019.293  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.



## Recipiente de cocción al vapor, perforado DGGL 6

Capacidad: 4,0 l, volumen útil: 2,8 l

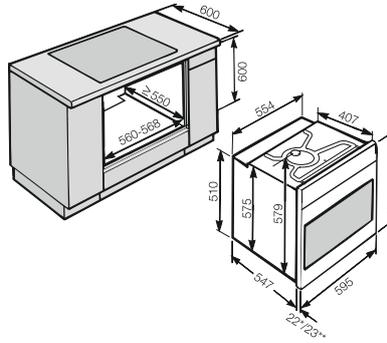
- An x Fo x Al: 325 x 176 x 100 mm
- De acero inoxidable con perfeccionamiento superficial, grosor de pared 0,6 mm
- Accesorios profesionales de producción europea

M.-Nr. 8.019.294  
Sólo disponible a través del Servicio Postventa.

# Croquis de empotramiento

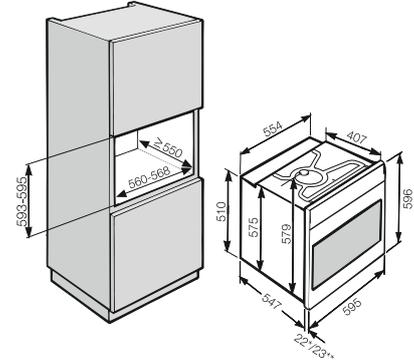
## Hornos multifunción empotrables, 60 cm

H 2000 B, H 6000 B  
capacidad 76 litros



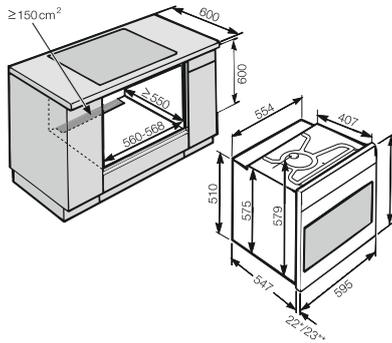
\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

H 2000 B, H 6000 B  
capacidad 76 litros



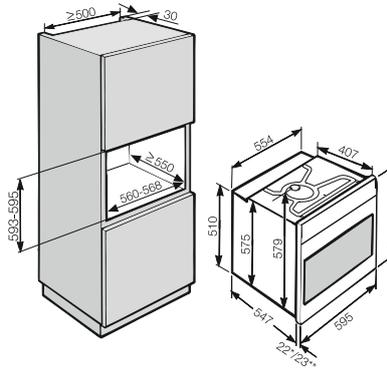
\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

H 6000 BP  
capacidad 76 litros



\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

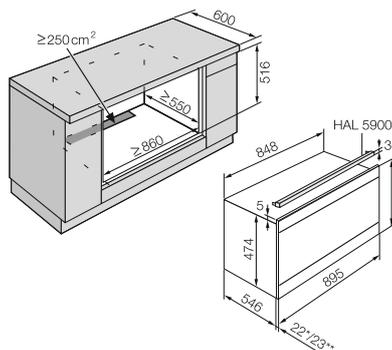
H 6000 BP  
capacidad 76 litros



\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

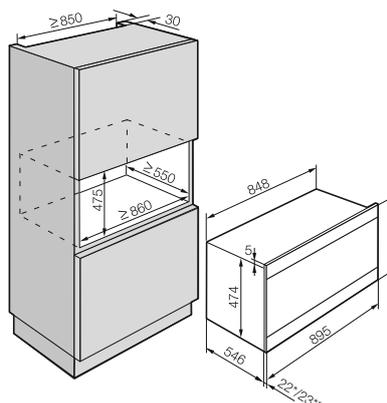
## Horno multifunción empotrable, 90 cm

H 6890 BP, capacidad 90 litros



\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

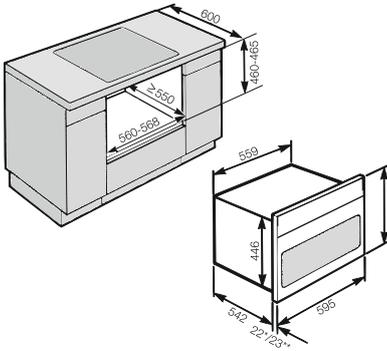
H 6890 BP, capacidad 90 litros



\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

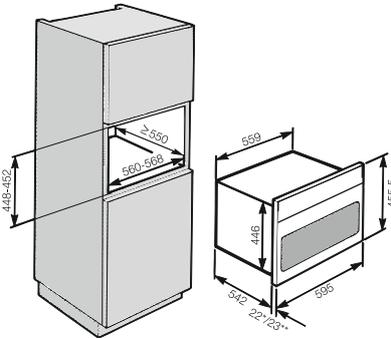
## Hornos compactos con microondas

H 6000 BM, capacidad 43 litros



\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

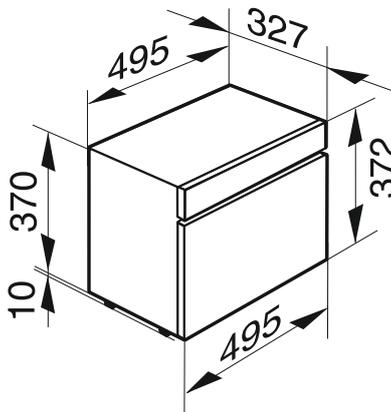
H 6000 BM, capacidad 43 litros



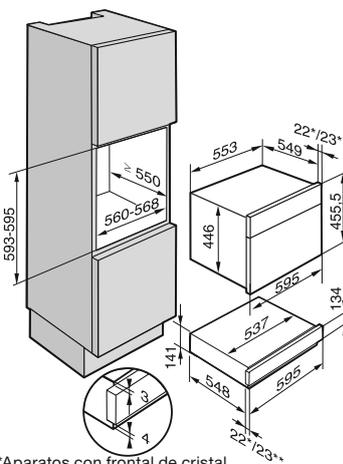
\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

## Hornos a vapor

DG 6010, capacidad 24 litros



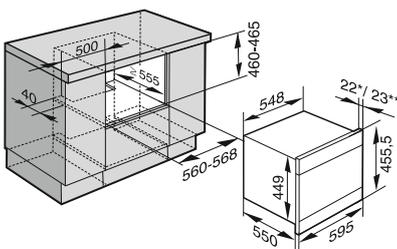
DG 6200, capacidad 38 litros



\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

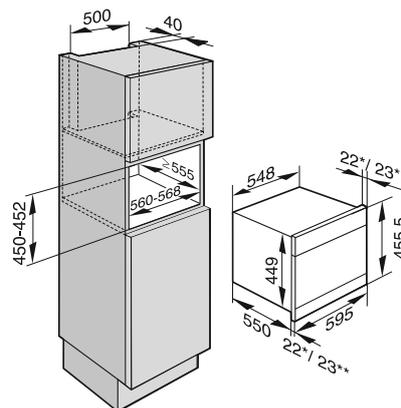
## Hornos a vapor combinados

DGC 6000, capacidad 48 litros



\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

DGC 6000, capacidad 48 litros

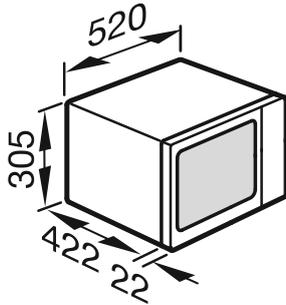


\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

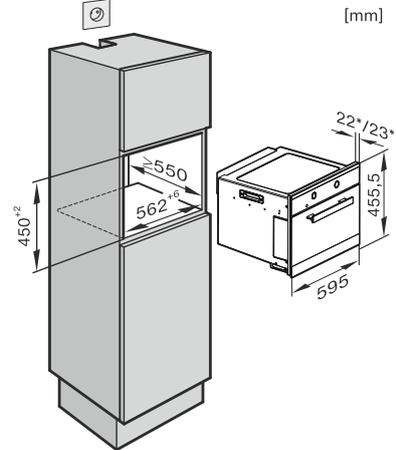
## Microondas

# Croquis de empotramiento

M 6012 SC, capacidad 26 litros



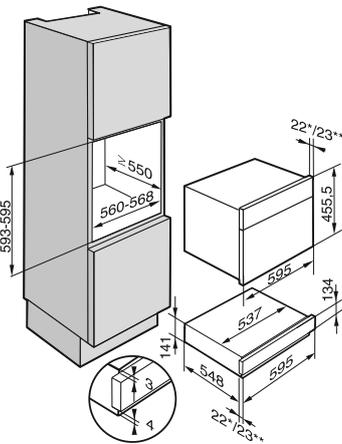
M 6000 TC, capacidad 46 litros



\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

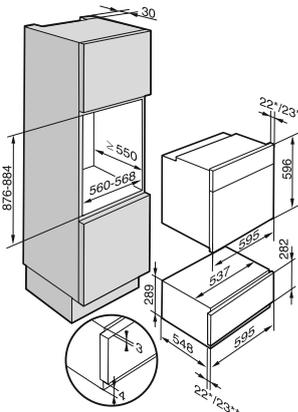
## Calentaplatos

ESW 6114, ESW 6214



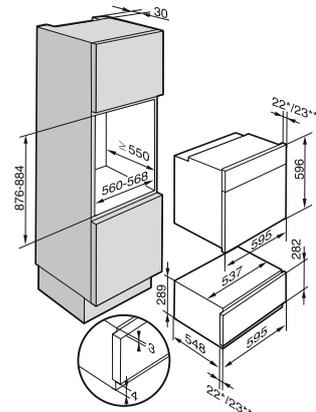
\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

ESW 6229



\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

ESW 6229



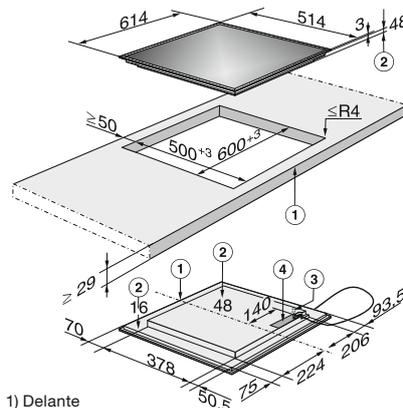
\*Aparatos con frontal de cristal  
\*\*Aparatos con frontal de acero inoxidable

## Encimeras vitrocerámicas de inducción

### Marcapasos:

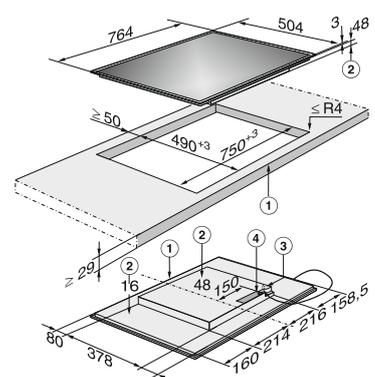
Estando la placa de inducción conectada, en la cercanía inmediata se forma un campo electromagnético. En circunstancias adversas, este campo podría influir en el marcapasos. En caso de dudas diríjase al fabricante del marcapasos o a su médico.

KM 6322 PowerFlex



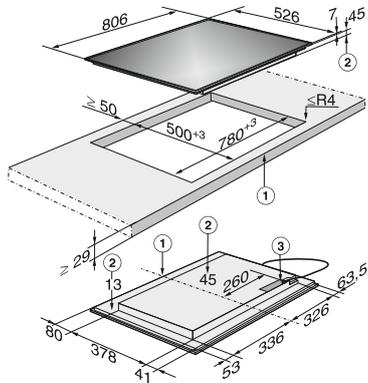
- 1) Delante
- 2) Altura de empotramiento
- 3) Conexión Miele@home
- 4) Altura de empotramiento conexión eléctrica.  
Longitud conexión eléctrica, L = 1.440 mm, se suministra en un pack suelto con el aparato

KM 6347 "PowerFlex"



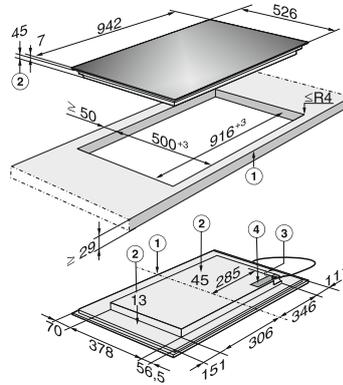
- 1) Delante
- 2) Altura de empotramiento
- 3) Conexión Miele@home
- 4) Altura de empotramiento conexión eléctrica.  
Longitud conexión eléctrica, L = 1.440 mm se suministra en un pack suelto con el aparato

KM 6366 "PowerFlex"



- 1) Delante
- 2) Altura de empotramiento
- 3) Altura de empotramiento conexión eléctrica.  
Longitud conexión eléctrica, L = 1.440 mm, se suministra en un pack suelto con el aparato

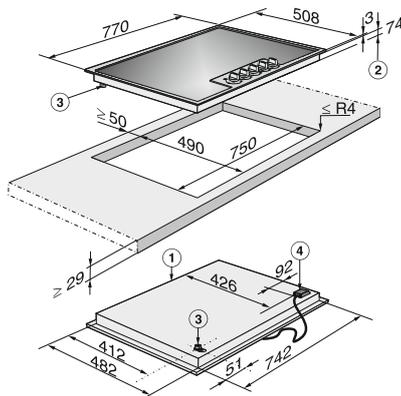
KM 6386 "PowerFlex"



- 1) Delante
- 2) Altura de empotramiento
- 3) Conexión Miele@home
- 4) Altura de empotramiento conexión eléctrica.  
Longitud conexión eléctrica, L = 1.440 mm se suministra en un pack suelto con el aparato

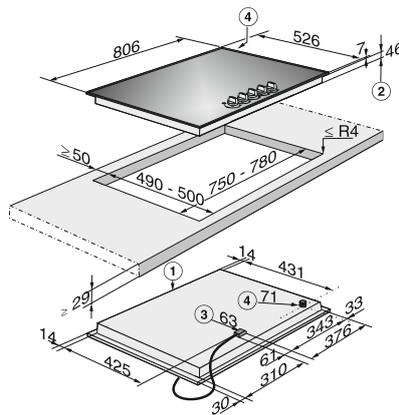
## Encimeras de gas

KM 2334



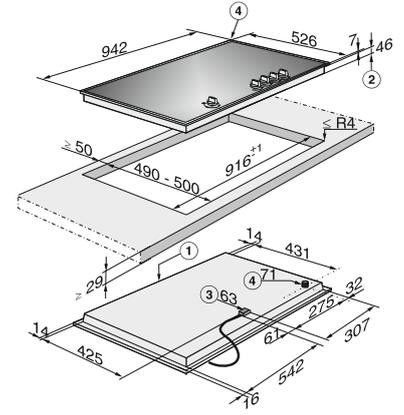
- 1) Delante
- 2) Altura de empotramiento
- 3) Conexión de gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)
- 4) Caja de conexión eléctrica con cable, L = 2000 mm

KM 3034 G



- 1) Delante
- 2) Altura de empotramiento
- 3) Caja de conexión eléctrica con cable, L = 2000 mm
- 4) Conexión de gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

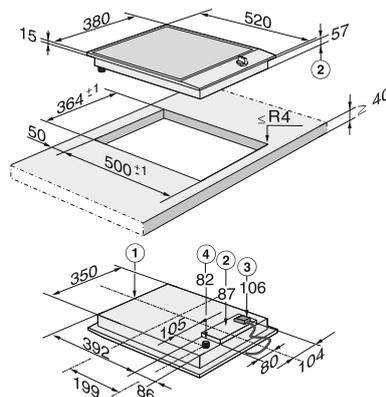
KM 3054 G



- 1) Delante
- 2) Altura de empotramiento
- 3) Caja de conexión eléctrica con cable, L = 2000 mm
- 4) Conexión de gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

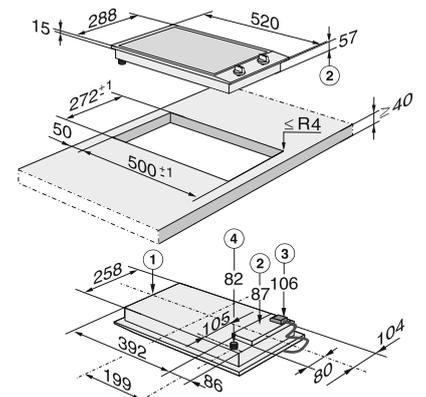
## Elementos CombiSet

CS 1021 G



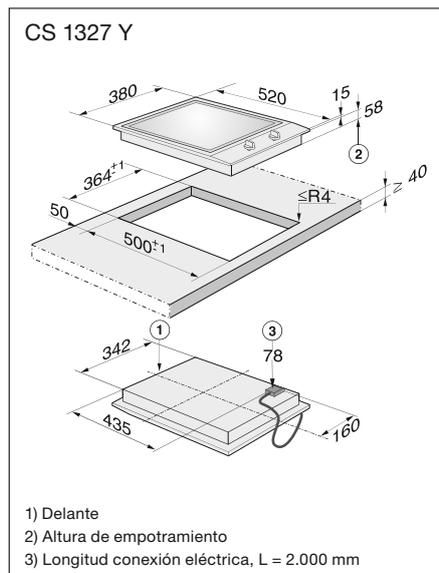
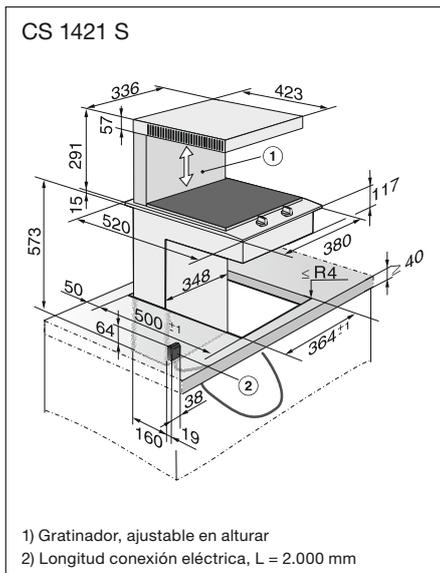
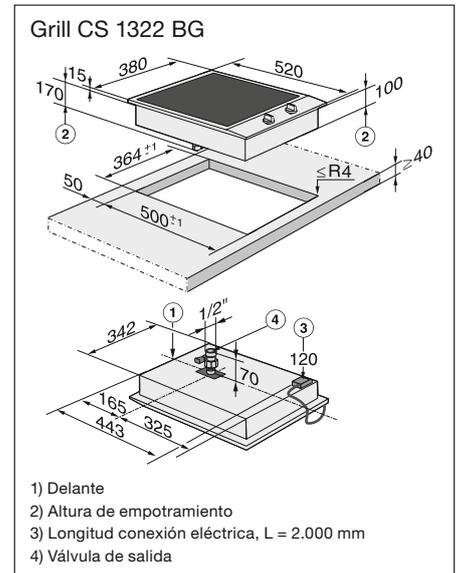
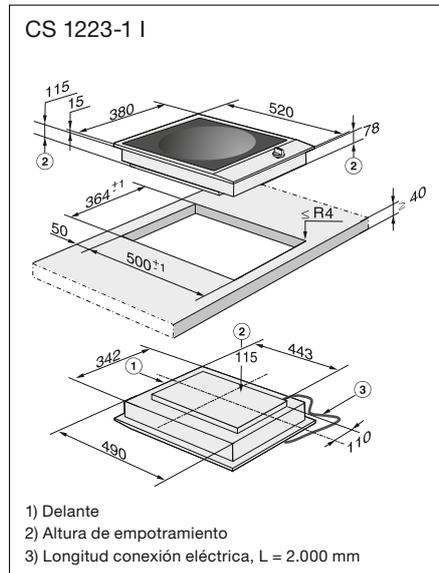
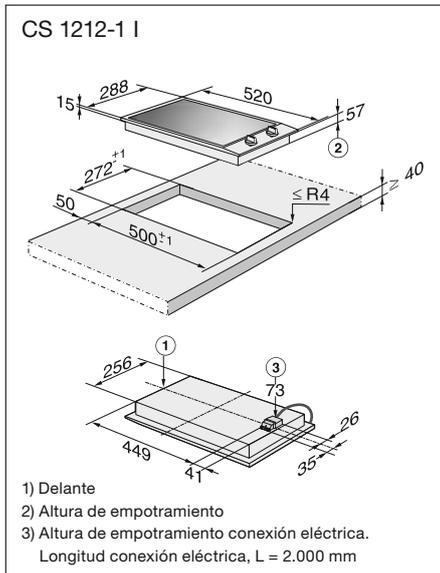
- 1) Delante
- 2) Altura de empotramiento
- 3) Altura de empotramiento conexión eléctrica.  
Longitud conexión eléctrica, L = 2.000 mm
- 4) Conexión de gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

CS 1012-1 G



- 1) Delante
- 2) Altura de empotramiento
- 3) Altura de empotramiento conexión eléctrica.  
Longitud conexión eléctrica, L = 2.000 mm
- 4) Conexión de gas R 1/2" - ISO 7-1 (DIN EN 10226)

# Croquis de empotramiento



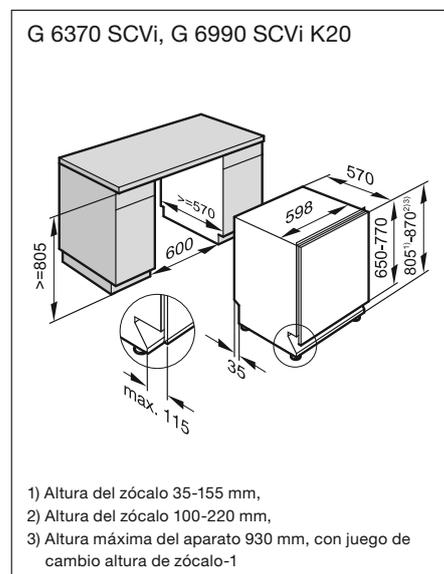
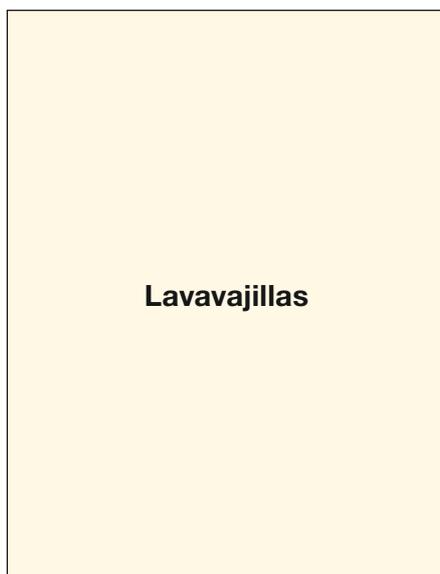
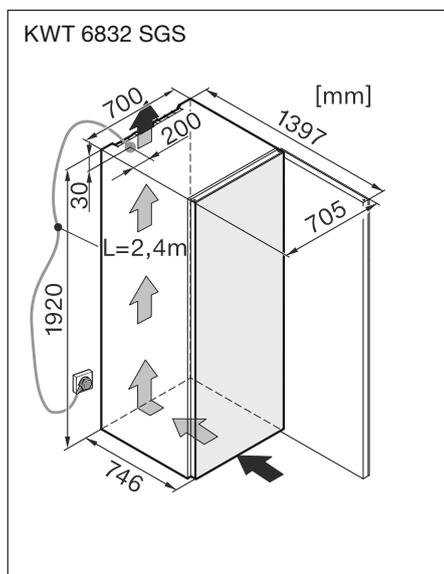
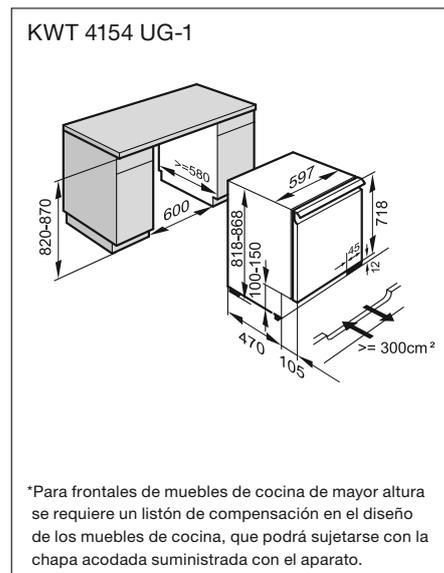
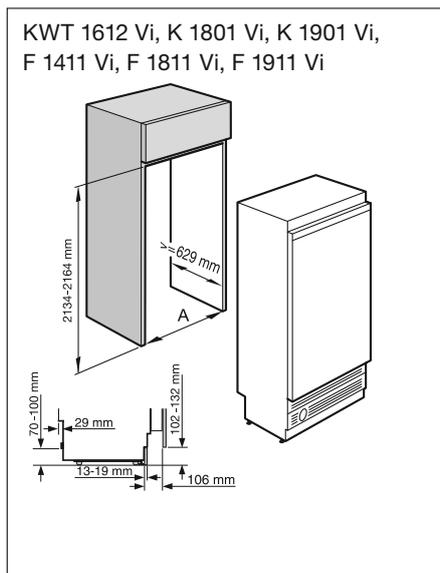
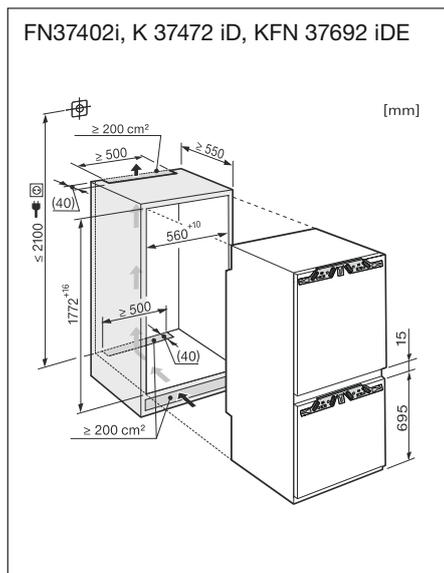
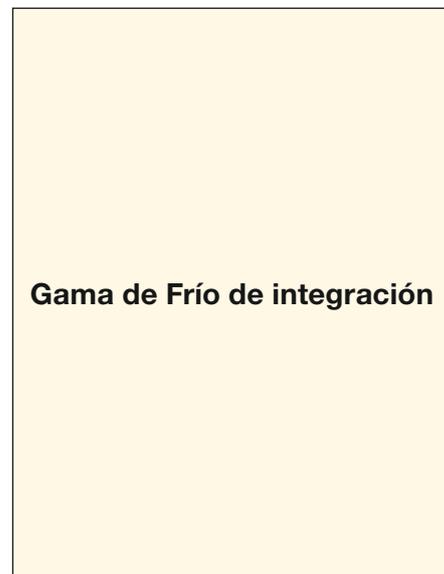
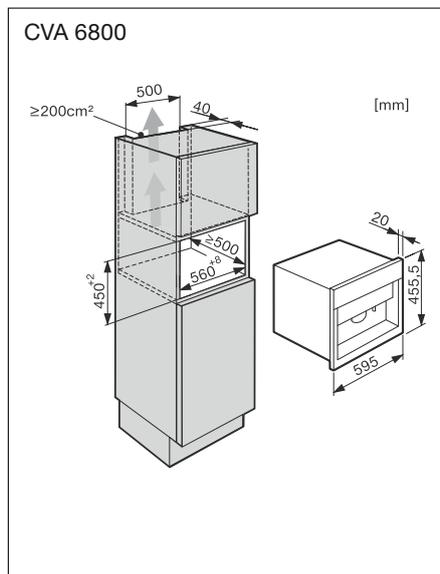
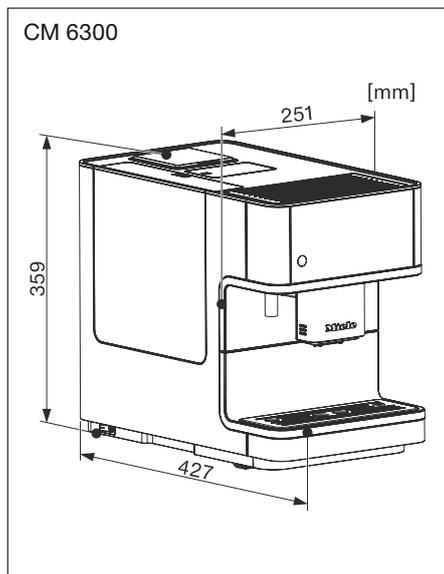
## Empotramiento de varios elementos

| A                      | B                  | C                      | D                |
|------------------------|--------------------|------------------------|------------------|
| Ancho del elemento - 8 | Ancho del elemento | Ancho del elemento - 8 | Recorte encimera |
| 280                    | 288                | 280                    | 848              |
| 280                    | 380                | 372                    | 1032             |
| 280                    | 576                | 568                    | 1424             |
| 372                    | 288                | 280                    | 940              |
| 372                    | 380                | 372                    | 1124             |
| 372                    | 576                | 568                    | 1516             |
| 568                    | 288                | 280                    | 1136             |
| 568                    | 380                | 372                    | 1320             |
| 568                    | -                  | 568                    | 1136             |

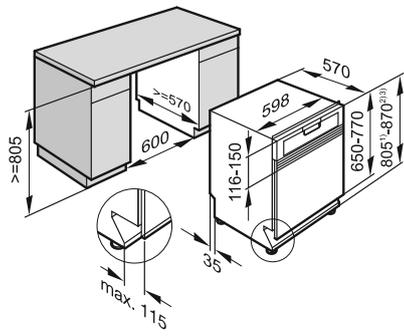
## Campanas extractoras



# Croquis de empotramiento

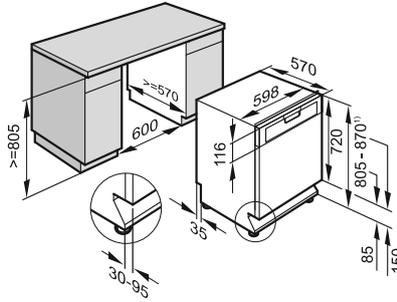


### G 6900 SCi



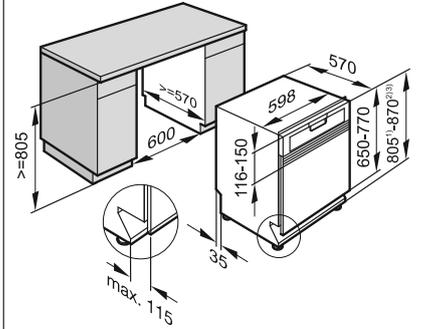
- 1) Altura de zócalo 35-155 mm,
- 2) Altura de zócalo 100-220 mm,
- 3) Altura máxima del aparato 930, con juego de cambio altura de zócalo-1

### G 6100 SCU



- 1) Altura de zócalo 85 mm
- 2) Altura de zócalo 150 mm

### PG 8081 i



- 1) Altura de zócalo 35-155 mm
- 2) Altura de zócalo 100-220 mm
- 3) Altura máxima del aparato. 930 mm con juego de cambio altura de zócalo-1 (Nr-Mat. 6.394.761), longitud del cable de conexión 1,7 m; sección del cable de conexión 5 x 2,5 mm

# Responsabilidad medioambiental

La base de nuestra filosofía empresarial

La responsabilidad frente a nuestro medio ambiente tiene tradición en Miele desde hace más de 110 años. Porque la naturaleza es la base misma de la vida que queremos proteger y para que las generaciones venideras tengan un buen futuro. Fiel a nuestra filosofía "Immer Besser" - "Siempre Mejor" desarrollamos para usted electrodomésticos que provoquen el menor impacto medioambiental posible y que ahorren recursos naturales. Esto comienza con la elección de los materiales, pasando por la producción eficiente y acaba después de una larga vida de aparato - en un reciclaje respetuoso con el medio ambiente.

Nuestro compromiso con el medio ambiente merece la pena: la alta eficiencia de los electrodomésticos y aparatos empotrables Miele se traduce en excelentes valores de rendimiento, pero también en bajos valores de consumo de energía eléctrica y de agua.



# Calidad Miele

Immer besser - Siempre Mejor

Miele es sinónimo de calidad, innovación y desarrollo de producto. Como marca premium, Miele está establecida y muy apreciada en todo el mundo. Los pilares de este éxito fueron cimentados por los fundadores Carl Miele y Reinhard Zinkann. Con su lema que sigue siendo nuestra filosofía hasta hoy día "Immer besser" - "Siempre Mejor" - sintetizaron convincentemente la filosofía de nuestra empresa: "El éxito duradero sólo es posible cuando uno puede estar seguro de la calidad de sus productos".

La empresa familiar Miele ha cumplido siempre con esta promesa a lo largo de sus más de 110 años de historia y ocupa una posición excepcional en calidad a nivel mundial - Made in Germany.



**Calidad**

Sofisticada tecnología, innovadoras funciones sin par y máxima durabilidad - estas son las señas que hacen que los productos Miele sean auténticos aparatos premium. Desde la fundación de la empresa, Miele se ha granjeado su reputación como el experto en perfectos electrodomésticos y en higiene. Los aparatos Miele son, sencillamente, fiables. Lo demuestran en tests de vida útil en nuestros laboratorios y después durante muchos años en su hogar.

# Servicio Técnico Oficial Miele

La mejor garantía

Miele cuenta con una red de técnicos altamente especializados.

## **Asesoramiento personal en el domicilio**

El técnico oficial de Miele lleva a cabo la instalación, el control de funcionamiento y los ajustes personalizados. Adicionalmente se realiza una demostración del funcionamiento de los aparatos.

## **Miele Diagnóstico**

Los técnicos están equipados con un computador que se conecta al electrodoméstico, con el fin de diagnosticar el estado de la máquina y cualquier anomalía lo más rápido posible.

## **Vehículo con stock de repuestos**

Los técnicos se desplazan con un vehículo equipado con repuestos originales, para evitar desplazamientos innecesarios.

## **Repuestos originales**

Los repuestos originales son una garantía del perfecto funcionamiento y rendimiento de las máquinas Miele.

## **Siempre cerca**

Puede solicitar la asistencia técnica a través de la web: [www.miele.cl](http://www.miele.cl) o en el teléfono: (+56 2) 2957 0000





### **Servicio Postventa Miele**

#### **Su ayuda fiable para todos los problemas de servicio**

Con la compra de un aparato Miele se decide por un producto con una larga vida útil y de la mejor calidad. En el eventual caso de necesitar nuestra asistencia, el Servicio Postventa Miele resolverá la anomalía de forma rápida y fiable. La calidad de nuestros Servicio Postventa se comprueba periódicamente en encuestas entre los clientes Miele y, adicionalmente, mediante estudios realizados por institutos independientes.

Nosotros entendemos que un perfecto servicio no solo se limita a una ayuda competente en el caso de una reparación. Miele va mucho más allá y le asistirá desde la entrega del aparato y su instalación hasta la puesta en servicio.

Encontrará información más detallada en la página web  
[www.miele.cl](http://www.miele.cl).

Miele electrodomésticos limitada  
Av. Nueva Costanera 4055  
Vitacura  
Santiago de Chile  
Telf. (+56 2) 2957 0000

[info@miele.cl](mailto:info@miele.cl)  
[www.miele.cl](http://www.miele.cl)