

Miele

Classic

Electrodomésticos
empotrables “Especialistas”
Pasión por la cocina



10 consejos imprescindibles para disfrutar más de la vida...

1. DEJE QUE MIELE SE ENCARGUE DE TODO: LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Déjese sorprender por la enorme facilidad de manejo y el gran confort de los nuevos aparatos de cocción de Miele. Con programas automáticos que se encargan de todo, y que se ajustan con precisión a los más diversos alimentos, platos y repostería. Descubra las casi infinitas posibilidades que le brindará la combinación de aparatos Miele. En las **páginas 4-7** encontrará más detalles.



2. DISFRUTE DE LA PASIÓN POR LA COCINA: HORNOS EMPOTRABLES MIELE

Los grandes Chefs aconsejan no sólo pensar en las personas para quienes cocinamos, o en la perfecta presentación de los platos bien elaborados, sino cocinar siempre con entusiasmo y pasión. Los nuevos hornos multifunción empotrables de Miele le ayudarán paso a paso a conseguir con gran facilidad incluso aquellos platos que hasta ahora no se ha atrevido a preparar por considerarlos demasiado complicados. En las **páginas 8-23** encontrará los detalles que le convertirán a partir de ahora en un auténtico Chef.



3. ENCUENTRE SU ESTILO PROPIO: PLACAS VITROCERÁMICAS

Aunque hoy en día a menudo el tiempo apremia, no por ello hay que renunciar al placer de cocinar lo que a uno le apetezca, pudiendo desenvolverse, además, con gran comodidad. Las nuevas placas vitrocerámicas ofrecen una gran variedad de zonas de cocción, tipos de calentamiento y cerquillos con elegante diseño. Descubra todo el mundo de las placas vitrocerámicas en las **páginas 26-35**.



4. DESCUBRA SU TALENTO: HORNOS COMPACTOS

Conviértase en su propio Chef, y sirva sus especialidades en un menú de creación propia. Con los hornos compactos de Miele podrá preparar incluso menús de 5 platos. En las **páginas 36 y 37** encontrará los detalles sobre la rapidez y la comodidad que le brindan estos nuevos aparatos.



5. ES TAN FÁCIL CONVERTIRSE EN UN AUTÉNTICO GOURMET...

CON LOS HORNOS DE COCCIÓN A VAPOR Y COCIVAPS EMPOTRABLES

¿Qué le parece como sugerencia de menú, una selección de pescados acompañados de verduras glaseadas y patatas al romero? Como postre recomendamos un ligero soufflé de queso, con salsa de frutas de temporada. Con un horno de cocción a vapor o un Cocivap Miele podrá servir menús completos, preparados con un método de cocción que protege las valiosas vitaminas y minerales como ningún otro. En las **páginas 38-49** encontrará más detalles.



6. **UN PEQUEÑO DETALLE DE CALIDAD DE VIDA: LOS CALIENTAPLATOS**

Disfrutar de lleno y paladear los más deliciosos sabores sólo es posible si los exquisitos platos no se enfrían antes del tiempo. Los calentaplatos empotrables Miele precalentan los platos, las bandejas y una gran cantidad de tazas. En las **páginas 50 y 51** encontrará los detalles que le permitirán disfrutar aún más de una mesa bien servida.



7. **LA NUEVA CULTURA DEL CAFÉ: CON MUCHO SABOR**

No cabe duda: El café vuelve a conquistar el mundo. Se mire donde se mire, en cada esquina de cada ciudad abren nuevos cafés, nuevos bares. Pero el café es mucho más que una bebida caliente – el café es el símbolo de toda una cultura del disfrute y calidad de vida. En muchos países, esta estimulante especialidad aromática, de inconfundible aroma, es el esperado colofón de una buena mesa, que proporciona una indescriptible sensación de placer. Ahora con las nuevas máquinas de café podrá disfrutar en casa de este placer. **Pág. 52 y 59.**



8. **UNA NUEVA COMBINACIÓN DE BUENAS IDEAS**

Los nuevos microondas Miele hacen posible la perfecta combinación entre un elegante diseño y una sofisticada tecnología. Si usted se decanta por los modelos en acero inoxidable de alta calidad o por el modelo en aluminio, verá acentuada la elegancia de su cocina. Asimismo en cuanto a seguridad tienen mucho que ofrecer. El termostato de seguridad integrado vigila permanentemente la temperatura en el interior del microondas y desconecta automáticamente el aparato en caso de un eventual sobrecalentamiento. **Páginas 60 y 61.**



9. **TECNOLOGÍA PUNTA**

Nuestra obligación por satisfacer las necesidades de nuestros clientes, nos lleva a introducir cada vez más altas mejoras cualitativas en nuestros productos. Para ello, Miele cuenta con detalles tecnológicamente superiores en sus campanas extractoras que las convierten en auténticos profesionales de la absorción de vahos y olores al más bajo nivel de ruido. Todo esto es posible gracias a la tradición en Miele por incorporar en el desarrollo tecnológico de sus campanas extractoras sistemas con potentes motores, aislamientos acústicos especiales, así como diferentes detalles de equipamiento, propios de cada modelo, que faciliten al máximo el uso y disfrute de nuestros productos. **Pág. 62 a 71.**



10. **LAVADO DE PRIMERA CLASE**

A la hora de “eliminar las huellas” tras una buena comida, no hay por qué estropear el buen humor. O por lo menos no si el fregadero se puede controlar electrónicamente. Además, tranquiliza saber que se ahorra energía y agua aplicando los últimos conocimientos. Entonces, ¿por qué preocuparse también por algo que se puede delegar cómodamente, dejándolo además en las mejores “manos”? Y por cierto: todo ello sin hacer apenas ruido. **Pág. 72 a 90.**



Aparatos de cocción Miele, con programas automáticos Navitronic

SÓLO EN MIELE

Único, confortable y fácil de manejar:

Miele Navitronic aúna la alta tecnología con un manejo realmente fácil. Usted únicamente tendrá que idear sus platos más creativos, y del resto se encargarán los hornos empotrables, el horno compacto y los hornos de cocción a vapor Miele: ya sea una receta tradicional de la abuela o una especialidad de la nueva cocina con ingredientes exóticos, con los perfectos ajustes de la electrónica Navitronic de Miele obtendrá siempre

óptimos resultados que cosecharán los mejores cumplidos de sus invitados.



SÓLO EN MIELE

Único: Con sólo dos mandos multifunción podrá realizar fácilmente todos los ajustes de los aparatos, todo claramente mostrado en el display, en el que podrá seleccionar los programas automáticos o incluso los programas de su propia creación. Con solo girar y pulsar un mando accederá a la función deseada, y para confirmar su selección, bastará con pulsar el mando multifunción, y el display le llevará automáticamente al siguiente menú para ajustar sus preferencias para el programa elegido. Los mandos multifunción están ocultos cuando el aparato está desconectado.



Confortable: El display de gran tamaño le informará sobre los detalles de temperatura, tiempos de cocción, etc., y le avisará en el momento preciso, por ejemplo, cuando tenga que darle la vuelta a su asado. Todos los ajustes seleccionados mediante los dos mandos multifunción se visualizarán con gran claridad en el display.



Usted elige el tipo de alimento,...



...decide una variante,...



...elige el punto de cocción deseado.

Manejo fácil y seguro: Le sorprenderá la facilidad y seguridad con que los programas automáticos le ofrecerán perfectos resultados de cocción. Todo ello es posible gracias a la electrónica inteligente que controla los distintos programas, así como las temperaturas y los tiempos de cocción más adecuados para los distintos alimentos. Gracias a ello, para su rosbif, por ejemplo, bastará con seleccionar el punto de cocción poco hecho, medio hecho, o en su punto, o si prefiere su repostería con un punto de dorado más o menos intenso. Pero aún

hay más: si selecciona la función “Bizcocho”, todo el proceso de cocción es controlado por un sensor inteligente, que determina el punto de cocción con total precisión. Así, por ejemplo, sólo tendrá que seleccionar “Tarta de manzana, cubierta”, su horno inteligente Miele se encargará de todo lo demás. En el programa automático “Repostería”, el grado de humedad en el interior del horno es ajustado a las condiciones precisas de cada alimento creando así un clima ideal dentro del horno, para obtener siempre óptimos resultados.



Aparatos de cocción Miele, con programas automáticos

Gran variedad de combinaciones

Un diseño que se impone: todo armoniza y se integra...

Los aparatos de cocción Miele brindan a los amantes de la cocina una gran variedad de posibilidades de combinación, con una perfecta armonía en diseño y colores que permiten elegir los aparatos empotrables que mejor se ajusten a las preferencias individuales de los usuarios.

Horno, horno compacto, horno de cocción a vapor, máquina de café, calentaplatos o cajón empotrable: usted podrá elegir la combinación según sus necesidades y con un óptimo aprovechamiento del espacio disponible en su cocina. ¡Descubra sus preferencias personales! Nosotros nos encargaremos de todo lo demás.



Máquina de café, con calentaplatos y horno.



Horno con calentaplatos de gran capacidad.



Máquina de café con horno.

¡La elección es suya!
Usted decide su combinación personal.



Máquina de café con horno de cocción a vapor.



Horno de cocción a vapor con horno y calentaplatos de gran capacidad.



Horno de cocción a vapor con horno compacto.

Hornos multifunción empotrables Miele

Detalles especiales

Todo el universo de los hornos multifunción empotrables Miele

**SÓLO EN
MIELE**



Con Miele PerfectClean, ya nada se pega

Recomendado por los expertos en limpieza: PerfectClean de Miele. El singular acabado del interior del horno es el adiós definitivo a los rebeldes restos de suciedad. El esmalte especial ofrece un inigualable efecto antiadherente que reduce el trabajo de limpieza a una simple pasada de bayeta. También las bandejas, la parrilla y los listones portabandejas están dotados con PerfectClean.



Un modelo a imitar:

Mejores notas en la etiqueta energética

Perfectos resultados con los más bajos valores de consumo, combinado con un alto confort de manejo – todos ellos aspectos que se sobreentienden en Miele desde hace muchos años. Así, no cabe duda de que los hornos multifunción empotrables Miele son también altamente recomendables por sus bajísimos niveles de consumo eléctrico.

Energie		Elektrobackofen
Hersteller		Miele H 4450 B
Modell		
Niedriger Verbrauch		
Hoher Verbrauch		
Energieverbrauch (kWh)		
Beheizung:		
Konventionelle Beheizung		0.83
Um-/Heißluft		0.79
(Bei Standardbeladung)		
Nettovolumen	(Liter)	50
Typ:		
klein		—
mittel		—
groß		—
Geräusch		
(dB(A) re 1 pW)		
Ein Datenblatt mit weiteren Geräteangaben ist in den Prospekten enthalten.		
Norm EN 50304 Elektrobacköfen Richtlinie Energiekennzeichnung 2002/40/EG		

Frente frío, todo un plus de seguridad

Las puertas CleanGlass de los hornos multifunción Miele ofrecen, con hasta 4 cristales, un aislamiento especialmente eficaz, y reducen al mínimo las temperaturas en la parte frontal del horno. Gracias a ello, quedan prácticamente descartados los posibles riesgos de quemaduras, especialmente cuando los pequeños exploradores de la casa quieren descubrir los secretos que se esconden detrás de la puerta del horno.



Cocinar, ahora lo podrá hacer cualquiera:

Los programas automáticos Miele con asistencia paso a paso en pantalla

Por fin existen aparatos de cocción que hacen lo que realmente queremos.

Descubra los nuevos hornos multifunción empotrables Miele con sus más de 50 programas automáticos que prácticamente no dejarán deseo sin cumplir. El control Navitronic es una auténtica garantía de éxito para los platos de pescado, carne, aves o caza, e incluso una gran variedad de especialidades internacionales. En el programa automático "Repostería", la electrónica se encarga de mantener siempre un óptimo grado de humedad en el interior del horno, lo que es, como bien se sabe, un aspecto fundamental para la elaboración de panes o pizzas. En los programas para "Bizcochos" un sensor inteligente se encargará de controlar con precisión el punto de cocción. Así, por ejemplo, una tarta de manzana se hará con un punto de dorado más claro o más intenso, según sus preferencias personales.



Hornos multifunción empotrables Miele

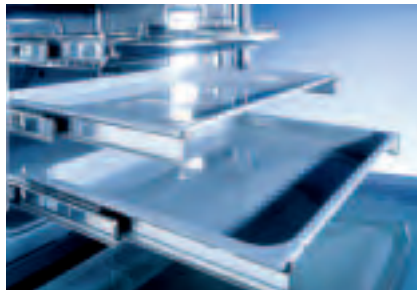
Versatilidad



Fácil manejo:

Los mandos multifunción

Los mandos escondidos de las zonas de cocción están dispuestos en el panel de mandos siguiendo la lógica de disposición de las zonas de cocción. Con ello queda garantizado un manejo rápido y seguro. Y finalmente los inteligentes mandos multifunción con su sistema de manejo de “girar y pulsar” – toda una novedad mundial en aparatos de cocción – marcan las pautas del máximo desarrollo tecnológico. Todas las funciones del horno pueden ajustarse de modo rápido y preciso mediante los dos mandos multifunción, todo asistido en el display que le guiará paso a paso en la selección del programa deseado.



Elegante deslizamiento:

Las guías telescópicas Comfort

Las guías telescópicas Comfort garantizan un óptimo deslizamiento de las bandejas y la parrilla cuando éstas se extraen del horno, ofreciendo así una visión completa de los alimentos desde cualquier ángulo. Además, las guías Comfort están dotadas con cierres rápidos para su rápida extracción y posterior colocación y PerfectClean, facilitando así enormemente el trabajo de limpieza.

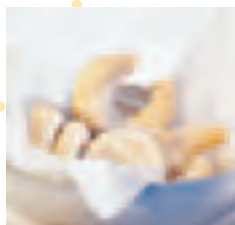


El carro telescópico:

Gracias a la completa extracción del carro, los listones porta-bandejas, las bandejas y la parrilla pueden extraerse y colocarse fácilmente. Obtendrá siempre los mejores resultados de cocción en hasta 4 niveles para bandejas. Los listones portabandejas pueden retirarse fácilmente, si alguna vez necesitara disponer de un mayor espacio en el interior del horno. Además, están dotadas con PerfectClean para garantizar su fácil limpieza.



Hasta 14 funciones que harán las delicias de los gourmets:



Aire caliente Plus

En esta función, los alimentos se cocinan envueltos en una corriente de aire caliente. Sin que se mezclen los olores o los sabores, se pueden utilizar simultáneamente hasta 3 niveles de bandejas, con un resultado de cocción absolutamente homogéneo. Generalmente no es necesario precalentar el horno.



Aire caliente

Es un programa ideal cuando se quiere utilizar únicamente un nivel de bandeja. Gracias a la turbina, el calor se distribuye y recircula de manera especialmente homogénea en el interior del horno. Es el programa perfecto para los bizcochos finos.

Calor de bóveda y solera

El calor desde arriba y desde abajo es el modo de calentamiento clásico, y es especialmente recomendable, por ejemplo, para la preparación de bizcochos finos o tartas tradicionales.



Calor de bóveda

Idóneo para el dorado de soufflés, el gratinado de verduras o para conseguir un punto de dorado más intenso, cuando no se quieren calentar los alimentos desde abajo.



Calor de solera

Idóneo para la cocción tapada al baño maría.

Hornos multifunción empotrables Miele

Muchísimas funciones



Cocción intensiva

En esta función se combinan los tipos de calentamiento Aire caliente Plus y calor de solera. Generalmente, con esta función podrá prescindirse del precocinado de la pasta cuando se preparan platos que requieren un intenso calor de solera (p. ej., jugosas tartas de frutas, pizzas, bizcochos con glaseado o Quiche Lorraine).

Grill grande / pequeña superficie

Los filetes finos que necesitan un fuego corto y rápido (bistecs, chuletas, pescados) se preparan especialmente bien en el grill, a la vez que ofrecen una sabrosa alternativa al asado en la sartén. El grill también es idóneo para las tostadas gratinadas. Para cantidades más pequeñas bastará con el grill pequeño, y para las mayores cantidades podrá usar el grill grande, aprovechando la plena superficie de la parrilla.



Grill con aire

La turbina de recirculación distribuye el calor de la resistencia del grill rápidamente en el interior, alcanzando todos los recovecos del alimento. El resultado son piezas jugosas por dentro y crujientes por fuera, incluso para grandes cantidades.



SÓLO EN MIELE

Asado automático

El programa "Asado automático" se encarga de los ajustes de las temperaturas para lograr un asado perfecto. Por fuera crujiente, suave y jugoso por dentro – como debe ser. Para ello, el horno se calentará primero a temperatura máxima, lo que garantiza la rápida coagulación de la albúmina, y a continuación los alimentos se cocinan a temperaturas más bajas.



SÓLO EN MIELE

Dorado

En este programa se combinan la resistencia del grill con el calor de solera, dotando así sobre todo a los soufflés, gratinados y lasañas de un aspecto especialmente apetitoso, con una cubierta crujiente de un precioso color dorado.



Función pirolítica

La función pirolítica Miele utiliza altas temperaturas para convertir los restos de suciedad producidos durante el asado y horneado en una fina capa de ceniza que podrá eliminarse fácilmente con una bayeta.



SÓLO EN MIELE

Sonda térmica con indicación de tiempo restante

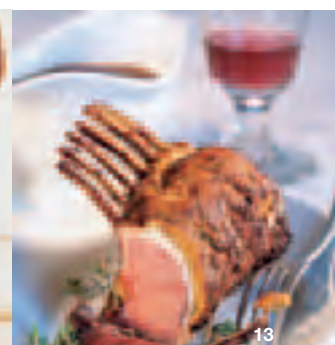
La sonda térmica mide la temperatura en el interior del alimento, garantizando así perfectos resultados de asado. La sonda es un complemento especialmente eficaz cuando se quiere preparar rosbif poco hecho, medio hecho o en su punto. Adicionalmente, la electrónica calcula automáticamente el tiempo aproximado de finalización del proceso de cocción.

Descongelar

Este programa le permitirá descongelar los alimentos de forma rápida y sin dañar sus propiedades, ya sea sin calentamiento o a una temperatura de hasta 50 grados. Con esta función, la turbina hace que el aire recircule continuamente en el interior del horno.

Calentamiento rápido

Ahorrar tiempo y energía – esto es lo que le brinda la función "Calentamiento rápido", que alcanza una temperatura en el interior del horno de 180°C en un tiempo aproximado de 5 minutos.



Hornos multifunción empotrables Miele Confort

Programas para los que realmente quieren disfrutar

Más de 50 programas de cocción con garantía de éxito – y más de 50 razones para confiar plenamente en las sorprendentes capacidades de los programas automáticos. El control Navitronic es una auténtica garantía de éxito para los platos de carne, pescado, aves o caza, e incluso una gran variedad de especialidades internacionales.

**SÓLO EN
MIELE**

Óptimo control del grado de humedad para la preparación de repostería

En el programa automático “Repostería”, la electrónica se encarga de mantener siempre un óptimo grado de humedad en el interior del horno, lo que es, como bien se sabe, un aspecto fundamental para la elaboración de panes o pizzas. En los programas para “Bizcochos” un sensor inteligente se encargará de controlar con precisión el punto de cocción. Así, por ejemplo, una tarta de manzana se hará con un punto de dorado más claro o más intenso, según sus preferencias personales. El control Navitronic es una auténtica garantía de éxito para el máximo disfrute, y sus platos cosecharán los mejores cumplidos de sus invitados.



**SÓLO EN
MIELE**

La confianza es buena, pero el sensor de cocción es mejor

Imagínese, por decirlo así, que para nuestros programas automáticos hemos incorporado un experto en temas de repostería. Un especialista que sabe – ya durante el desarrollo del proceso de cocción – cuándo el bizcocho estará en su punto: ¡nuestro sensor de cocción Miele es el especialista!

Su cometido consiste en comprobar continuamente el grado de humedad del bizcocho, y determinar así el momento en que debe finalizar el proceso de cocción. Su ventaja: el bizcocho estará en su punto, exactamente como usted lo desea: esponjoso y jugoso, con un ligero dorado.

Precisión en los resultados: La regulación electrónica de la temperatura

Durante todo el proceso de cocción, la electrónica se ocupa de controlar con total precisión la temperatura seleccionada, porque ésta es una de las condiciones más importantes para lograr perfectos resultados de asado y horneado, sobre todo de los alimentos más delicados. Gracias a ello conseguirá óptimos resultados tanto con el grill a altas temperaturas, como en la preparación de delicados yogures, o un dorado de la repostería más intenso o más claro.

A mi manera:

Programas personalizados

Según modelo, existe la posibilidad de personalizar las funciones del horno con ajustes que mejor se adapten a sus preferencias y gustos personales. Por supuesto, podrá deshacer los cambios realizados en las distintas funciones, para volver a usar los ajustes de fábrica.



Memorizar los platos favoritos

Para los platos que se preparan más a menudo, o para su propio plato favorito, existe la posibilidad de guardar los ajustes necesarios en el menú "Programas propios". Ya se trate de la tarta preferida por sus hijos, o de una receta de lasaña de verduras de creación propia, o bien de una nueva receta de un soufflé especialmente esponjoso, con esta función podrá lograr siempre perfectos resultados. Dispondrá de hasta 30 memorias para guardar los ajustes del programa, tiempo de cocción y temperaturas, y posteriormente bastará simplemente con seleccionar su favorito a través de los menús del display. El horno se adaptará a sus exigencias personales, y podrá cocinar realmente "a su manera".



La propuesta de temperatura

Para cada programa visualizará en el display una propuesta automática de temperatura, que, en la mayoría de los casos, suele ser la más conveniente. Por supuesto, por medio del mando multifunción podrá modificar dicho ajuste automático dentro de un margen determinado. Así será prácticamente imposible equivocarse en el manejo del horno.

**SÓLO EN
MIELE**

Notable: Un reloj con memoria

Las innumerables ventajas del control electrónico Navitronic se notan también en el reloj electrónico. Si alguna vez se cortara el suministro eléctrico, el reloj seguiría funcionando durante un tiempo de hasta 200 horas.



Hornos multifunción empotrables Miele

Limpieza y mantenimiento

**SÓLO EN
MIELE**

Disfrutar o limpiar – una elección clara



Con Miele PerfectClean, ya nada se pega

Recomendado por los expertos en limpieza: PerfectClean de Miele. El singular acabado del interior del horno es el adiós definitivo a los rebeldes restos de suciedad. El esmalte especial ofrece un inigualable efecto antiadherente que reduce el trabajo de limpieza a una simple pasada de bayeta. También las bandejas, la parrilla y los listones portabandejas están dotados de PerfectClean.



Protección antisalpicaduras:

Las placas catalíticas Miele

La pared trasera, la chapa de bóveda y las paredes laterales se encuentran entre las partes de más difícil acceso en un horno. Pero con un horno multifunción de Miele no es necesario preocuparse por ello, ya que en estos puntos críticos se emplea un esmalte catalítico con efectos autolimpiantes. Las salpicaduras de grasa y aceite son eliminadas automáticamente a partir de una temperatura de 200 grados en el interior del horno. Cuanto más alta sea la temperatura, tanto mayor la eficacia del efecto autolimpieza.

Limpio en un santiamén:

Miele ThermoClean

Un horno que se limpia solo. Gracias a ThermoClean, el innovador sistema de limpieza pirolítica Miele, los restos de asado y horneado se desintegran convirtiéndose en una fina capa de cenizas que puede eliminarse fácilmente con una bayeta. Un catalizador integrado en el horno reduce a un mínimo el humo que se puede producir durante el proceso de limpieza pirolítica. Los modelos con ThermoClean están dotados con dos programas pirolíticos que podrán seleccionarse en función del grado de suciedad que efectivamente existe.





Versatilidad: La puerta CleanGlass

La cara interior de la puerta CleanGlass consta de una única superficie plana de cristal que facilita enormemente la limpieza. Además, esta superficie puede aprovecharse como superficie auxiliar para depositar algún recipiente, sin que éstos puedan volcar. La puerta CleanGlass también puede desmontarse fácilmente, si en algún momento fuera necesario extraerla para su limpieza.



Un ambiente limpio:

El catalizador AirClean

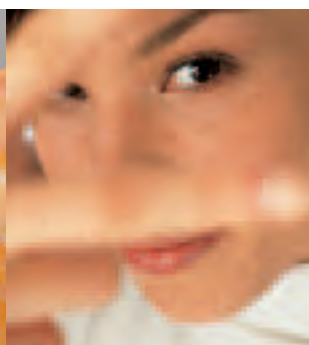
El catalizador AirClean está integrado en el horno (según modelo) y se encarga de filtrar la grasa mezclada con el aire y los vahos calientes que salen del interior del horno, a la vez que reduce considerablemente los molestos olores. Esta clase de catalizadores es especialmente eficaz, de modo que no se producen deposiciones en los muebles, las paredes o los visillos en las inmediaciones del horno.



En un abrir y cerrar de ojos:

Los cierres rápidos

Esta práctica técnica de fijación permite un rápido desmontaje y montaje de los listones portabandejas, del carro telescópico y de las guías telescópicas.

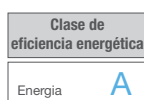
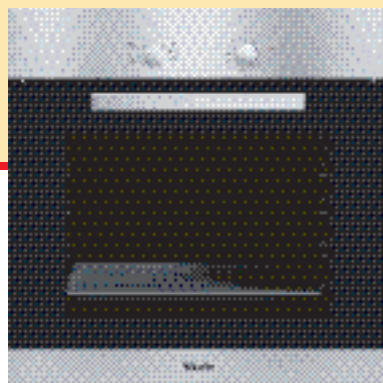


Hornos multifunción empotrables “Young Style”



Para ti, comer es algo más que saciar una necesidad básica. No te sirve cocinar lo que sea para cumplir con el requisito de alimentarte. Quieres disfrutar en la cocina, abrir la puerta a lo inesperado, a la curiosidad, a la sorpresa.

Los hornos Miele han sido concebidos para que el placer de cocinar sea, además un placer sabroso y saludable. Sus programas tienen un manejo sencillo, y están pensados para que los alimentos mantengan al máximo sus propiedades nutritivas, su sabor, su olor y su textura. Con los hornos Miele, tu cocina se convertirá en un regalo para tus sentidos.



HORNO MULTIFUNCIÓN H 4200 B

DISEÑO

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable
Mandos giratorios ocultos

FUNCIONES

Calentamiento rápido, Aire caliente plus, Grill con aire, Calentamiento de bóveda y solera, Dorado, Grill de gran superficie

CONFORT DE MANEJO

Iluminación superior

LIMPIEZA

Interior con esmalte antiadherente PerfectClean
Puerta CleanGlass
Técnica de cierre rápido para los listones portabandejas
Autolimpieza catalítica en la pared posterior

SEGURIDAD

Frente frío
Sistema de eliminación y refrigeración de vahos

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

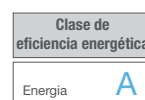
Bandeja universal con acabado antiadherente PerfectClean, parrilla

ACCESORIOS ESPECIALES

Guías telescópicas
Carro telescópico

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable



HORNO MULTIFUNCIÓN H 4210 B

DISEÑO

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable
Mandos giratorios ocultos

FUNCIONES

Calentamiento rápido, Aire caliente plus, Grill con aire, Calentamiento de bóveda y solera, Dorado, Grill de gran superficie

CONFORT DE MANEJO

Iluminación superior

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico con indicación de la hora
Minutero avisador
Programación de la duración de la cocción
Desconexión automática

LIMPIEZA

Interior con esmalte antiadherente PerfectClean
Puerta CleanGlass
Técnica de cierre rápido para los listones portabandejas
Autolimpieza catalítica en la pared posterior

SEGURIDAD

Frente frío
Sistema de eliminación y refrigeración de vahos

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

Bandeja universal con acabado antiadherente PerfectClean, parrilla

ACCESORIOS ESPECIALES

Guías telescópicas
Carro telescópico

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable

Hornos multifunción empotrables



Clase de eficiencia energética
Energía A



HORNO MULTIFUNCIÓN H 4220 B

DISEÑO

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable

FUNCIONES

Calentamiento rápido, Aire caliente Plus, Grill con aire, Calentamiento de bóveda y solera, Dorado, Grill de gran superficie

FUNCIONAMIENTO

Iluminación superior

CONFORT DE MANEJO

Mandos giratorios

LIMPIEZA

PerfectClean, autolimpieza catalítica, puerta CleanGlass, técnica de cierre rápido para los listones portabandejas

DOTACIÓN

4 niveles para bandejas, Grill

SEGURIDAD

Frente frío, Sistema de eliminación y refrigeración de vahos

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

Bandeja de repostería, parrilla y bandeja para asar (con acabado PerfectClean), filtro de grasas y recetario

ACCESORIOS ESPECIALES

Guías telescópicas, Carro telescópico

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable



Clase de eficiencia energética
Energía A



HORNO MULTIFUNCIÓN H 4250 BC

DISEÑO

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable

Frente en blanco y cristal con tirador en blanco

FUNCIONES

Calentamiento rápido, Aire caliente plus, Grill con aire, Calentamiento de bóveda y solera, Dorado, Grill de gran superficie

FUNCIONAMIENTO

Iluminación superior

CONFORT DE MANEJO

Mandos giratorios, ajustes personalizados (volumen señal acústica, Display On/Off)

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minuterio avisador

Programación del horno: Duración de la cocción y final de cocción, desconexión automática

LIMPIEZA

PerfectClean, autolimpieza catalítica, puerta CleanGlass, técnica de cierre rápido para los listones portabandejas

DOTACIÓN

Guías telescópicas con PerfectClean a tres niveles, Grill

SEGURIDAD

Frente frío, Sistema de eliminación y refrigeración de vahos

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

Guías telescópicas, bandeja de repostería, parrilla y bandeja para asar (con acabado PerfectClean), filtro de grasas, recetario

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable o blanco



Clase de eficiencia energética
Energía A



HORNO MULTIFUNCIÓN H 4271 BP

DISEÑO

Mandos giratorios ocultos

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable o frente en blanco totalmente acristalado con tirador en aluminio

FUNCIONES

Calentamiento rápido, Aire caliente Plus, Grill con aire, Calentamiento de bóveda y solera, Dorado, Grill de gran superficie, 2 niveles de pirólisis

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico, iluminación superior

CONFORT DE MANEJO

Mandos giratorios, ajustes personalizados (volumen señal acústica, Display On/Off), interruptor contacto de puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minuterio avisador

Programación del horno: duración de la cocción y final de cocción, desconexión automática, indicación de tiempo restante para funcionamiento de la función pirólisis

LIMPIEZA

Autolimpieza pirolítica ThermoClean con catalizador, puerta CleanGlass, técnica de cierre rápido para los listones portabandejas

DOTACIÓN

4 niveles para bandejas, Grill

SEGURIDAD

Frente frío, Sistema de eliminación y refrigeración de vahos Plus

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

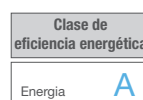
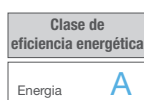
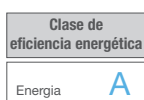
Bandeja de repostería, parrilla y bandeja para asar (con acabado PerfectClean), filtro de grasas, recetario

ACCESORIOS ESPECIALES

Guías telescópicas, Carro telescópico

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable y blanco



HORNO MULTIFUNCIÓN H 4280 B

DISEÑO

Mandos giratorios ocultos
 Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable
 Frente en aluminio y cristal con tirador en aluminio

FUNCIONES

Aire caliente Plus, Asado automático y Calentamiento de bóveda y solera con calentamiento rápido integrado, Dorado, Grill con aire, Grill de gran superficie, Cocción intensiva

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico, propuesta de temperatura, indicación de la temperatura interior, aprovechamiento del calor residual, iluminación lateral

CONFORT DE MANEJO

Mandos giratorios con función de "girar y pulsar", ajustes personalizados (volumen señal acústica, Display On/Off, iluminación con conexión de ahorro de energía, bloqueo de puesta en funcionamiento On/Off), interruptor contacto de puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minutero avisador

Programación del horno: preselección, duración de la cocción y final de cocción, desconexión automática, memoria de hora en caso de corte de corriente para aproximadamente 200 horas

LIMPIEZA

PerfectClean, autolimpieza catalítica, puerta CleanGlass, técnica de cierre rápido para los listones portabandejas

DOTACIÓN

4 niveles para bandejas, Grill

SEGURIDAD

Frente frío, Sistema de eliminación y refrigeración de vahos Plus, desconexión de seguridad, bloqueo de puesta en funcionamiento

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

Bandeja de repostería, bandeja para asar y parrilla (con acabado PerfectClean), filtro de grasas, recetario

ACCESORIOS ESPECIALES

Guías telescópicas, Carro telescópico

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable y aluminio

HORNO MULTIFUNCIÓN H 4450 B

DISEÑO

Mandos multifunción ocultos
 Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable

FUNCIONES

Aire caliente plus, Asado automático y Calentamiento de bóveda y solera con calentamiento rápido integrado, Dorado, Grill con aire, Grill con superficie grande y pequeña, Cocción intensiva, Solera

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico, propuesta de temperatura, indicación temperatura interior de la pieza a asar, aprovechamiento del calor residual, iluminación halógena lateral

CONFORT DE MANEJO

Mandos multifunción con función de "girar y pulsar", ajustes personalizados (volumen señal acústica, Display On/Off, iluminación con conexión de ahorro de energía, bloqueo de puesta en funcionamiento On/Off), interruptor contacto de puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minutero avisador

Programación del horno: preselección, duración de la cocción y final de cocción, desconexión automática, memoria de hora en caso de corte de corriente para aproximadamente 200 horas

LIMPIEZA

PerfectClean, autolimpieza catalítica, puerta CleanGlass, técnica de cierre rápido para los listones portabandejas

DOTACIÓN

4 niveles para bandejas, Grill, sonda térmica con indicación de tiempo restante

SEGURIDAD

Frente frío, Sistema de eliminación y refrigeración de vahos Plus, desconexión de seguridad, bloqueo de puesta en funcionamiento

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

2 bandejas de repostería, bandeja para asar y parrilla (con acabado PerfectClean), filtro de grasas, recetario

ACCESORIOS ESPECIALES

Guías telescópicas, Carro telescópico

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable

HORNO MULTIFUNCIÓN H 4640 B KAT NAVITRONIC

DISEÑO

Mandos multifunción ocultos
 Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable

FUNCIONES

Programas automáticos, Programas propios, Aire caliente plus, Asado automático y Calentamiento de bóveda y solera con calentamiento rápido integrado, Solera, Bóveda, Dorado, Grill con aire, Grill con superficie grande y pequeña, Cocción intensiva, Aire caliente, Descongelar

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico con programación asistida, sensor de repostería propuesta de temperatura, indicación temperatura interior de la pieza a asar, aprovechamiento del calor residual, iluminación halógena bilateral

CONFORT DE MANEJO

Diálogo del display en castellano, mandos multifunción con función de girar y pulsar, ajustes personalizados (volumen y duración de señal acústica), idioma, Display On/Off, iluminación con conexión de ahorro de energía, bloqueo de puesta en funcionamiento On/Off, cambios de propuesta de temperatura, luminosidad/contraste del display, catalizador AirClean On/Off, interruptor contacto de puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minutero avisador

Programación del horno: preselección, duración de la cocción y final de cocción, desconexión automática, memoria de hora en caso de corte de corriente para aproximadamente 200 horas

LIMPIEZA

PerfectClean, autolimpieza catalítica, puerta CleanGlass, Catalizador AirClean, técnica de cierre rápido para los listones portabandejas

DOTACIÓN

4 niveles para bandejas, Grill, sonda térmica con indicación de tiempo restante, motor de grill con espadín giratorio diagonal

SEGURIDAD

Frente frío, sensor de control del sistema de eliminación y refrigeración de vahos Plus, desconexión de seguridad, bloqueo de puesta en funcionamiento

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

2 bandejas de repostería, bandeja para asar y parrilla (con acabado PerfectClean), filtro de grasas, recetario

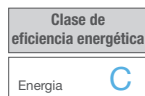
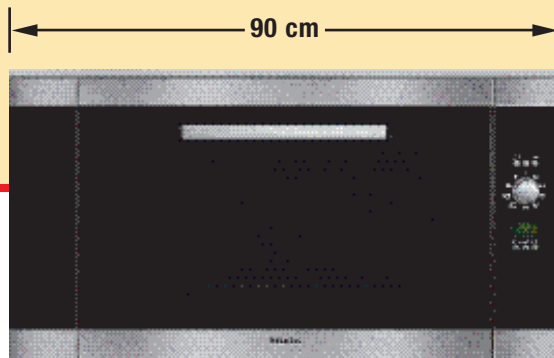
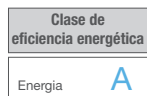
ACCESORIOS ESPECIALES

Guías telescópicas, Carro telescópico

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable

Hornos multifunción empotrables



HORNO MULTIFUNCIÓN H 4681 B KAT NAVITRONIC

DISEÑO

Con Touch-Display

FUNCIONES

Programas automáticos, Programas propios, Aire caliente plus, Asado automático y Calentamiento de bóveda y solera con calentamiento rápido integrado, Solera, Bóveda, Dorado, Grill con aire, Grill con superficie grande y pequeña, Cocción intensiva, Aire caliente, descongelar

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico con programación asistida, Sensor de repostería, propuesta de temperatura, indicación temperatura interior de la pieza a asar, aprovechamiento del calor residual, Iluminación halógena bilateral

CONFORT DE MANEJO

Touch Control Navitronic, Diálogo del display en castellano, manejo mediante sensores, ajustes personalizados (volumen y duración de señal acústica), Display Onn/Off, iluminación con conexión de ahorro de energía, bloqueo de puesta en funcionamiento On/Off, cambios de propuesta de temperatura, luminosidad/contraste del display, catalizador AirClean On/Off, interruptor contacto de puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minuterio avisador
Programación del horno: Preselección, duración de la cocción y final de cocción, desconexión automática, memoria de hora en caso de corte de corriente para aproximadamente 200 horas

LIMPIEZA

Panel de mandos recto, PerfectClean, autolimpieza catalítica, puerta CleanGlas, Catalizador AirClean, técnica de cierre rápido para los listones portabandejas

DOTACIÓN

Amortiguador de tope de puerta, 4 niveles para bandejas, Grill, sonda térmica con indicación de tiempo restante, motor de grill con espadín giratorio diagonal

SEGURIDAD

Frente frío, sensor de control del sistema de eliminación y refrigeración de vahos Plus, desconexión de seguridad, bloqueo de puesta en funcionamiento

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

2 bandejas de repostería, bandeja para asar y parrilla (con acabado PerfectClean), filtro de grasas, recetario

ACCESORIOS ESPECIALES

Guías telescópicas, Carro telescópico

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable

HORNO MULTIFUNCIÓN H 4900 B

DISEÑO

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable

FUNCIONES

Aire caliente plus, Calentamiento de bóveda y solera, Bóveda, Solera, Descongelación, Grill con aire, Cocción intensiva, Grill 1 y Grill 2

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico, propuesta de temperatura, iluminación bilateral

CONFORT DE MANEJO

Indicación electrónica, interruptor con aro luminoso, interruptor contacto de puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minuterio avisador
Programación del horno: preselección, duración de la cocción, desconexión automática

LIMPIEZA

PerfectClean, autolimpieza catalítica, puerta CleanGlass, técnica de cierre rápido para los listones portabandejas y Grill

DOTACIÓN

Sonda térmica, grill de 2 dimensiones, compartimento lateral para accesorios

SEGURIDAD

Sistema de eliminación y refrigeración de vahos Plus

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

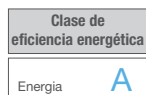
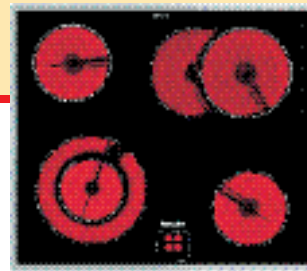
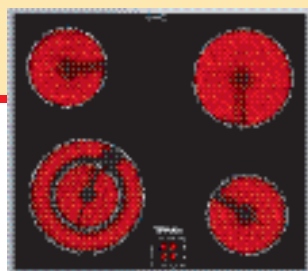
2 bandejas de repostería, bandeja para asar y parrilla (con acabado PerfectClean), filtro de grasas, recetario

ACCESORIOS ESPECIALES

Guías telescópicas HCE 90

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable



HORNO MULTIFUNCIÓN H 4240 E

DISEÑO

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable

Con mandos para el manejo de la placa vitrocerámica

FUNCIONES

Calentamiento rápido, Aire caliente plus, Grill con aire, Calentamiento de Bóveda y solera, Dorado, Grill de gran superficie

FUNCIONAMIENTO

Iluminación superior

CONFORT DE MANEJO

Mandos multifunción, ajuste personalizado (volumen señal acústica, Display On/Off)

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minutero avisador

Programación del horno: duración de la cocción y final de cocción, desconexión automática

LIMPIEZA

PerfectClean, autolimpieza catalítica, puerta CleanGlass, técnica de cierre rápido para los listones portabandejas

DOTACIÓN

4 niveles para bandejas, Grill

SEGURIDAD

Frente frío, Sistema de eliminación y refrigeración de vahos

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

Bandeja de repostería, bandeja para asar, parrilla (con acabado PerfectClean), filtro de grasas y recetario

ACCESORIOS ESPECIALES

Guías telescópicas, Carro telescópico

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable

Para combinar con las placas vitrocerámicas KM 612 y KM 613

PLACA VITROCERÁMICA KM 612

DISEÑO

Cerco plano en acero inoxidable

ZONAS DE COCCIÓN

4 zonas de cocción, 1 de ellas con diámetro variable

DOTACIÓN RESISTENCIAS CALEFACTORAS

4 zonas HiLight

INDICACIONES

4 indicadores de calor residual

POTENCIA

Zona posterior izquierda 145 mm Ø, 1.100 W

Zona posterior derecha 180 mm Ø/1.700 W

Zona anterior izquierda 120/210 mm Ø, 750/ 2.000 W

Zona anterior derecha 145 mm Ø, 1.100 W

ACCESORIOS

Rascador

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 5,9 kW

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 560 mm

Fondo: 490 mm

Para combinar con el horno multifunción H 4240 E

PLACA VITROCERÁMICA KM 613

DISEÑO

Cerco plano en acero inoxidable

ZONAS DE COCCIÓN

4 zonas de cocción, 1 de ellas con diámetro variable y otra cambiante de redonda a ovalada

DOTACIÓN RESISTENCIAS CALEFACTORAS

4 zonas HiLight

INDICACIONES

4 indicadores de calor residual

POTENCIA

Zona posterior izquierda 145 mm Ø, 1.100 W

Zona posterior derecha 170/265 mm Ø

1.400/2.200 W

Zona anterior izquierda 120/210 mm Ø, 750/2.000 W

Zona anterior derecha 145 mm Ø, 1.100 W

ACCESORIOS

Rascador

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 6,4 kW

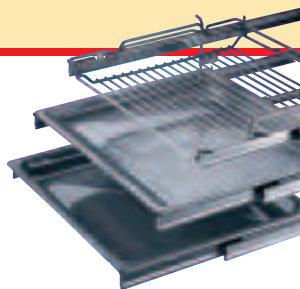
DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 560 mm

Fondo: 490 mm

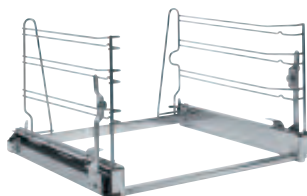
Para combinar con el horno multifunción H 4240 E

Accesorios para hornos multifunción Miele



GUÍAS TELESCÓPICAS HCE 60 Plus

Juego de guías telescópicas fácilmente extraíbles para 3 niveles con PerfectClean.
Apto para todos los hornos de la serie H 4000 de 60 cm de ancho.



CARRO TELESCÓPICO HTW 4000 Plus

Carro con listones portabandejas con PerfectClean, apto para todos los hornos de la serie H 4000 de 60 cm de ancho.
(Al colocar el carro telescópico es necesario retirar las paredes catalíticas que lleva el horno de serie.)



CATALIZADOR AIR-CLEAN HK 4000

Absorbe grasas, aceites y reduce considerablemente los olores.
Para los hornos H 4280 B y H 4450 B.

GUÍAS TELESCÓPICAS HCE 90

Juego de guías telescópicas fácilmente extraíbles para 3 niveles.
Apto para el horno H 4900 B de 90 cm de ancho.





PIEDRA GOURMET HBS 60

Ideal para preparar pizzas, panecillos, repostería, etc.

La base de los alimentos queda crujiente
Utilización sobre la parrilla de los hornos Miele
Con recubrimiento especial de alta calidad para facilitar su limpieza

Se suministra con una paleta de madera



BANDEJA UNIVERSAL HUB 61-35

Para piezas grandes de asado, soufflés, gratenes, platos de carne, etc.

Apta para uso en hornos Miele, con listones portabandejas laterales, con carro telescópico o con guías telescópicas o encima de la placa vitro-cerámica eléctrica (excepto inducción y gas)

Con recubrimiento antiadherente de calidad Teflón Platinum

Capacidad máxima de aprox. 8 kg.

Dimensiones: Ancho x Fondo x Alto:

38 x 35 x 8,6 cm



TAPA GOURMET HBD 60-35

Tapa para Bandeja Universal HUB 61-35

Diseño en acero inoxidable

Dimensiones: Ancho x Fondo x Alto:

39 x 35,5 x 13,4 cm

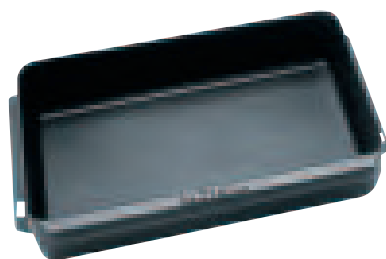
Altura total con Bandeja Universal HUB 61-35:

22 cm



BANDEJA PARA PIZZA GOURMET*

Bandeja con esmalte PerfectClean de 27 cm Ø

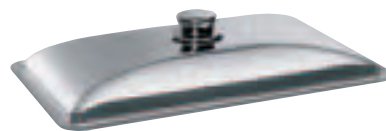


BANDEJA UNIVERSAL HUB 61-22

Como modelo HUB 61-35, pero con una capacidad máxima de 5 kg

Dimensiones: Ancho x Fondo x Alto:

38 x 22 x 8,6 cm



TAPA GOURMET HBD 60-22

Tapa para Bandeja Universal HUB 61-22

Diseño en acero inoxidable

Dimensiones: Ancho x Fondo x Alto:

39 x 23,5 x 7,4 cm

Altura total con Bandeja Universal HUB 61-22:

16 cm

* Se suministra a través del Servicio Post-venta

Placas vitrocerámicas independientes Miele

Descubre su nuevo estilo

Placas vitrocerámicas – una cuestión de elección personal

Para todos aquellos que disfrutan cocinando sobre una placa vitrocerámica, Miele ofrece una gran variedad de tipos de cocción.

Algunas personas prefieren cocinar sobre una placa vitrocerámica, y otras sólo se convencerán con una placa a gas.

La inducción – una de las tecnologías más modernas – genera un campo electromagnético que transmite el calor directamente a la base del recipiente de cocción. ¿Qué tipo de transmisión de calor prefiere usted?



Las páginas que siguen a continuación le ayudarán, sin duda, a encontrar la respuesta más adecuada para usted.

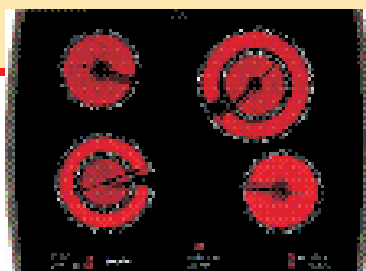


Creamos el marco óptimo:

Las placas vitrocerámicas de Miele están dotadas con cerquillos disponibles en distintas variantes. Según modelo podrá elegir entre cerquillos con un acabado biselado, o dos tipos de cerquillos en acero inoxidable.



Placas vitrocerámicas independientes



PLACA VITROCERÁMICA KM 548

DISEÑO

Biselada con laterales curvados

MANEJO

Manejo mediante sensores en el frontal
Posibilidad de programación individual (función bloqueo, inicio automático de cocción, señal acústica, indicación calor residual, función Stop & Go, función Timer y niveles de cocción)

ZONAS DE COCCIÓN

4 zonas de cocción con inicio automático de cocción, 2 de ellas con diámetro variable

DOTACIÓN RESISTENCIAS CALEFACTORAS

4 zonas HiLight

INDICACIONES

Calor residual para cada zona de cocción
Indicación digital de potencia de 1–9, conexión/desconexión, función bloqueo, bloqueo de puesta en funcionamiento, inicio automático de cocción y ampliación de la zona de cocción

FUNCIONES DEL RELOJ

Programación de hasta 99 min. para una de las cuatro zonas de cocción, desconexión automática, minutero avisador

POTENCIA

Zona posterior izquierda 145 mm Ø, 1.100 W
Zona posterior derecha 120/210 mm Ø 750/2.200 W
Zona anterior izquierda 100/180 mm Ø, 600/1.800 W
Zona anterior derecha 145 mm Ø, 1.100 W

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad, función bloqueo, bloqueo de puesta en funcionamiento, detector de anomalías

ACCESORIOS

Rascador

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 6,2 kW

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 560 mm
Fondo: 490 mm



PLACA VITROCERÁMICA KM 551 LPT

DISEÑO

Cerco plano en acero inoxidable
Superficie Magic Black, con máxima resistencia a suciedad y arañazos

MANEJO

Sencilísimo manejo mediante sensores en el frontal
Posibilidad de programación individual (función bloqueo, inicio automático de cocción, señal acústica, indicación calor residual, función Stop & Go, función Timer y niveles de cocción)

ZONAS DE COCCIÓN

4 zonas de cocción con inicio automático de cocción, 1 de ellas con diámetro variable y otra ampliable de redonda a ovalada

DOTACIÓN RESISTENCIAS CALEFACTORAS

4 zonas HiLight

INDICACIONES

Indicación de calor residual para cada zona de cocción en el panel de mandos
Indicación digital de potencia de 1 a 9
Indicación conex./desconex., función bloqueo e Indicación de inicio automático de cocción

FUNCIONES DEL RELOJ

Programación de hasta 99 min. para una de las cuatro zonas de cocción, desconexión automática, minutero avisador

POTENCIA

Zona posterior Izda. 145 mm Ø, 1.100 W
Zona posterior Dcha. 170 mm Ø, ampliable a 265 mm de ancho, 1.500/2.400 W
Zona anterior Izda. 120/210 mm Ø, 750/2.200 W
Zona anterior Dcha. 180 mm Ø, 1.800 W

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad, sensor de bloqueo, detector de anomalías

ACCESORIO

Rascador

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 7,5 kW

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 750 mm
Fondo: 490 mm



PLACA VITROCERÁMICA KM 553

DISEÑO

Biselada con laterales curvados

MANEJO

Manejo mediante sensores en el frontal
Posibilidad de programación individual (función bloqueo, inicio automático de cocción, señal acústica, indicación calor residual, función Stop & Go, función Timer y niveles de cocción)

ZONAS DE COCCIÓN

4 zonas de cocción con inicio automático de cocción, 1 de ellas con diámetro variable y otra cambiable de redonda a ovalada

DOTACIÓN RESISTENCIAS CALEFACTORAS

4 zonas HiLight

INDICACIONES

Calor residual para cada zona de cocción
Indicación digital de potencia de 1–9, conexión/desconexión, función bloqueo, bloqueo de puesta en funcionamiento, inicio automático de cocción

FUNCIONES DEL RELOJ

Programación de hasta 99 min. para una de las cuatro zonas de cocción, desconexión automática, minutero avisador

POTENCIA

Zona posterior izquierda 145 mm Ø, 1.100 W
Zona posterior derecha 170 mm Ø/265 mm de ancho, 1.500/2.400 W
Zona anterior izquierda 120/210 mm Ø, 750/2.200 W
Zona anterior derecha 180 mm Ø, 1.800 W

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad, función bloqueo, bloqueo de puesta en funcionamiento, detector de anomalías

ACCESORIOS

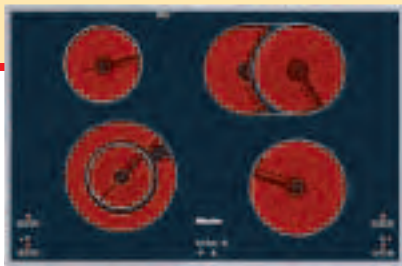
Rascador

CONEXIÓN

Potencia nominal: 7,5 kW

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 750 mm
Fondo: 490 mm



PLACA VITROCERÁMICA KM 555

DISEÑO

Cerco plano en acero inoxidable

MANEJO

Sencilísimo manejo mediante sensores en el frontal
Posibilidad de programación individual (función bloqueo, inicio automático de cocción, señal acústica, indicación calor residual, función Stop & Go, función Timer y niveles de cocción)

ZONAS DE COCCIÓN

4 zonas de cocción con inicio automático de cocción, 1 de ellas con diámetro variable y otra ampliable de redonda a ovalada

DOTACIÓN RESISTENCIAS CALEFACTORAS

4 zonas HiLight

INDICACIONES

Indicación de calor residual para cada zona de cocción en el panel de mandos
Indicación digital de potencia de 1 a 9
Indicación conex./desconex., función bloqueo e Indicación de inicio automático de cocción

POTENCIA

Zona posterior Izda. 145 mm Ø, 1.100 W
Zona posterior Dcha. 170 mm Ø, ampliable a 265 mm de ancho, 1.500/2.400 W
Zona anterior Izda. 120/210 mm Ø, 750/2.200 W
Zona anterior Dcha. 180 mm Ø, 1.800 W

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad, sensor de bloqueo, detector de anomalías

ACCESORIO

Rascador

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 7,5 kW

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 750 mm

Fondo: 490 mm

Profundidad: 23 mm.



PLACA VITROCERÁMICA KM 5670

DISEÑO

Cerco alto en acero inoxidable
Combinable con todos los elementos Combiset de Miele

MANEJO

Sencilísimo manejo mediante sensores en el frontal
Tecla +/- independiente para cada zona de cocción
Función Memoria para hasta 5 recetas
Posibilidad de programación individual (función bloqueo, inicio automático de cocción, señal acústica, volumen de la señal acústica, indicación del calor residual, función Stop & Go, Función Timer y niveles de cocción)

ZONAS DE COCCIÓN

4 zonas de cocción con inicio automático de cocción
2 de ellas con diámetro variable
Otra ampliable de redonda a rectangular (p. ej. Para las Bandejas Gourmet de Miele)

SISTEMA CALEFACTOR

4 zonas HiLight

INDICACIONES

Indicación de calor residual para cada zona de cocción en el panel de mandos, Indicación digital de potencia de 1 a 12
Indicación del inicio automático de cocción a través de aros luminosos, Indicación conex./desconex., Función bloqueo
Ampliación de las zonas de cocción

FUNCIONES DEL RELOJ

Programación hasta 99 min. para cada una de las zonas de cocción
Desconexión automática, Minutero avisador

POTENCIA

Zona posterior Izda. 145 mm Ø, 1.100 W
Zona posterior Dcha. 170 mm Ø, 290 mm de ancho, 1.000/2.200 W
Zona anterior Izda. 145/210 mm Ø, 1.000/2.200 W
Zona anterior Dcha. 100/180 mm Ø, 600/1.800 W

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad, Sensor de bloqueo
Bloqueo de puesta en funcionamiento, Detector de anomalías

ACCESORIO

Rascador

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 7,7 kW

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 780 mm

Fondo: 490 mm

Descubra un mundo nuevo de placeres culinarios



Cocción por inducción

En las placas de inducción Miele se aprovechan las mejores ventajas de las placas vitrocerámicas convencionales y de las placas de gas. El consumo eléctrico preciso, que contribuye a un considerable ahorro, y el rápido inicio de la cocción son dos de las características destacadas de la tecnología de inducción.

A diferencia de los sistemas convencionales, con la inducción las zonas de cocción no se calientan en toda su superficie a través de resistencias, sino que el calor es generado en el punto preciso donde se necesita: directamente en la propia base del recipiente de cocción.

- Ahorro de energía
- Ahorro de tiempo
- Confort



Reconocimiento automático del tipo y tamaño del menaje

La cocción sobre una placa de inducción requiere el uso de recipientes ferromagnéticos. Únicamente cuando se deposita un recipiente de este tipo sobre una zona de cocción, se libera la energía eléctrica y el calor es generado directamente en la base del mismo. Cuando se retira el recipiente la correspondiente zona de cocción se desconecta automáticamente. La enorme ventaja de esta tecnología reside, precisamente, en que las zonas de cocción nunca se calientan cuando se deposita algún recipiente no apto u otros objetos no magnéticos.

- Máxima seguridad
- Alto confort de manejo
- Ahorro de energía



Función de bloqueo y bloqueo de puesta en funcionamiento

Pulsando el símbolo de llave, las funciones y los niveles de potencia conectados quedan bloqueados, evitándose los cambios no deseados en los valores introducidos.

Además pulsando el mismo sensor con la placa desconectada se puede bloquear la puesta en funcionamiento de toda la placa de cocción, protegiéndola frente a una utilización no deseada.



Cocinar sin complicaciones

Las distintas funciones y los niveles de potencia se seleccionarán, pulsando con la yema del dedo el correspondiente sensor. Dado que los componentes electrónicos se encuentran situados debajo de la superficie vitrocerámica, el usuario dispone de una única superficie lisa y sin desniveles.

- Manejo sencillo
- Fácil limpieza y mantenimiento



PLACA VITROCERÁMICA KM 5752

DISEÑO

Cerco plano en acero inoxidable

MANEJO

Sencilísimo manejo mediante sensores en el frontal
Posibilidad de programación individual
(función bloqueo, inicio automático de cocción, señal acústica, indicación calor residual, función Stop & Go, función Timer y niveles de cocción)

ZONAS DE COCCIÓN

4 zonas con inicio automático de cocción, con diámetro variable y reconocimiento de menaje, todas con función "Booster"

DOTACIÓN RESISTENCIA CALEFACTORA

Inducción

INDICACIONES

Indicación de calor residual para cada zona de cocción en el panel de mandos, indicación de inicio automático de cocción, Indicación digital de potencia de 1 a 9
Indicación conex./desconex., función bloqueo, Indicación para función "Booster"
Indicación en caso de falta de recipiente

INDICACIONES DEL RELOJ

Programación de hasta 99 min. para las cuatro zonas de cocción, desconexión automática, minuterio avisador

POTENCIA

Zona posterior Izda. 140–200 mm Ø, 1.850 W, Booster 2.500 W
Zona posterior Dcha. 160–230 mm Ø, 2.300 W, Booster 3.200 W
Zona anterior Izda. 140–200 mm Ø, 1.850 W, Booster 2.500 W
Zona anterior Dcha. 100–160 mm Ø, 1.400 W, Booster 1.800 W

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad, función bloqueo, detector de anomalías, protección contra sobrecalentamiento, ventilador integrado con funcionamiento automático retardado

ACCESORIO

Rascador

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 7,4 kW

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 750 mm
Fondo: 490 mm



PLACA VITROCERÁMICA KM 5755

DISEÑO

Biselada

MANEJO

Sencilísimo manejo mediante sensores en el frontal
Posibilidad de programación individual
(función bloqueo, inicio automático de cocción, señal acústica, indicación calor residual, función Stop & Go, función Timer y niveles de cocción)

ZONAS DE COCCIÓN

4 zonas con inicio automático de cocción, con diámetro variable y reconocimiento de menaje, todas con función "Booster"

DOTACIÓN RESISTENCIA CALEFACTORA

Inducción

INDICACIONES

Indicación de calor residual para cada zona de cocción en el panel de mandos, indicación de inicio automático de cocción, Indicación digital de potencia de 1 a 9, Indicación conex./desconex., función bloqueo, Indicación para función "Booster"
Indicación en caso de falta de recipiente

INDICACIONES DEL RELOJ

Programación de hasta 99 min. para las cuatro zonas de cocción, desconexión automática, minuterio avisador

POTENCIA

Zona posterior Izda. 140–200 mm Ø, 1.850 W, Booster 2.500 W
Zona posterior Dcha. 160–230 mm Ø, 2.300 W, Booster 3.200 W
Zona anterior Izda. 140–200 mm Ø, 1.850 W, Booster 2.500 W
Zona anterior Dcha. 100–160 mm Ø, 1.400 W, Booster 1.800 W

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad, función bloqueo, detector de anomalías, protección contra sobrecalentamiento, ventilador integrado con funcionamiento automático retardado

ACCESORIO

Rascador

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 7,4 kW

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 750 mm
Fondo: 490 mm



PLACA VITROCERÁMICA KM 5775

DISEÑO

Biselada

MANEJO

Sencilísimo manejo mediante sensores en el frontal
Posibilidad de programación individual
(función bloqueo, inicio automático de cocción, señal acústica, indicación calor residual, función Stop & Go, función Timer y niveles de cocción)

ZONAS DE COCCIÓN

4 zonas con inicio automático de cocción, con diámetro variable y reconocimiento de menaje, todas con función "Booster"

DOTACIÓN RESISTENCIA CALEFACTORA

Inducción

INDICACIONES

Indicación de calor residual para cada zona de cocción en el panel de mandos, indicación de inicio automático de cocción, Indicación digital de potencia de 1 a 9
Indicación conex./desconex., función bloqueo, Indicación para función "Booster"
Indicación en caso de falta de recipiente

INDICACIONES DEL RELOJ

Programación de hasta 99 min. para las cuatro zonas de cocción, desconexión automática, minuterio avisador

POTENCIA

Zona Izda. 160–230 mm Ø, 2.300 W, Booster 3.200 W
Zona centro Izda. 100–160 mm Ø, 1.400 W, Booster 1.800 W
Zona centro Dcha. 140–200 mm Ø, 1.850 W, Booster 2.500 W
Zona Dcha. 140–200 mm Ø, 1.850 W, Booster 2.500 W

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad, función bloqueo, detector de anomalías, protección contra sobrecalentamiento, ventilador integrado con funcionamiento automático retardado

ACCESORIO

Rascador

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 7,4 kW

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 886 mm
Fondo: 386 mm

Placa de gas Miele
Para los más exigentes





Placa de gas KM 371 G

DISEÑO

Cerco en acero inoxidable
Placa de gas independiente con cerco alto en acero inoxidable
Superficie vitrocerámica

MANEJO

Manejo mediante mandos en diseño acero inoxidable, situados en el frontal

ZONAS DE COCCIÓN

5 zonas de cocción de gas, apto para gas Butano-Propano (licuado) y Natural

POTENCIA

Zona posterior izda. Quemador de ahorro 0,27–1,0 kW
Zona posterior dcha. Quemador normal 0,38–1,75 kW
Zona de cocción intermedia con quemador WOK 1,1–4,0 kW
Zona anterior izda. Quemador intensivo 0,55–3,0 kW
Zona anterior dcha. Quemador normal 0,38–1,75 kW

DOTACIÓN

Encendido eléctrico con una sola mano

SEGURIDAD

Control de seguridad por termopar

ACCESORIO

Juego de boquillas para gas licuado

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 25 kW
Tensión: AC 230 V, 10 A

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 780 mm
Fondo: 500 mm

Cocinar con gas

Innumerables profesionales aprecian desde hace años las ventajas que aporta a la gastronomía este tipo de suministro de calor; una forma de cocinar que entra con paso decidido en las cocinas privadas. Descubra los innumerables beneficios de este método de cocción profesional: las nuevas placas de gas de Miele satisfacen a las más altas exigencias.

Todo a la vista

El panel de mandos de la placa de gas KM 371 G está inclinado y orientado hacia el usuario ofreciendo así la máxima comodidad en el manejo. De esta forma mantendrá el control en todo momento, ya que el ajuste de potencia puede consultarse cómodamente siempre que lo necesite.

Tepan, Tepan Yaki y Tepan Móvil

Pasión por la cocina

Tepan, Tepan Yaki y Tepan Móvil: el Lejano Oriente, más cerca

La cultura y la forma de vida asiáticas son cada vez más apreciadas en nuestro entorno, especialmente sus manifestaciones culinarias, que se han convertido en una fuente de inspiración para la cocina occidental. Ahora con las placas Tepan, Tepan Yaki y Tepan Móvil, Miele pone a su alcance la posibilidad de disfrutar de la auténtica gastronomía oriental en su propia casa y de la forma más sana.

En primer lugar, las placas Tepan destacan por su versatilidad: le permiten preparar pescado fresco, mariscos, verduras crujientes, sabrosos filetes, crepes y diferentes postres de frutas, y en ellas usted puede asar, rehogar, asar a la parrilla, flambear o mantener calientes los alimentos.

Pero aún más importante es que puede hacerlo siempre de manera sana y saludable, ya que la comida se cocina en su propio jugo o con sólo unas gotas de aceite, grasa o agua. Así, los alimentos conservan todas sus sustancias nutritivas, sus vitaminas y su sabor. Además, la poca utilización de grasas o aceites hace que apenas se produzcan vahos.

Otra expresión de la forma de vida asiática es su sencillísimo manejo, que permite disfrutar sin grandes esfuerzos, cocinando a la vista de todos con absoluta comodidad y limpieza, tanto si lo hace sobre modelos empotrables como si deja volar su imaginación y elige la placa Tepan Móvil, con la que puede elaborar sus platos “mágicos” y recrear un restaurante oriental en el jardín en la terraza o en cualquier parte de la casa, y siempre con el diseño innovador y de alta calidad de Miele, y con el minimalismo y la sencillez propias del arte asiático.

¿A qué espera para introducir en su hogar un toque de Shanghai, Tokio o Singapur? Con el Tepan, Tepan Yaki y Tepan Móvil, lo más fascinante de Oriente ya está a su alcance.

Déjese seducir...





TEPAN CT 400 P

DISEÑO

Placa empotrable Tepan de acero inoxidable, con un grosor de 0,9 cm, ligeramente hundida. Esta cavidad aumenta hasta 1,8 cm de profundidad. Al acumularse aquí los líquidos, la placa Tepan también es ideal para la preparación de salsas

MANEJO

Regulación de 12 niveles de potencia a través del cuadro de mando situado en el frontal del mueble (sólo es visible el botón de mando)

SISTEMA CALEFACTOR

Resistencia calefactora plana por debajo de la superficie en acero inoxidable
Medida zona interior de cocción: 40 cm de diámetro

POTENCIA

2.300 W

DOTACIÓN

Zona redonda de cocción para cocinar, asar, flambear, asar a la plancha y conservar caliente los alimentos, directamente sobre la placa (sin recipiente), ya sea en su propio jugo o añadiendo sólo pequeñas cantidades de agua o aceite (cocina sana)

INDICACIONES

Piloto de control "Funcionamiento"
Piloto de control "Temperatura"

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 2,3 kW
Tensión: 230 V, 10 A

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Diámetro: 550 mm



TEPAN YAKI CT 400 Y

DISEÑO

Plancha japonesa TepanYaki en acero inoxidable – combinable con todos los elementos Combiset de Miele

MANEJO

Regulación de 12 niveles de potencia a través del cuadro de mando situado en el frontal del mueble (sólo es visible el botón de mando)

SISTEMA CALEFACTOR

Resistencia calefactora plana por debajo de la superficie en acero inoxidable
Misma temperatura en toda la zona de cocción
Medidas de la zona interior de cocción: Ancho 28 cm, fondo 41 cm

POTENCIA

1.900 W

DOTACIÓN

Zona interior de cocción para cocinar, asar, flambear, asar a la plancha y conservar caliente los alimentos, directamente sobre la placa (sin recipiente), ya sea en su propio jugo o añadiendo sólo pequeñas cantidades de agua o aceite (cocina sana)
Canaleta recogedora de líquidos

INDICACIONES

Piloto de control "Funcionamiento"
Piloto de control "Temperatura"

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 1,9 kW
Tensión: 230 V, 10 A

DIMENSIONES DEL HUECO DE EMPOTRAMIENTO

Ancho: 362 mm
Fondo: 500 mm



TEPAN MÓVIL CT 400 MP

DISEÑO

Incluye placa de acero inoxidable Tepan, cuadro de mandos y carro con combinación de madera y acero inoxidable

MANEJO

Regulación de 12 niveles de potencia a través del cuadro de mando situado en el frontal del mueble (sólo es visible el botón de mando)

SISTEMA CALEFACTOR

Resistencia calefactora plana por debajo de la superficie en acero inoxidable. Medida zona interior de cocción: 40 cm de diámetro

POTENCIA

2.300 W

DOTACIÓN

Zona redonda de cocción para cocinar, asar, flambear, asar a la plancha y conservar caliente los alimentos, directamente sobre la placa (sin recipiente), ya sea en su propio jugo o añadiendo sólo pequeñas cantidades de agua o aceite (cocina sana)

INDICACIONES

Piloto de control "Funcionamiento"
Piloto de control "Temperatura"

ACCESORIO ESPECIAL*

Superficie auxiliar para el Tepan Móvil CT 400 MA

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Potencia nominal: 2,3 kW
Tensión: 230 V, 10 A

* SUPERFICIE AUXILIAR TEPAN MÓVIL CT 400 MA

DISEÑO

Superficie auxiliar de fácil montaje.
Posibilidad de montaje a ambos lados del Tepan Móvil.
Dimensiones de la superficie auxiliar:
Alto: 2 cm
Ancho: 62 cm
Fondo: 16 cm

Horno compacto Miele con microondas integrado

Detalles especiales

Un paso adelante en diseño

Los hornos multifunción de dimensiones reducidas

Los nuevos hornos compactos de Miele han sido concebidos como modelos plenamente integrables que permiten su emplazamiento tanto en un armario columna como en un mueble, debajo de una encimera. Así usted tendrá total libertad para planificar la cocina que más responda a sus preferencias personales. Con sus reducidas dimensiones y una altura de emplazamiento de tan sólo 45 cm, los nuevos hornos compactos ofrecen toda la tecnología punta en un espacio mínimo.



Interior y exterior de primera

Porque nosotros creemos que el ambiente también debe reflejar su pasión por la cocina. Consideramos que otra cuestión imprescindible es, sin duda, la alta calidad en el diseño del aparato, para que todos sus sueños culinarios se puedan hacer realidad. Los nuevos hornos multifunción compactos con microondas integrado de Miele le ayudarán a ello, gracias a su fácil manejo y su variedad de funciones.

También siguen las elegantes líneas de diseño de la nueva generación de hornos, y retoman el lenguaje de formas de éstos en todos los aspectos. La estructura de los paneles de mando es clara y prescinde de detalles superfluos. La elegante línea de diseño del área de mandos es continuada en la puerta del aparato, orientando la atención sobre el llamativo tirador que ofrece un manejo seguro.





HORNO COMPACTO CON MICROONDAS H 4020 BM

DISEÑO

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable
Frente en aluminio y cristal con tirador en aluminio

FUNCIONES

Aire caliente Plus, Grill, Microondas solo, combinación de microondas con Aire caliente Plus y Grill

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico para funcionamiento con microondas.

Niveles de potencia del microondas:
80/150/300/450/600/850/1.000 W, propuesta automática de potencia para microondas
Iluminación halógena 10 W

CONFORT DE MANEJO

Indicación electrónica, tecla de funciones, selector de funciones,
Selector de temperatura
Interruptor contacto de puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minutero avisador
Programación del horno: duración de la cocción y final de cocción, desconexión automática

DOTACIÓN

Interior de acero inoxidable de 37 l de capacidad útil con acabado estructurado
Puerta CleanGlass, 3 niveles para bandejas, grill

SEGURIDAD

Frente frío, Sistema de eliminación y refrigeración de vahos Plus

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

Bandeja de cristal, parrilla, varilla para líquidos

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable o aluminio

HORNO COMPACTO CON MICROONDAS H 4060 BM

DISEÑO

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable
Mandos multifunción ocultos

FUNCIONES

Programas automáticos, programas propios, Aire caliente Plus, Asado automático, Grill, Grill con aire, Microondas solo, combinación de Microondas con Aire caliente Plus y combinación de Grill y Grill con aire

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico con programación asistida
Mandos multifunción con función de girar y pulsar
Niveles de potencia del microondas:
80/150/300/450/600/850/1.000 W
Propuesta automática de potencia para microondas
Propuesta de temperatura
Indicación de la temperatura y aprovechamiento del calor residual (funciones del horno)
Indicación de la temperatura interior de la pieza a asar
Programas automáticos para cocinar, calentar y descongelar (funciones del microondas)
Iluminación halógena 10 W

CONFORT DE MANEJO

Navitronic
Diálogo del display en castellano
Ajustes personalizados (volumen y duración de señal acústica, idioma, display On/Off, cambios de propuesta de temperatura, contraste de luminosidad/contraste del display)
Interruptor contacto de puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, Indicación de la hora, Minutero avisador
Programación del horno: duración de la cocción y final de cocción
Desconexión automática

DOTACIÓN

Interior de acero inoxidable de 37 l de capacidad útil con acabado estructurado, Puerta CleanGlass
3 niveles para bandejas, Grill, Sonda térmica

SEGURIDAD

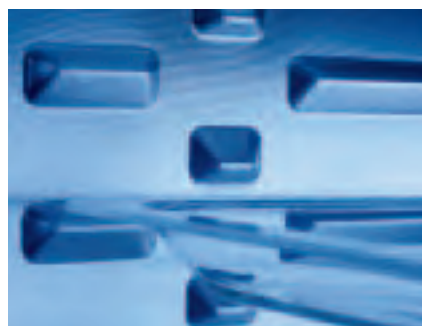
Frente frío
Sistema de eliminación y refrigeración de vahos Plus
Bloqueo de puesta en funcionamiento
Desconexión de seguridad

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

2 bandejas de cristal, Parrilla, Varilla para líquidos
Recetario

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable



Interior de acero inoxidable:

Todo el interior del horno está revestido con un innovador acabado estructurado que ofrece una gran resistencia a rayaduras, a la vez que facilita enormemente la limpieza de las paredes interiores. A diferencia de una superficie lisa, este acabado estructurado ofrece pocas posibilidades de que se incrusten los restos de suciedad, y brinda una considerable mayor resistencia frente a otros acabados.

Valoración global: ¡totalmente fácil de limpiar!



La cocción al vapor – La suave fuerza del agua

La cocción al vapor tiene múltiples ventajas y una larga tradición



Todo comenzó con el bambú: La cocción al vapor en Asia

Posiblemente no exista arte culinario que aúna en sus platos tantos colores, aromas y sabores como la cocina asiática. De ahí, que tampoco sea sorprendente que en China se conociera desde hace miles de años el método de la cocción al vapor, suave y delicado. En la cocina asiática se han venido utilizando, y se utilizan aún hoy día, cestitas de bambú que se apilan para separar los ingredientes del agua hirviendo. Sin duda, con este método se logran deliciosos platos, pero se requiere una gran paciencia, y ante todo, destreza y larga experiencia.

La suave cocción al vapor en lugar de la cocción en agua: La mejor forma de proteger las vitaminas

La pasión por la cocina es ante todo dar a los demás y a nosotros mismos el placer de disfrutar de un buen plato.

Pero a menudo dedicamos una buena parte de nuestro esfuerzo en devolver a los ingredientes lo que acabamos de quitarles durante la cocción: Color, forma y sabor. Muchos alimentos pierden su aroma característico cuando se cuecen en agua hirviendo. Además, una gran cantidad de vitaminas y minerales esenciales se desaprovechan, porque se tiran con el agua de cocción.

Con la cocción al vapor no sucede así: Los alimentos no se sumergen en agua, sino que se cocinan de manera suave envueltos en vapor. El resultado es más que evidente: alimentos perfectos de forma y textura, con su auténtico sabor.

El método del gourmet: una señal de buena cocina

En los años sesenta, el método de cocción a vapor empezó su marcha triunfal en los hogares particulares. En toda Europa, las ollas exprés marcaban los comienzos de una nueva forma de cocción más suave y más cómoda. Hoy este método experimenta un verdadero boom, gracias a los modernos aparatos que funcionan con la precisión y la facilidad de manejo de los hornos a vapor utilizados por los grandes chefs. Aparatos que, como los profesionales, preparan alimentos ricos en vitaminas y sabores: Los hornos a vapor de Miele.



Hornos a vapor Miele – La sensación de un sabor auténtico



Si quiere saber si un horno a vapor de Miele sería útil para usted y sus exigencias personales, en estas páginas encontrará, sin duda, las respuestas a muchas de sus preguntas.

No es lo mismo cocinar al vapor en una olla exprés?

No, puesto que no se produce ningún intercambio de vapor, es decir, el vapor en la olla no se renueva, por lo que se entremezclan los sabores de los distintos alimentos. En el horno a vapor de Miele, los alimentos están continuamente envueltos en vapor fresco, lo que evita que se mezclen los aromas. Además, los alimentos se alojan en recipientes que ofrecen un mayor espacio – para preservar su color y forma. Puesto que nada puede quemarse, rebosar o recocerse, usted podrá dedicar el tiempo de cocción, sin preocupaciones, a otras tareas.

Para quién está pensado un horno a vapor?



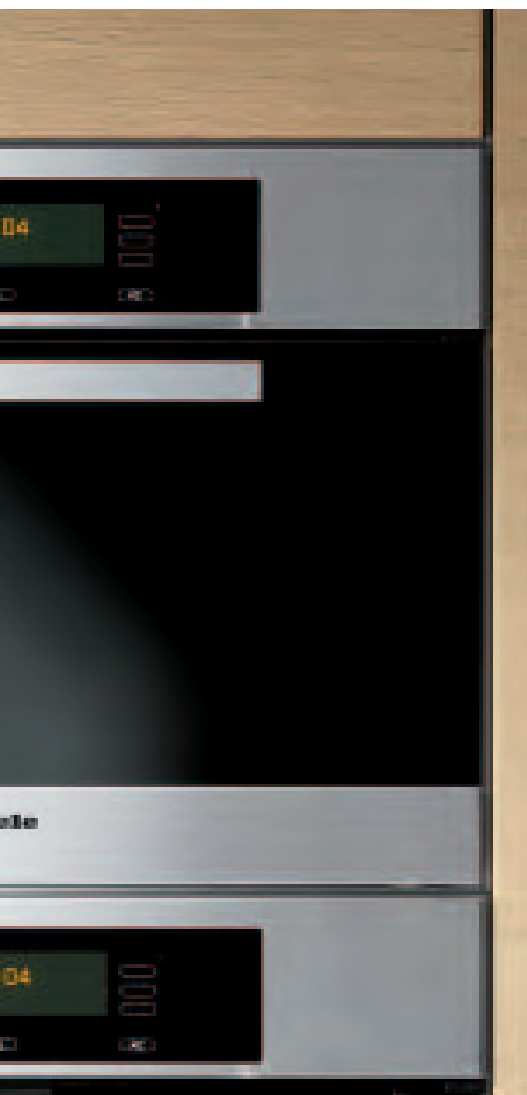
Para todos los que quieran disfrutar más; para los que quieran cuidar de su alimentación y aprovechar todo el valor nutritivo de los alimentos; para los vegetarianos que quieren disfrutar de una alimentación sin carne, pero sabrosa y variada; para las familias que quieren una alimentación de alta calidad, con la ventaja de una rápida preparación; para los padres que prefieren preparar alimentos frescos al vapor en lugar de dar a sus bebés potitos de fabricación industrial; para los solteros que buscan una alternativa cómoda a la comida de restaurante; para los exigentes que quieren ofrecer a sus invitados platos especiales; para los amantes del buen diseño que buscan una cocina perfectamente equipada –literalmente, pues, para todos aquellos que entienden la alimentación sana y el placer culinario como una parte esencial de su calidad de vida.

Son complicados de manejar?

Todo lo contrario. La cocción a vapor simplifica considerablemente la preparación de muchos alimentos. Los que saben manejar un horno o un microondas, también podrán manejar sin problema un horno a vapor.



Desde siempre, los aparatos Miele son sinónimo de máxima calidad. Para nuestros aparatos de cocción, esto significa: “El placer comienza cuando comienza la preparación”. Para el verdadero aficionado a la cocina no existe placer más grande que lograr, sin complicaciones, los platos que ofrecen todo lo que promete la foto del recetario.



Requiere la cocción a vapor más tiempo que la cocción tradicional?

No, los tiempos de cocción son similares a la preparación en la cocina convencional. No obstante, hay un importante ahorro de tiempo. Puesto que nada puede quemarse o rebosar, usted no necesitará vigilar el proceso de cocción en el horno a vapor – y podrá dedicar ese tiempo a otras tareas.



Qué hace que un horno a vapor de Miele sea realmente tan singular?

Los hornos a vapor de Miele ofrecen múltiples ventajas exclusivas que no encontrará en ningún otro aparato. Una de ellas es la tecnología Vitasteam. Con este innovador diseño constructivo, la generación del vapor se produce en un compartimento situado en el exterior del recinto de cocción, con regulación absolutamente precisa de la temperatura en el interior del horno a vapor. Las ventajas: Se alcanzan con seguridad las temperaturas de cocción ajustadas y, a diferencia de otros aparatos, con variaciones absolutamente insignificantes, gran facilidad de limpieza, los alimentos se cocinan envueltos en vapor siempre fresco, y cortos tiempos de cocción.

En qué se diferencia un horno a vapor de un horno a vapor con presión (Cocivap)?

La cocción con el método de vapor a presión funciona como la cocción en la restauración profesional: con la máxima perfección. Este método permite cocinar a temperaturas más elevadas, sin que por ello los alimentos pierdan su valor nutritivo. Gracias a ello se logran reducir los tiempos de cocción en hasta un 50%. En este caso – y a diferencia del horno a vapor sin presión – la instalación del aparato requiere una acometida fija de agua.

Así, entendemos que el tema de la cocción a vapor merece una atención especial: Al fin y al cabo, este método de cocción es sinónimo, como ningún otro, de un singular placer para los gourmets más exigentes. Con Miele podrá disfrutar de la cocción a vapor en su mejor forma y con la tecnología más moderna. Con un confort que marca la pauta.

Tres niveles para bandejas para la preparación simultánea de varios platos – Cocinar sin complicaciones un menú completo, todo listo al mismo tiempo y en su punto

Ya sea que quiera calentar o descongelar algún alimento, ya sea seleccionar un programa específico e incluso delegar todo el proceso en uno de los programas automáticos – un horno a vapor de Miele se lo pone fácil.

C

Cocción Universal



Es el programa óptimo para platos de varios ingredientes, p. ej., sopas o potajes. Por regla general, los alimentos se cocinan a 100° C. Con el programa Cocción Universal logrará también perfectos resultados a la hora de blanquear, licuar o, incluso, desinfectar.

V

Verduras



Es el ajuste perfecto para preparar coliflor, brócoli, zanahorias, espárragos, y un sinfín de verduras más. En la cocción a vapor a 90–100°C la verdura conserva su inimitable sabor. Además, estos ricos alimentos no pierden en nutrientes ni sales minerales esenciales.

P

Pescado



Pescado aromático y suave, sin deshacerse: Gracias al programa “Pescado”, con temperaturas especialmente bajas (temperatura propuesta, 85°C).



Como puede ver en esta página, un horno a vapor permite seleccionar programas específicos para los más variados alimentos y procesos. Pero también podrá preparar simultáneamente un menú completo, p. ej., de pescado, con verduras y algún otro complemento de guarnición. En la cocción simultánea en tres niveles queda absolutamente descartada cualquier mezcla de sabores.



La “preparación automática de menús” es una característica exclusiva de Miele. Bastará simplemente con seleccionar los distintos ingredientes en el display. Es posible que el complemento elegido requiera un tiempo de cocción diferente que, por ejemplo, el pescado. En este caso, el aparato le indicará el momento preciso cuando deba introducir cada uno de estos alimentos, para que todo esté listo al mismo tiempo. Más profesional, más fiable y más cómodo imposible.

C

Carne



Para los amantes de los cocidos: Con este programa logrará la preparación de una carne jugosa y perfectamente en su punto como nunca antes, pero las altas temperaturas del vapor son igualmente idóneas para la elaboración de deliciosas aves o salchichas.

C

Calentar



Nunca más será un problema el no llegar a la hora de la comida: Cuando se vuelve a calentar un plato en un horno a vapor de Miele seguramente no sabrá a recalentado. Los cocineros profesionales denominan esta forma de calentamiento suave “regenerar”. También las sopas y platos precocinados podrán servirse en un tiempo de 2–5 minutos, y ofrecerán siempre un aspecto como si se acabaran de cocinar.

D

Descongelar



También con esta práctica función, el horno a vapor demuestra su alto rendimiento con múltiples posibilidades de ajuste de diferentes temperaturas. A 60°C, los alimentos alcanzan un calentamiento profundo, suave y homogéneo, y queda excluida toda posibilidad de una precocción parcial o de áreas reseca.

P

Programas automáticos

Si lo desea, su horno a vapor de Miele se convierte en un recetario electrónico que le informa de los tiempos y de las temperaturas de cocción precisos. Con más de 140 programas automáticos a su disposición, bastará con seleccionar el tipo de alimento e introducirlo en el horno. Listo.

Hornos de cocción a vapor Miele



HORNO DE COCCIÓN A VAPOR DG 2661

DISEÑO

Frente en acero inoxidable o aluminio y cristal

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Para su empotramiento en armario superior, en columna o en un armario inferior de **60 cm** de ancho

PUERTA DEL APARATO

Puerta con apertura a la izquierda (no intercambiable)

FUNCIONES

4 programas de cocción (Universal, Verduras, Pescados, Carnes), así como Calentar, Descongelar, con propuesta de temperatura para cada programa; Descalcificar

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico con programación asistida en el display, propuesta de temperatura, selección de temperatura entre 40–100°C, compensación de altura barométrica

CONFORT DE MANEJO

Indicaciones en Display, indicación de programas en texto claro y con símbolos, mandos multifunción con función de “girar y pulsar”, ajustes personalizados (idioma, propuesta de temperatura, dureza del agua, señal acústica contraste del display) interruptor de contacto de puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Programación del tiempo de cocción, desconexión automática

LIMPIEZA

Cierres rápidos para listones portabandejas

DOTACIÓN

Interior del horno en acero inoxidable, 20 litros, 3 niveles para bandejas
Reducción de agua condensada gracias a la resistencia calefactora

SEGURIDAD

Bloqueo de puesta en funcionamiento
Sistema de enfriamiento de vahos plus

SERVICIO

Información para la descalcificación, indicación de anomalías

CONEXIÓN DEL APARATO

2,2 kW, sin necesidad de instalación fija para la entrada de agua/desagüe

ACCESORIOS

2 recipientes de cocción de acero inoxidable (perforado, capacidad de 1,5 l), rejilla plana, bandeja recogedora, depósito de agua con resistencia calefactora integrada

ACCESORIOS ESPECIALES

Recipiente de acero inoxidable (cerrado)
Recipiente de acero inoxidable (perforado)

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable o aluminio

HORNO DE COCCIÓN A VAPOR DG 4060 NAVITRONIC

DISEÑO

Mandos multifunción ocultos

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en acero inoxidable

Frente en aluminio o blanco y cristal con tirador en aluminio

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Para su empotramiento en un armario columna o en un armario inferior de **60 cm** de ancho

PUERTA DEL APARATO

Apertura de puerta automática poco antes de finalizar el programa

FUNCIONES

141 Programas automáticos, programas propios, 4 niveles de cocción (Universal, Verduras, Pescados, Carnes), así como Calentar, Descongelar, con propuesta de temperatura para cada programa; Descalcificar

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico con programación asistida en el display, propuesta de temperatura, selección de temperatura entre 40–100°C, compensación de altura barométrica, función mantenimiento del calor de 15 min., reducción del vapor al final del programa

CONFORT DE MANEJO

Diálogo del display en texto claro, mandos multifunción con función de “girar y pulsar”, ajustes personalizados interruptor de contacto de puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minuterio avisador, Programación del horno: Preselección, programación del final de la cocción, desconexión automática, mantenimiento de la indicación de la hora durante 200 horas en caso de corte de corriente

LIMPIEZA

Cierres rápidos para listones portabandejas

DOTACIÓN

Interior del horno en acero inoxidable, 30 litros, 4 niveles para bandejas, reducción de agua condensada gracias a la resistencia calefactora

SEGURIDAD

Bloqueo de puesta en funcionamiento, sistema de enfriamiento de vahos plus, función bloqueo, frente frío

SERVICIO

Información para la descalcificación, indicación de anomalías, indicación nivel de llenado recipiente de agua

CONEXIÓN DEL APARATO

2,5 kW, sin necesidad de instalación fija para la entrada de agua/desagüe

ACCESORIOS

2 recipientes de cocción de acero inoxidable (perforado, capacidad de 2 l), rejilla plana, bandeja recogedora, depósito de agua con resistencia calefactora integrada

ACCESORIOS ESPECIALES

Recipiente de acero inoxidable (cerrado)
Recipiente de acero inoxidable (perforado)

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable, aluminio o blanco

HORNO DE COCCIÓN A VAPOR DG 4080 NAVITRONIC

DISEÑO

Con Touch-Display

Frente en acero inoxidable y cristal con tirador en diseño acero inoxidable

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Para su empotramiento en un armario columna o en un armario inferior de **60 cm** de ancho

PUERTA DEL APARATO

Apertura de puerta automática poco antes de finalizar el programa

FUNCIONES

141 programas automáticos, programas propios, 4 niveles de cocción (Universal, Verduras, Pescados, Carnes), así como Calentar, Descongelar, con propuesta de temperatura para cada programa; Descalcificar

FUNCIONAMIENTO

Control electrónico con programación asistida en el display, propuesta de temperatura, selección de temperatura entre 40–100°C, compensación de altura barométrica, función mantenimiento del calor de 15 min., reducción del vapor al final del programa,

CONFORT DE MANEJO

Diálogo del display en texto claro, Manejo mediante sensores Touch Control, ajustes personalizados interruptor de contacto con la puerta

FUNCIONES DEL RELOJ

Reloj electrónico, indicación de la hora, minuterio avisador, Programación del horno: Preselección, programación del final de la cocción, desconexión automática, mantenimiento de la indicación de la hora durante 200 horas en caso de corte de corriente

LIMPIEZA

Panel de mandos liso, Cierres rápidos para listones portabandejas

DOTACIÓN

Interior del horno en acero inoxidable con volumen de 30 litros, 4 niveles para bandejas, Reducción de agua condensada gracias a una resistencia calefactora

SEGURIDAD

Bloqueo de puesta en funcionamiento, sistema de enfriamiento de vahos plus, Función bloqueo, frente frío

SERVICIO

Información para la descalcificación, indicación de anomalías, indicación nivel de llenado recipiente de agua

CONEXIÓN DEL APARATO

2,5 kW, sin necesidad de instalación fija para la entrada de agua/desagüe

ACCESORIOS

3 recipientes de cocción de acero inoxidable, rejilla plana, bandeja recogedora, depósito de agua con resistencia calefactora integrada

ACCESORIOS ESPECIALES

Recipiente de acero inoxidable (cerrado)
Recipiente de acero inoxidable (perforado)

DISEÑO FRONTAL

Acero inoxidable

Accesorios especiales para hornos a vapor



CAJÓN EMPOTRABLE ESS 2060 **Acero inoxidable (contra pedido)**

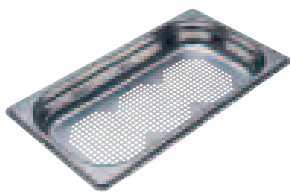
DISEÑO

Frontal en acero inoxidable o aluminio
Combinable con el horno a vapor DG 2661 o la máquina de café CVA 2660 para un hueco de 45 cm de alto
Capacidad: hasta 24 tazas de Espresso, incluyendo platillos, o 15 tazas de Cappuccino, incluyendo platillos, cápsulas, etc. (según tipo y modelo)
Altura útil, aprox. 6,9 cm
Cajón con deslizamiento sobre guías telescópicas con sistema de apertura y cierre Push-Pull
Base antideslizante



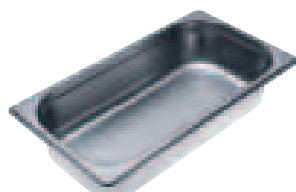
CERCO DE COMPENSACIÓN AB 45 **Acero inoxidable (contra pedido)**

Para compensación del hueco de empotramiento de 45 cm de alto en combinación con el horno a vapor DG 2661



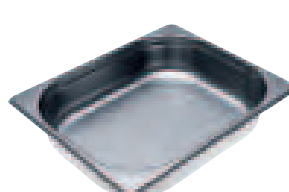
RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE DGGL 1*

Recipiente perforado, para la preparación de verduras, pescados, carnes y patatas que no se cocinen con salsa
Apto para los modelos DG 2661, DG 4060 y DG 4080
Capacidad 1,5 litros
Dimensiones :
Ancho 32,5 cm x Fondo 17,5 cm x Alto 4,0 cm



RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE DGG 2*

Recipiente sin perforar, para preparar alimentos con salsas o con agua (por ejemplo pasta, arroz, etc.)
Apto para los modelos DG 2661, DG 4060 y DG 4080
Capacidad 2,5 litros
Dimensiones:
Ancho 32,5 cm x Fondo 17,5 cm x Alto 6,5 cm



RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE DGG 3*

Recipiente sin perforar, para preparar alimentos con salsas o con agua (por ejemplo pasta, arroz, etc.)
Apto para los modelos DG 2661, DG 4060 y DG 4080
Capacidad 4 litros
Dimensiones:
Ancho 32,5 cm x Fondo 26,5 cm x Alto 6,5 cm



RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE DGGL 4*

Recipiente perforado, para la preparación de verduras, pescados y carnes que no se cocinen con salsa
Apto para los modelos DG 2661, DG 4060 y DG 4080
Capacidad 4 litros
Dimensiones:
Ancho 32,5 cm x Fondo 26,5 cm x Alto 6,5 cm

* Se suministra a través del Servicio Post-venta

Prepare sin complicaciones sus recetas más refinadas
La tecnología Miele:
Perfección para las máximas exigencias





Más suave, más rápido: Mejor

Todos los aparatos Miele destacan por una particularidad: La tecnología Vitasteam.

Gracias a esta tecnología, un potente generador de vapor situado en un compartimento en el exterior del recinto de cocción produce siempre la cantidad necesaria de vapor, además de mantener con precisión la temperatura deseada en el interior del Cocivap. La tecnología Vitasteam brinda múltiples ventajas: Los ingredientes siempre se van calentando de un modo especialmente suave y se evita la generación de un fuerte calor seco, como en procesos utilizados por otros fabricantes. Esto significa más protección y menor oxidación, puesto que en el interior del Cocivap no hay oxígeno.

En una palabra: Un perfecto resultado de cocción.

Vapor siempre nuevo

Otra ventaja de la tecnología Vitasteam es el intercambio de vapor. Durante todo el proceso de cocción se genera continuamente vapor nuevo, de modo que se evita toda mezcla de sabores o de olores entre los distintos alimentos, y se mantiene siempre la temperatura ajustada.

Cocción a presión – como los profesionales

La cocción a presión es la “disciplina real” del método de cocción a vapor. El Miele DG 4064 domina esta disciplina con absoluta perfección. Gracias a una temperatura superior a 120°C, se genera vapor a presión en el interior del Cocivap – y el tiempo de cocción se acorta. La presión impide que se produzcan pérdidas o mermas en la calidad de los alimentos, a pesar de estas altas temperaturas. De este modo usted no sólo podrá disfrutar de un menú completo especialmente sabroso y rico en sustancias nutritivas, sino también de un importante ahorro de tiempo.

Nuevos cocivaps de Miele
Placer garantizado



Cocivaps – hornos a vapor con presión



COCIVAP DG 4064 Edst

DISEÑO

Frente en acero inoxidable
Superficie auxiliar extraíble en acero inoxidable
Puerta del aparato en acero inoxidable
Interior con 3 niveles de bandejas

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Para su empotramiento en armario superior, en columna o en armario inferior de 60 cm de ancho
Conexión a toma de agua (entrada de agua y desagüe necesarios)

PUERTA DEL APARATO

Apertura hacia la izquierda
Cierre hermético de la puerta con cierre de seguridad

FUNCIONES

2 programas de cocción (Universal, Universal con presión) Calentar, Descongelar, Propuesta de temperatura para cada programa, Descalcificar

CONFORT DE MANEJO

Control electrónico con programación asistida en Display
Propuesta de temperatura
Selección de temperatura entre 50–120°C
Numerosos ajustes personalizados
Interruptor de contacto de puerta
Función para mantener calientes los alimentos

FUNCIONES DEL RELOJ

Programación del tiempo de cocción, Desconexión automática

LIMPIEZA

Listones portabandejas extraíbles
Función de autolimpieza para la reducción de condensado y vahos
Proceso de descalcificación automático

SEGURIDAD

Sistema de eliminación de vahos, Bloqueo de puesta en funcionamiento
Frente frío, Sistema de refrigeración integral

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

4 recipientes de acero perforados:
– 2 recipientes de acero inox. perforados con capacidad de 1,5 litros
– 1 recipiente sin perforar con capacidad de 2,5 litros
– 1 recipiente sin perforar con capacidad de 0,35 litros

Manguera para acometida de entrada de agua (3 m), 3 m de manguera para desagüe, cable de conexión, jeringuilla de dosificación para el descalcificador

Descalcificador / Producto de limpieza

ACCESORIOS ESPECIALES

Cerco de compensación AB 45-7 para el empotramiento en un hueco de 45 cm de alto
Diversos recipientes de acero inoxidable*

COCIVAP DG 4064 L Edst

DISEÑO

Puerta elevable de acero inoxidable con tirador corto en diseño acero inoxidable
Frente en acero inoxidable
Superficie auxiliar en acero inoxidable
Puerta del aparato en acero inoxidable
Interior con 3 niveles de bandejas

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Para su empotramiento en armario superior, en columna o en armario inferior de 60 cm de ancho
Conexión a toma de agua (entrada de agua y desagüe necesarios)

PUERTA DEL APARATO

Apertura hacia la izquierda
Cierre hermético de la puerta con cierre de seguridad

FUNCIONES

2 programas de cocción (Universal, Universal con presión), Calentar, Descongelar, Propuesta de temperatura para cada programa, Descalcificar

CONFORT DE MANEJO

Control electrónico con programación asistida en Display
Propuesta de temperatura
Indicación de la temperatura "actual"
Selección de temperatura entre 50–120°C
Numerosos ajustes personalizados
Interruptor de contacto de puerta
Función para mantener calientes los alimentos

FUNCIONES DEL RELOJ

Programación del tiempo de cocción, Desconexión automática

LIMPIEZA

Listones portabandejas extraíbles
Función de autolimpieza para la reducción de condensado y vahos
Proceso de descalcificación automático

SEGURIDAD

Sistema de eliminación de vahos, Bloqueo de puesta en funcionamiento
Frente frío, Sistema de refrigeración integral

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

4 recipientes de acero perforados:
– 2 recipientes de acero inox. perforados con capacidad de 1,5 litros
– 1 recipiente sin perforar con capacidad de 2,5 litros
– 1 recipiente sin perforar con capacidad de 0,35 litros

Manguera para acometida de entrada de agua (3 m), 3 m de manguera para desagüe, cable de conexión, jeringuilla de dosificación para el descalcificador

Descalcificador / Producto de limpieza

ACCESORIOS ESPECIALES

Cerco de compensación AB 45-7 para el empotramiento en un hueco de 45 cm de alto
Diversos recipientes de acero inoxidable*

COCIVAP DG 4064 L Sw

DISEÑO

Puerta elevable de "cristal negro" con tirador corto en diseño acero inoxidable
Superficie auxiliar en acero inoxidable
Puerta del aparato en acero inoxidable
Interior con 3 niveles de bandejas

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Para su empotramiento en armario superior, en columna o en armario inferior de 60 cm de ancho
Conexión a toma de agua (entrada de agua y desagüe necesarios)

PUERTA DEL APARATO

Apertura hacia la izquierda
Cierre hermético de la puerta con cierre de seguridad

FUNCIONES

2 programas de cocción (Universal, Universal con presión), Calentar, Descongelar, Propuesta de temperatura para cada programa, Descalcificar

CONFORT DE MANEJO

Control electrónico con programación asistida en Display
Propuesta de temperatura
Indicación de la temperatura "actual"
Selección de temperatura entre 50–120°C
Numerosos ajustes personalizados
Interruptor de contacto de puerta
Función para mantener calientes los alimentos

FUNCIONES DEL RELOJ

Programación del tiempo de cocción, Desconexión automática

LIMPIEZA

Listones portabandejas extraíbles
Función de autolimpieza para la reducción de condensado y vahos
Proceso de descalcificación automático

SEGURIDAD

Sistema de eliminación de vahos, Bloqueo de puesta en funcionamiento
Frente frío, Sistema de refrigeración integral

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

4 recipientes de acero perforados:
– 2 recipientes de acero inox. perforados con capacidad de 1,5 litros
– 1 recipiente sin perforar con capacidad de 2,5 litros
– 1 recipiente sin perforar con capacidad de 0,35 litros

Manguera para acometida de entrada de agua (3 m), 3 m de manguera para desagüe, cable de conexión, jeringuilla de dosificación para el descalcificador

Descalcificador / Producto de limpieza

ACCESORIOS ESPECIALES

Cerco de compensación AB 45-7 para el empotramiento en un hueco de 45 cm de alto
Diversos recipientes de acero inoxidable*

Calientaplatos empotrables Miele

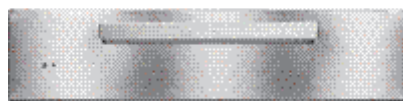
Un detalle que agradecerán sus invitados:

Muchos alimentos y bebidas que se sirven calientes pierden rápidamente su típico sabor y aroma. La porcelana fría consume el calor inicial. Como consecuencia, los aromas no pueden desarrollarse de forma óptima, y se pierde así el sabor que queremos obtener. Nuestra entusiasta sugerencia para un mayor disfrute: los calientaplatos empotrables de Miele.

Como en las cocinas de los grandes Chefs, los calientaplatos empotrables de Miele atemperan en un tiempo mínimo grandes cantidades de platos, tazas, bandejas y fuentes, que alcanzarán una temperatura homogénea e idónea para el servicio. Como aparato independiente permite precalentar la vajilla simultáneamente y de forma totalmente independiente de la elaboración de los propios

alimentos. Así usted dará una auténtica muestra de su saber hacer como cocinero y convencerá como anfitrión perfecto.





CALIENTAPLATOS EMPOTRABLE EGW 2060 (Contra pedido)

DISEÑO

Frente en acero inoxidable o aluminio

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Para combinar con la máquina de café CVA 2660 y el horno a vapor DG 2661 para un hueco de empotramiento de 45 cm de alto

TIPO DE CALEFACCIÓN

Resistencia calefactora de irradiación para precalentar tazas de espresso, de cappuccino y vajilla

CAPACIDAD

Hasta 24 tazas de espresso, o 15 tazas de Cappuccino (independientemente del tipo y diseño)
Altura útil, aprox. 6,9 cm

FUNCIONES

Regulación gradual de la temperatura, desde aprox. 40–50°C
Interruptor de conexión/desconexión iluminación

SEGURIDAD

Frente frío

DOTACIÓN

Cajón con deslizamiento sobre guías telescópicas con sistema de apertura y cierre Push-Pull
Base antideslizante

POTENCIA NOMINAL

0,15 kW

CALIENTAPLATOS EMPOTRABLE EGW 4060-14 (Contra pedido)

DISEÑO

Frente en acero inoxidable con tirador en diseño acero inoxidable o frente y tirador en aluminio

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Para combinar con los hornos a vapor DG 4060 y DG 4080 y los hornos compactos con microondas H 4020 BM, H 4080 BM y la máquina de café CVA 2660 para un hueco de empotramiento de 60 cm

TIPO DE CALEFACCIÓN

Sistema de aire caliente para el precalentamiento de tazas de espresso, de cappuccino y vajilla

CAPACIDAD

Vajilla para 6 servicios o 20 platos de 28 cm Ø (en función de la clase y forma de la vajilla) u 80 tazas de espresso, o 40 tazas de cappuccino
Altura útil, aprox. 10 cm

FUNCIONES

Regulación gradual de la temperatura, desde aprox. 30–70°C

SEGURIDAD

Frente frío

DOTACIÓN

Cajón con deslizamiento sobre guías telescópicas, base antideslizante, Interruptor de conexión/desconexión iluminación

POTENCIA NOMINAL

0,4 kW

CALIENTAPLATOS EMPOTRABLE EGW 4060-29 (Contra pedido)

DISEÑO

Frente en acero inoxidable con tirador en diseño acero inoxidable

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Para combinar con todos los hornos, para un hueco de empotramiento de 88 cm

TIPO DE CALEFACCIÓN

Sistema de aire caliente para el precalentamiento de tazas de espresso

CAPACIDAD

Vajilla para 12 servicios o 40 platos de 28 cm Ø (en función de la clase y forma de la vajilla) o 120 tazas de espresso o 60 tazas de cappuccino
Altura útil, aprox. 25 cm

FUNCIONES

Regulación gradual de la temperatura, desde aprox. 30–70°C

SEGURIDAD

Frente frío

DOTACIÓN

Cajón con deslizamiento sobre guías telescópicas, base antideslizante, Interruptor de conexión/desconexión iluminación

POTENCIA NOMINAL

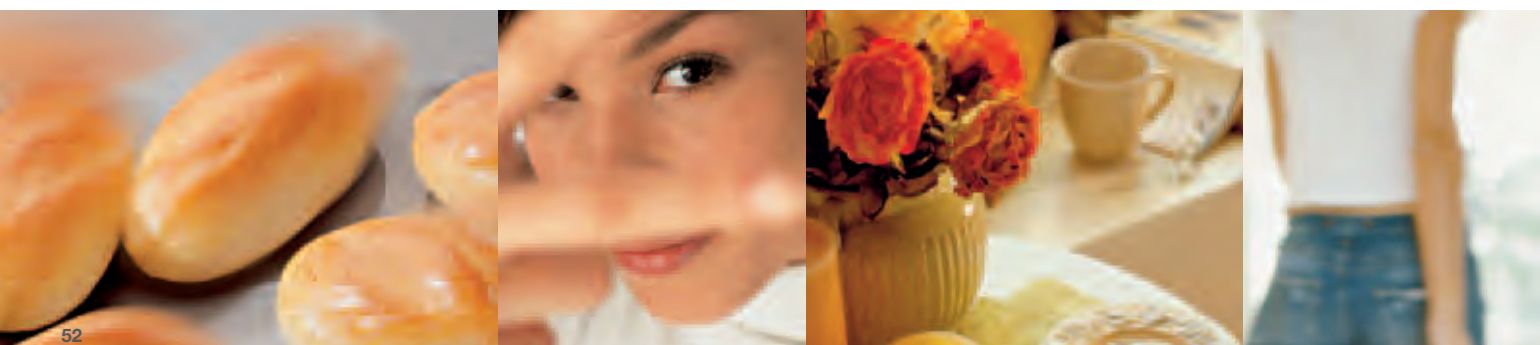
0,4 kW

Máquinas de café empotrables Miele

Un placer de primera clase

Tres especialidades de café preparadas al momento

Con sólo pulsar un botón, las nuevas máquinas de café Miele muelen instantáneamente el café fresco en grano, preparando al momento el más sabroso café, espresso, o incluso un cremoso café cappuccino con su característica espuma. Todo ello, naturalmente, de forma completamente automática.





El exterior no es lo único importante: la verdadera elegancia procede del interior

Las máquinas de café empotrables de Miele son un sueño en refinado acero inoxidable. Perfectamente empotrables en un armario columna de 60 cm de ancho, se convierten en un sello de distinción en cualquier cocina. Las máquinas de café empotrables modelo CVA 4060 y CVA 4080 se pueden combinar de manera óptima, tanto desde el punto de vista del diseño, como de la estética con el resto de la gama empotrable de Miele.

MÁQUINA DE CAFÉ CVA 4060

CONSTRUCCIÓN

Para su empotramiento en armario columna de 60 cm de ancho o en un armario móvil (ver accesorios especiales)

DISEÑO

Paneles superior e inferior en acero inoxidable interior en negro
Displays y mandos multifunción dispuestos en el centro del panel de mandos
Iluminación interior y exterior mediante LEDs
Apertura de la puerta a la izquierda

CONFORT DE MANEJO

Control electrónico con programación asistida en el display con texto claro (17 idiomas)
Manejo mediante dos mandos multifunción

FUNCIONES

2 tamaños de extracción: Espresso y café
Preparación de dos tazas al mismo tiempo
Cantidad de café por taza ajustable entre 5 y 12 gramos
Programación personalizada de la cantidad de agua por taza
Cappuccino seleccionable a través del display
Preparación de café y espuma de leche al mismo tiempo
Utilización de dos tipos de café diferentes: en grano o café molido
Programación individualizada de perfiles de usuarios
Ajuste de los tiempos de conexión y desconexión
Programas automáticos de limpieza y aclarado
Ajuste de la dureza del agua

DOTACIÓN

Depósito de agua de aprox. 2,5 litros, Depósito para granos de café de 500 gr,
Recipiente para posos de gran capacidad, boquilla para salida de agua, sencillísimo sistema para la preparación de cappuccino,
2 bombas de émbolo para obtener la presión adecuada para la preparación de café
Dos calentadores continuos de acero inoxidable

INDICACIONES DE CONTROL

Indicaciones de llenado para depósito de granos y agua fresca
Indicación de vaciado del recipiente de posos y bandeja de agua
Indicación para conectar el programa descalcificador

SEGURIDAD

Bloqueo de puesta en funcionamiento

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conexión a la red 220–240 V/50 Hz/2300 W

ACCESORIOS ESPECIALES

Armario para máquina de café MES 45
Cable de conexión CWK para manejar los calentadores EGW 4060-14 y EGW 4060-29 a través de la máquina de café

COLORES

Acero inoxidable

MÁQUINA DE CAFÉ CVA 4080*

CONSTRUCCIÓN

Para su empotramiento en armario columna de 60 cm de ancho o en un armario móvil (ver accesorios especiales)

DISEÑO

Paneles superior e inferior en acero inoxidable o aluminio, interior en negro
Con Touch-Display
Iluminación interior y exterior mediante LEDs
Apertura de la puerta a la izquierda

CONFORT DE MANEJO

Control electrónico con programación asistida en el display con texto claro (17 idiomas)
Manejo mediante sensores TouchControl

FUNCIONES

2 tamaños de extracción: Espresso y café
Preparación de dos tazas al mismo tiempo
Cantidad de café por taza ajustable entre 5 y 12 gramos
Programación personalizada de la cantidad de agua por taza
Cappuccino seleccionable a través del display
Preparación de café y espuma de leche al mismo tiempo
Utilización de dos tipos de café diferentes: en grano o café molido
Programación individualizada de perfiles de usuarios
Ajuste de los tiempos de conexión y desconexión
Programas automáticos de limpieza y aclarado
Ajuste de la dureza del agua

DOTACIÓN

Depósito de agua de aprox. 2,5 litros, Depósito para granos de café de 500 gr,
Recipiente para posos de gran capacidad, boquilla para salida de agua, sencillísimo sistema para la preparación de cappuccino,
2 bombas de émbolo para obtener la presión adecuada para la preparación de café
Dos calentadores continuos de acero inoxidable

INDICACIONES DE CONTROL

Indicaciones de llenado para depósito de granos y agua fresca
Indicación de vaciado del recipiente de posos y bandeja de agua
Indicación para conectar el programa descalcificador

SEGURIDAD

Bloqueo de puesta en funcionamiento

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Conexión a la red 220–240 V/50 Hz/2300 W

ACCESORIOS ESPECIALES

Armario para máquina de café MES 45
Cable de conexión CWK para manejar los calentadores EGW 4060-14 y EGW 4060-29 a través de la máquina de café

COLORES

Acero inoxidable y aluminio

* Disponible a partir de agosto

Nueva máquina de café empotrable Miele con sistema Nespresso

¡Para un café con sabor!

Un café a su gusto

Entre los amigos y en la familia existen, a menudo, gustos muy distintos, y el café no es una excepción. Algunos lo prefieren corto y muy cargado, otros más ligero. Para satisfacer realmente todos los gustos ha llegado una solución idónea: con la máquina de café empotrable Miele podrá preparar un gran surtido de distintas variedades y tipos de café, porque la nueva máquina de café Miele ahora incorpora las fantásticas ventajas de las cápsulas de café NESPRESSO®. El depósito portacápsulas integrado en el modelo CVA 2660 admite una carga de hasta 20 cápsulas. El quid de este singular servicio es la posibilidad de cargar distintas variedades de café en los 5 compartimentos del portacápsulas. ¡Una posibilidad que sin duda aprovechará!



El multitalento...



... no sólo puede preparar Espresso, café y espuma de leche para Cappuccino, sino que también proporciona agua caliente para atemperar las tazas. El display con símbolos y texto claro en español le permitirá seleccionar fácilmente las tazas más adecuadas para su

Espresso y café, así como la programación de distintas variedades de café. Además, en su memoria podrá guardar hasta 4 ajustes personalizados para poder extraer siempre el café perfectamente preparado a su gusto. La gran ventaja de este nuevo modelo es su disposición de servicio permanente, desde la mañana hasta la noche. Y la función de conexión y desconexión automática añade otro plus de comodidad, bastando con unos pocos ajustes para programar los tiempos que mejor se adapten a su horario personal.

Gran flexibilidad de adaptación



La nueva máquina de café empotrable Miele con sistema Nespresso podrá instalarse en prácticamente cualquier entorno de la cocina. Con unas dimensiones de 60 cm, podrá integrarla en cualquier armario columna, superior o complementario. También resulta ideal

su combinación con otros aparatos. A propósito: Para el uso móvil le recomendamos el armario de empotramiento Miele con ruedas.



Para todos los gustos...

Con el singular método de fabricación de NESPRESSO® el café recién molido se envasa herméticamente en pequeñas cápsulas que garantizan una óptima conservación del aroma y del sabor.

Con un total de 12 variedades, podrá elegir su favorito personal según sus preferencias, fuerte, corto o más suave.



Ristretto

Una selección de variedades premium de África oriental y América (Colombia, Centroamérica) confiere al Ristretto un agradable gusto ligeramente amargo. Pero es el toque de Arábica brasileño con Robusta africano que redundan en la fuerza de este Espresso por excelencia.

Arpeggio

Esta mezcla pura de Arábica procedente de Centroamérica alcanza su equilibrio por un toque de Arábicas brasileños que le confieren una mayor intensidad, un color marrón oscuro y una crema de gran consistencia, todo un sutil secreto con un excelente aroma.

Roma

El Roma destaca por un sutil equilibrio de suavidad, fuerza y finura, revelando en cada taza todo el carácter del Espresso con el fuerte sabor del café de los altiplanos de Centroamérica, mezclado por partes iguales con variedades premium del Brasil y de África que le confieren plenitud y todo el sabor.

Decaffeinato Intenso

Esta mezcla de una exquisita selección de Arábicas de América Latina desarrolla su intensidad y su carácter gracias a su toque perfecto con una pizca de Robusta y torrefacción homogénea.

Livanto

Una mezcla de finas variedades procedentes de diversos países latinoamericanos (sobre todo, Arábicas de Centroamérica) y un toque de variedades premium de Arábica de América del Sur que contribuyen esencialmente a la plenitud del sabor.

Capriccio

Este Espresso proviene de variedades de Arábica suramericanos, dotados con ligeras sustancias amargas y una nota de aroma pleno. Pero el auténtico equilibrio de este café se debe a su perfecta mezcla con Arábicas de Brasil y Robustas centroafricanos que le confieren su gran registro de sabores.

Intensidad: 10

Intensidad: 9

Intensidad: 8

Intensidad: 7

Intensidad: 6

Intensidad: 5



Volluto

Toda la riqueza de sabores y plenitud de aromas del Arábica brasileño se desarrolla en este Espresso suave y aterciopelado, gracias a la adición de una proporción perfecta de Arábicas de Colombia, con un ligero toque afrutado.

Così

En esta mezcla de variedades premium de Arábica procedentes de África Oriental se redondea el gusto secundario ligeramente amargo, con el perfume y la ligereza de Arábicas centroamericanos, y alcanza su máxima armonía con una pizca del "Santos" suave de Brasil.

Decaffeinato

Esta mezcla reúne distintas variedades premium de Arábica suramericano que aportan, por un lado, sustancias amargas y, por otro, equilibrio. Un ligero toque de Robusta africano redondea el carácter de esta combinación poco habitual.

Vivalto

Este Arábica puro y de cuerpo pleno es una composición de Arábica de América del Sur y África oriental. Su característica es el desarrollo de finas notas de tueste y aromas ligeramente florales. Armónico, también con leche.

Decaffeinato Lungo

Esta mezcla de los mejores Arábica con un toque de Robusta es un descafeinado natural que convence con su gran cuerpo.

Finezza

Es un café liviano de una equilibrada mezcla de Arábicas latinoamericanos y de África oriental, con un toque de Robusta africano. Ofrece una agradable sensación ácida, que le otorga una nota frutal.

Intensidad: 4**Intensidad: 3****Intensidad: 2****Intensidad: 6****Intensidad: 5****Intensidad: 4**

Máquina de café empotrable con sistema NESPRESSO



MÁQUINA DE CAFÉ CVA 2660

DISEÑO

Paneles superior e inferior en acero inoxidable o aluminio, interior en negro
Displays y mandos multifunción dispuestos en el centro del panel superior.
Iluminación indirecta del panel de mandos.

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Empotrable en un armario superior, columna o complementario de 60 cm de ancho
Otras posibilidades de emplazamiento, véanse las indicaciones en el apartado "Accesorios especiales"

PUERTA DEL APARATO

Apertura de la puerta del aparato hacia la izquierda (no intercambiable)
Tirador oculto integrado en la puerta

CONFORT DE MANEJO

Manejo mediante dos mandos multifunción, con función de girar y pulsar.
Manejo de los programas asistido en pantalla mediante símbolos y texto claro.
Dos displays gráficos, en 17 idiomas.
Depósito portacápsulas con una capacidad de 20 cápsulas, para hacer hasta 5 variedades de café.
Cuatro tamaños de extracción:
Espresso, café, Espresso doble, café doble
Ajuste personalizado de la cantidad de agua por taza, con memorias para preferencias de preparación
Preparación confortable de Cappuccino y agua caliente.
Ajuste de tiempos de conexión y desconexión automática.
Programa automático de lavado y limpieza.
Ajuste del grado de dureza del agua

DOTACIÓN

Depósito portacápsulas extraíble, con capacidad para 20 cápsulas NESPRESSO®
Dos calentadores continuos de acero inoxidable que garantizan una perfecta temperatura de extracción.
Depósito de agua con una capacidad de 1,5 litros.
Depósito colector para hasta 25 cápsulas usadas.

INDICACIONES DE CONTROL

Indicadores para rellenar el depósito portacápsulas o el depósito de agua.
Indicación de llenado del depósito colector de cápsulas usadas y de la bandeja recolectora de agua.

SEGURIDAD

Indicación para iniciar el programa descalcificador.
Calentadores continuos de agua con limitador de temperatura.
Sistema de bloqueo de seguridad

ACCESORIOS QUE FORMAN PARTE DEL SUMINISTRO

Cappuccinatore CVC 26.
40 cápsulas NESPRESSO®.
Dos tazas para Espresso con platillo.
Dos tazas para Cappuccino con platillo.
Producto para descalcificación y limpieza.

ACCESORIOS ESPECIALES

Cajón empotrable ESS 2060
Cappuccinatore CVC 26
Cerro de compensación AB 45
Calientaplatos empotrable EGW 2060
Armario para máquina de café MES 35
Armario para máquina de café MES 45

COLORES

Diseño frontal en acero inoxidable o aluminio

Accesorios para máquinas de café



CAJÓN EMPOTRABLE ESS 2060 (Contra pedido)

DISEÑO

Frontal en acero inoxidable o aluminio
Combinable con la máquina de café CVA 2660 o el horno a vapor DG 2661
Capacidad: hasta 24 tazas de Espresso, incluyendo platillos, o 15 tazas de Cappuccino, incluyendo platillos, cápsulas, etc.
(según tipo y modelo)
Altura útil, aprox. 6,9 cm

DOTACIÓN

Cajón con deslizamiento sobre guías telescópicas con sistema de apertura y cierre Push-Pull
Base antideslizante

ARMARIO PARA MÁQUINA DE CAFÉ MES 35 (Contra pedido)

DISEÑO FRONTAL

Azul claro

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Armario móvil con un hueco de empotramiento de 35 cm de alto, apto para empotrar la máquina de café CVA 2660

Frontal del mueble con acabado en material sintético en color azul claro

Tiradores de metal en color acero inoxidable

DOTACIÓN

Bandeja extraíble, con dispositivo de bloqueo
Dos entrepaños con acabado en material sintético
Compartimento integrado con bloqueo de extracción para el almacenamiento de tazas, accesorios, etc.

ARMARIO PARA MÁQUINA DE CAFÉ MES 45 (Contra pedido)

DISEÑO FRONTAL

Azul claro

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Armario móvil, con un hueco de empotramiento de 45 cm de alto, apto para empotrar las máquinas de café CVA 4060 y el modelo CVA 4080 o el modelo CVA 2660, el cajón empotrable ESS 2060 o el calentaplatos empotrable EGW 2060

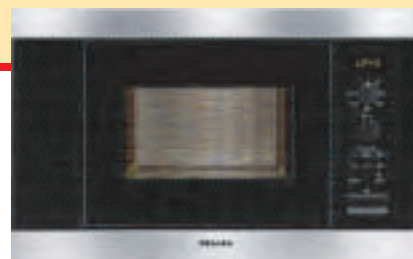
Frontal del mueble con acabado en material sintético en color azul claro con tiradores de metal en color acero inoxidable

DOTACIÓN

Bandeja extraíble, con sistema de retención segura
Dos entrepaños con acabado en material sintético
Compartimento integrado con bloqueo de extracción para el almacenamiento de tazas y accesorios, etc.

Nuevos microondas Miele

Perfectos hasta el último detalle



No es del todo fácil ser rápido y, al mismo tiempo, cuidar del aspecto. Sin embargo, a nuestros microondas eso se le da de maravilla.

MICROONDAS MIELE M 8160

CONSTRUCCIÓN

Modelo empotrable de 17 l, para empotrar en un armario superior o suplementario con un hueco de 35 cm de alto y 60 cm de ancho, o en un armario columna con un hueco de 36 cm. de alto y 60 cm de ancho

DOTACIÓN

Control electrónico de sencillo manejo
Cómodo manejo del selector para tiempos y potencias
Teclas para funciones adicionales
Indicación por LED para la hora y las diferentes funciones del aparato
Indicación de la hora (desconectable)
Interior de acero inoxidable
Para platos de hasta 28 cm de diámetro
Iluminación interior

SEGURIDAD

Termostato de seguridad contra sobrecalentamiento del magnetrón
Bloqueo de puesta en funcionamiento

POTENCIA

Potencia máxima del microondas 800 W
6 niveles de potencia 80/150/300/450/600/800 W claramente rotulados en el panel de mandos

FUNCIONES

Quick-Start con función memoria, 30/60/120 segundos, programable individualmente
9 programas automáticos para descongelar, cocinar y calentar
Función memoria para hasta tres funciones diferentes
Programa automático para mantener calientes los alimentos
Minutero avisador
Desconexión automática con señal acústica

ACCESORIOS

Tapa para menaje
Varilla para hervir líquidos
Recetario

COLOR

Blanco luminoso, acero inoxidable

Microondas Miele M 8150

Diseño frontal en acero inoxidable o blanco

CONSTRUCCIÓN

Como modelo M 8160 pero para un hueco de 50 cm. de ancho



MICROONDAS MIELE M 8261

CONSTRUCCIÓN

Modelo empotrable con grill de 26 l, apto para empotrar en un armario columna de 60 cm de ancho con un hueco de 45 cm. de alto

DOTACIÓN

Grill de cuarzo integrado en la parte superior
Control electrónico de sencillo manejo
Cómodo manejo del selector para tiempos y potencias
Teclas para funciones adicionales
Indicación por LED para la hora y las diferentes funciones del aparato
Indicación de la hora (desconectable)
Interior de acero inoxidable
Para platos de hasta 32 cm de diámetro
Iluminación interior

SEGURIDAD

Termostato de seguridad contra sobrecalentamiento del magnetrón
Bloqueo de puesta en funcionamiento

POTENCIA

Potencia máxima del microondas 900 W
7 niveles de potencia 80/150/300/450/600/750/900 W claramente rotulados en el panel de mandos
Potencia máx. de grill 800 W

FUNCIONES

Función microondas/Grill de funcionamiento individual o combinado
Quick-Start con función memoria, 30/60/120 segundos, programable individualmente
10 programas automáticos para descongelar, cocinar y calentar
Función memoria para hasta tres funciones diferentes
Programa automático para mantener calientes los alimentos
Minutero avisador
Desconexión automática con señal acústica

ACCESORIOS

Tapa para menaje
Varilla para hervir líquidos
Parrilla
Bandeja de cristal
Bandeja Gourmet
Recetario

COLOR

Blanco luminoso, acero inoxidable y aluminio



MICROONDAS MIELE M 8201

CONSTRUCCIÓN

Modelo independiente con grill de 26 l

DOTACIÓN

Grill de cuarzo integrado en la parte superior
Control electrónico de sencillo manejo
Cómodo manejo del selector para tiempos y potencias
Teclas para funciones adicionales
Indicación por LED para la hora y las diferentes funciones del aparato
Indicación de la hora (desconectable)
Interior de acero inoxidable
Para platos de hasta 32 cm de diámetro
Iluminación interior

SEGURIDAD

Termostato de seguridad contra sobrecalentamiento del magnetrón
Bloqueo de puesta en funcionamiento

POTENCIA

Potencia máxima del microondas 900 W
7 niveles de potencia 80/150/300/450/600/750/900 W claramente rotulados en el panel de mandos
Potencia máx. de grill 800 W

FUNCIONES

Función microondas/Grill de funcionamiento individual o combinado
Quick-Start con función memoria, 30/60/120 segundos, programable individualmente
10 programas automáticos para descongelar, cocinar y calentar
Función memoria para hasta tres funciones diferentes
Programa automático para mantener calientes los alimentos
Minutero avisador
Desconexión automática con señal acústica

ACCESORIOS

Tapa para menaje
Varilla para hervir líquidos
Parrilla
Bandeja de cristal
Bandeja Gourmet
Recetario

COLOR

Acero inoxidable

DIMENSIONES

Ancho x Alto x Fondo = 520 x 305 x 444 mm



FRONTAL BASCULANTE MLT 4060-1 (Contra pedido)

Diseño en acero inoxidable
Diseño frontal en cristal con tirador en acero inoxidable

DOTACIÓN

Para integración oculta del microondas M 8201

CERCO DE COMPENSACIÓN AB 42

Para empotrar un microondas de 35 cm de alto (M 8160) en un hueco de 42 cm de alto

COLOR

Acero inoxidable
Blanco

Campanas extractoras decorativas Miele

Comodidad por encima de todo

A todos nos encantan los olores que anuncian deliciosos placeres culinarios, aunque después de comer, seguramente preferimos deshacernos cuanto antes de estos olores a comida. La amplia gama de campanas extractoras decorativas de Miele, reconcilia estos deseos, combinando la alta tecnología con un diseño que sin duda marcará las pautas del futuro. Pero aire limpio significa mucho más que disfrutar solamente de un excelente clima en su cocina: fácil manejo, funcionamiento supersilencioso, materiales de alta calidad, seguridad y larga vida útil. Y desde luego, a la hora de su limpieza tampoco tendrá que renunciar a este confort.

El programa de Miele le invita a conocer diferentes opciones para que usted elija aquella que mejor se adapte a sus necesidades. La versatilidad en el diseño, basada en la combinación de diferentes materiales, así como en las diferentes formas de construcción, resaltarán la elegancia y el exclusivo diseño de la campana decorativa que elija.





Regulación electrónica

Todo a la vista y fácil de manejar: el control electrónico garantiza la máxima precisión y seguridad para la selección de las distintas funciones, con una clara disposición de las teclas para la conexión y desconexión de la iluminación del área de cocción y la turbina, para la selección de los distintos niveles de potencia (con teclas para 3 niveles de potencia y nivel "intensivo"), así como para ajustar el indicador de saturación del filtro de grasa y el filtro de carbón activo. Además se confirmarán las selecciones y funciones mediante pilotos de control. En pocas palabras: el máximo confort de manejo.



Filtros de acero inoxidable

Para el buen funcionamiento de cualquier campana extractora es esencial la eficacia de los sistemas de filtro. Todas las campanas extractoras de Miele se distinguen por su elevada capacidad para separar las grasas. Los filtros de grasa de acero inoxidable con su práctico cierre, trabajan de una forma muy eficaz.

Su diseño y el material elegido en su fabricación permiten desmontarlos fácilmente y lavarlos en el lavavajillas.



Aislamiento acústico

¿Busca un funcionamiento supersilencioso, para poder disfrutar de un mejor ambiente de trabajo en su cocina? Las campanas extractoras decorativas de Miele están dotadas de un paquete acústico especial, que en combinación con la técnica de motores más novedosa hace posible un reducido nivel de ruidos. Las campanas extractoras Miele son, por tanto, ahora más agradables para nuestros oídos.



Campanas extractoras decorativas de pared



CAMPANA EXTRACTORA DA 406 Acero inoxidable

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sistema de salida de aire, cambio a recirculación de aire, posible mediante accesorios especiales (Juego de montaje y filtro de carbón activo)

DIMENSIONES

60 cm de ancho, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas sensoras con indicación por pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación de los filtros de grasa y de carbón activo (programable de forma individual), y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable) 3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 2 filtros de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistente al lavado mecánico, manguito de salida de aire de 150 mm Ø con posibilidad de reducción a 125 mm Ø, conexión recomendada: manguito de salida de aire de 150 mm Ø, iluminación halógena: 2 x 50 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral, con función dimmer, aislamiento acústico especial

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire con manguito de 150 mm Ø según EN 61591 = 200–640 m³/hora
Salida de aire con manguito de 125 mm Ø según EN 61591 = 180–580 m³/hora
Salida de aire libre = 690 m³/hora
Recirculación de aire = 150–490 m³/hora

ACCESORIOS ESPECIALES*

Filtro de carbón activo DKF 12
Juego de montaje DUW 20

CAMPANA EXTRACTORA DA 409 Acero inoxidable

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sistema de salida de aire, cambio a recirculación de aire, posible mediante accesorio especial (Juego de montaje y filtro de carbón activo)

DIMENSIONES

90 cm de ancho, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas sensoras con indicación por pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación de los filtros de grasa y de carbón activo (programable de forma individual), y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable) 3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 3 filtros de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistente al lavado mecánico, manguito de salida de aire de 150 mm Ø con posibilidad de reducción a 125 mm Ø, conexión recomendada: manguito de salida de aire de 150 mm Ø, iluminación halógena: 2 x 50 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral, aislamiento acústico especial

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire con manguito de 150 mm Ø según EN 61591 = 200–640 m³/hora
Salida de aire con manguito de 125 mm Ø según EN 61591 = 180–580 m³/hora
Salida de aire libre = 690 m³/hora
Recirculación de aire = 150–490 m³/hora

ACCESORIOS ESPECIALES*

Filtro de carbón activo DKF 12
Juego de montaje DUW 20

CAMPANA EXTRACTORA DA 249-4 Acero inoxidable (contra pedido)

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sistema de salida de aire, cambio a recirculación de aire, posible mediante accesorio especial (Juego de montaje y filtro de carbón activo)

DIMENSIONES

90 cm de ancho, combinación de cristal y acero inoxidable, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas sensoras con indicación por pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación de los filtros de grasa y de carbón activo (programable de forma individual), y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), 3 posiciones de potencia más posición intensiva desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable)

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, filtro de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistente al lavado mecánico, manguito de salida de aire de 150 mm Ø con posibilidad de reducción a 125 mm Ø, conexión recomendada: manguito de salida de aire de 150 mm Ø, Desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable) iluminación halógena: 2 x 20 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire con manguito de 150 mm Ø según EN 61591 = 200–640 m³/hora
Salida de aire con manguito de 125 mm Ø según EN 61591 = 180–580 m³/hora
Salida de aire libre = 690 m³/hora
Recirculación de aire = 150–490 m³/hora

ACCESORIOS ESPECIALES*

Filtro de carbón activo DKF 9
Juego de montaje DUW 10

* Se suministra a través del servicio Post-Venta.



CAMPANA EXTRACTORA DA 269-4 **Acero inoxidable (contra pedido)**

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sistema de salida de aire, cambio a recirculación de aire, posibilidad mediante accesorio especial (Juego de montaje y filtro de carbón activo)

DIMENSIONES

90 cm de ancho, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas sensoras con indicación por pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, Desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable) 3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 2 filtros de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistentes al lavado mecánico, manguito de salida de aire de 150 mm Ø con posibilidad de reducción a 125 mm

Iluminación halógena: 3 x 20 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral
Chapa telescópica para el montaje a la pared

SEGURIDAD

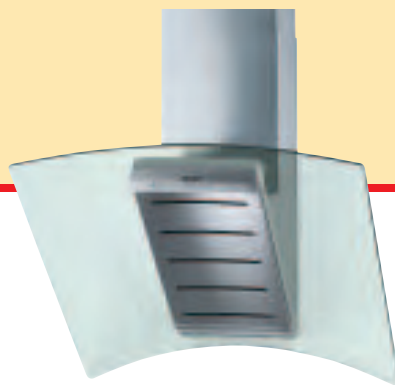
Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire con manguito de 150 m³/hora según EN 61591 = 150–500 m³/hora
Salida de aire con manguito de 125 m³/hora según EN 61591 = 130–450 m³/hora
Salida de aire libre = 550 m³/hora
Recirculación de aire = 100–350 m³/hora

ACCESORIOS ESPECIALES*

Filtro de carbón activo DKF 12
Juego de montaje DUW 20



CAMPANA EXTRACTORA DA 289-4 **Acero inoxidable (contra pedido)**

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sólo para sistema de salida de aire

DIMENSIONES

90 cm de ancho, combinación de cristal y acero inoxidable con cristal de seguridad, chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas sensoras con indicación por pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación de los filtros de grasa (programable de forma individual), y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), Desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable) 3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, filtro de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistente al lavado mecánico, manguito de salida de aire de 150/125 mm Ø, conexión recomendada: manguito de salida de aire de 150 mm Ø
Iluminación halógena: 4 x 10 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire con manguito de 150 mm Ø según EN 61591 = 200–640 m³/hora
Salida de aire con manguito de 125 mm Ø según EN 61591 = 180–580 m³/hora
Salida de aire libre = 690 m³/hora

* Se suministra a través del servicio Post-Venta.

Campanas extractoras decorativas de pared



CAMPANA EXTRACTORA DA 429-4 Acero inoxidable o aluminio (contra pedido)

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sistema de salida de aire. Cambio a recirculación de aire mediante accesorios especiales (Juego de montaje y filtro de carbón activo)

DIMENSIONES

90 cm de ancho, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado o aluminio, instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas sensoras con indicación por pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación del filtro de grasa (programable de forma individual) y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), Desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable)
3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 3 filtros de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistentes al lavado mecánico, conexión de salida de aire hacia arriba y hacia la pared, manguito de salida de aire de 150/125 mm Ø (recomendado 150 mm Ø), iluminación halógena: 3 x 20 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral, aislamiento acústico especial

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire con manguito de 150 mm Ø según EN 61591 = 220–640 m³/hora
Salida de aire con manguito de 125 mm Ø según EN 61591 = 180–580 m³/hora
Salida de aire libre = 690 m³/hora
Recirculación de aire según EN 61591 = 180–490 m³/hora

ACCESORIOS ESPECIALES*

Filtro de carbón activo DKF 12
Juego de montaje DUW 20



CAMPANA EXTRACTORA DA 489 Acero inoxidable (contra pedido)

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sólo para sistema de salida de aire

DIMENSIONES

90 cm de ancho, combinación de cristal y acero inoxidable con cristal de seguridad, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, Instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas sensoras con indicación por pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación de los filtros de grasa (programable de forma individual), 3 posiciones de potencia más posición intensiva, tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), Desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable)

DOTACIÓN

Regulación electrónica
Clapeta antirretorno
1 filtro de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistente al lavado mecánico
Conexión de salida de aire hacia arriba y hacia la pared
Manguito de salida de aire de 150 mm Ø con posibilidad de reducción a 125 mm Ø,
Conexión recomendada: manguito de salida de aire de 150 mm Ø
Iluminación halógena: 4 x 20 W con función Dimmer
Sistema de absorción bilateral
Visera de cristal con posibilidad de ser plegada para una mejor limpieza

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire con manguito de 150 mm Ø según EN 61591 = 200–640 m³/hora
Salida de aire con manguito de 125 mm Ø según EN 61591 = 180–580 m³/hora
Salida de aire libre = 690 m³/hora



CAMPANA EXTRACTORA DA 439 Acero inoxidable (contra pedido)

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sistema de salida de aire. Cambio a recirculación de aire mediante accesorios especiales (Juego de montaje y filtro de carbón activo)

DIMENSIONES

90 cm de ancho, chimenea y perfiles de acero inoxidable, mate cepillado, instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas integradas enrasadas en el panel de mandos con indicación de pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación del filtro de grasa (programable de forma individual), y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), 3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 1 filtro de acero inoxidable, conexión de salida de aire hacia arriba y hacia la pared, manguito de salida de aire de 150/125 mm Ø, iluminación lámpara fluorescente integrada: 1 x 24 W y 2 x 6 W, conexión por separado de la iluminación indirecta, sistema de absorción bilateral, sistema de módulos decorativos para la libre combinación de distintos complementos decorativos para los laterales (DDA) y el cento (DDM) de la campana extractora, DDA en cristal liso, cristal satinado o acero inoxidable, DDM en cristal liso, cristal satinado, acero inoxidable o acero inoxidable perfilado (**deberá ser pedido por separado**)

SEGURIDAD

Desconexión de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire 150 mm Ø según EN 61591 = 200–640 m³/hora
Salida de aire libre = 690 m³/hora
Recirculación de aire = 150–360 m³/hora

ACCESORIOS ESPECIALES*

Filtro de carbón activo DKF 12
Juego de montaje DUW 20

COMPLEMENTOS DECORATIVOS

PARA LA CAMPANA EXTRACTORA

EXTERIOR (2 UNIDADES)

DDA 439.1 Cristal liso
DDA 439.2 Cristal satinado
DDA 439.3 Acero inoxidable

CENTRO (1 UNIDAD)

DDM 439.1 Cristal liso
DDM 439.2 Cristal satinado
DDM 439.3 Acero inoxidable
DDM 439.4 Acero inoxidable perfilado

* Se suministra a través del servicio Post-Venta.



CAMPANA EXTRACTORA DA 422-4 **Acero inoxidable (contra pedido)**

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sólo para sistema de salida de aire

DIMENSIONES

120 cm de ancho, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas sensoras con indicación por pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación del filtro de grasa (programable de forma individual) y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), Desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable)
3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 4 filtros de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistentes al lavado mecánico, conexión de salida de aire hacia arriba y hacia la pared, manguito de salida de aire de 150/125 mm Ø (recomendado 150 mm Ø), iluminación halógena: 3 x 20 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral, aislamiento acústico especial

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire con manguito de 150 mm Ø según EN 61591 = 200–640 m³/hora
Salida de aire con manguito de 125 mm Ø según EN 61591 = 180–580 m³/hora
Salida de aire libre = 690 m³/hora

CAMPANA EXTRACTORA DA 5190 W **Acero inoxidable (contra pedido)**

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sistema de salida de aire
Cambio a recirculación de aire posible mediante accesorios especiales (Juego de montaje y filtro de carbón activo)

DIMENSIONES

90 cm de ancho
Combinación de cristal de y acero inoxidable con cristal de seguridad, chimenea de acero inoxidable, mate cepillado
Instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas sensoras con indicación de pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar y regulación de potencias
Desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable)
Indicador de saturación del filtro de grasa (programable de forma individual)
Tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min.)
3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, Clapeta antirretorno, 1 filtro de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistente al lavado mecánico
Conexión de salida de aire hacia arriba, a través del techo
Manguito de salida de aire de 150/125 mm Ø
Iluminación halógena: 4 x 20 W con función Dimmer
Sistema de absorción bilateral
Aislamiento acústico especial
Chapa telescópica para el montaje a la pared

SEGURIDAD

Desconexión de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire 150 mm Ø según EN 61591 = 220–570 m³/hora
Salida de aire 125 mm Ø según EN 61591 = 210–510 m³/hora
Recirculación de aire EN 61591 = 180–485 m³/hora
Salida de aire libre = 600 m³/hora

ACCESORIOS ESPECIALES*

Filtro de carbón activo DKF 12
Juego de montaje DUW 20

CAMPANA EXTRACTORA DA 5294 W **Acero inoxidable (contra pedido)**

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa (pared)
Sistema de salida de aire
Cambio a recirculación de aire posible mediante accesorios especiales (Juego de montaje y filtro de carbón activo)

DIMENSIONES

90 cm de ancho
Combinación de cristal de y acero inoxidable con cristal de seguridad, chimenea de acero inoxidable, mate cepillado
Instalación entre armarios superiores o montaje independiente a la pared

MANEJO

Teclas sensoras con indicación de pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar y regulación de potencias
Desconexión de la potencia intensiva después de 10 minutos (programable)
Indicador de saturación del filtro de grasa (programable de forma individual)
Tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min.)
3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica
Clapeta antirretorno
2 filtros de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistentes al lavado mecánico
Conexión de salida de aire hacia arriba, a través del techo
Manguito de salida de aire de 150/125 mm Ø
Iluminación halógena: 2 x 20 W con función Dimmer
Sistema de absorción bilateral
Aislamiento acústico especial
Chapa telescópica para el montaje a la pared

SEGURIDAD

Desconexión de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire 150 mm Ø según EN 61591 = 200–640 m³/hora
Salida de aire 125 mm Ø según EN 61591 = 180–580 m³/hora
Recirculación de aire EN 61591 = 150–490 m³/hora
Salida de aire libre = 690 m³/hora

ACCESORIOS ESPECIALES*

Filtro de carbón activo DKF 12
Juego de Montaje DUW 20

* Se suministra a través del servicio Post-Venta.

Campanas extractoras decorativas “en Isla”



Campana extractora DA 5100 D Acero inoxidable (contra pedido)

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa “en isla”
Sólo para sistema de salida de aire

DIMENSIONES

100 cm de ancho, carcasa y chimenea de acero inoxidable y cristal, mate cepillado, instalación libre al techo

MANEJO

Teclas sensoras con indicación de pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, desconexión de la potencia intensiva (programable durante 10 minutos), indicador de saturación del filtro de grasa (programable de forma individual), y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min.), 3 posiciones de potencia más posición intensiva.

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 1 filtro de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistente al lavado mecánico, conexión de salida de aire hacia arriba, a través del techo, manguito de salida de aire de 150 mm Ø, iluminación halógena: 4 x 20 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral
Aislamiento acústico especial

SEGURIDAD

Desconexión de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire 150 mm Ø según EN 61591 =
160–620 m³/hora
Salida de aire libre = 660 m³/hora

Campana extractora DA 420 Acero inoxidable

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa “en isla”
Sólo para sistema de salida de aire

DIMENSIONES

90 cm de ancho, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, instalación libre al techo

MANEJO

Teclas sensoras con indicación de pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación del filtro de grasa (programable de forma individual), y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), 3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 3 filtros de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistentes al lavado mecánico, conexión de salida de aire hacia arriba, a través del techo, manguito de salida de aire de 150 mm Ø, iluminación halógena: 4 x 20 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral, aislamiento acústico especial

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire 150 mm Ø según EN 61591 =
230–720 m³/hora
Salida de aire libre = 750 m³/hora

Campana extractora DA 424 Acero inoxidable (contra pedido)

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa “en isla”
Sólo para sistema de salida de aire

DIMENSIONES

120 cm de ancho, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, instalación libre al techo

MANEJO

Teclas sensoras con indicación de pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación del filtro de grasa (programable de forma individual), y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), 3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 4 filtros de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistentes al lavado mecánico, conexión de salida de aire hacia arriba, a través del techo, manguito de salida de aire de 150 mm Ø, iluminación halógena: 4 x 20 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral, aislamiento acústico especial

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire 150 mm Ø según EN 61591 =
230–720 m³/hora
Salida de aire libre = 750 m³/hora



Campana extractora DA 420 V **Acero inoxidable**

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa "en isla"
Sistema de salida de aire, cambio a recirculación de aire, mediante accesorios especiales (Juego de montaje y filtro de carbón activo)

DIMENSIONES

90 cm de ancho, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, instalación libre al techo

MANEJO

DOS TECLAS PARA REGULACIÓN AUTOMÁTICA DE LA ALTURA

Teclas sensoras con indicación de pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, contador de horas de funcionamiento para los filtros de grasa y carbón activado (programable de forma individual), tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min.), 3 posiciones de potencia más posición intensiva, desconexión automática de la potencia intensiva durante 10 minutos programable

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 3 filtros de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistentes al lavado mecánico, conexión de salida de aire hacia arriba, a través del techo, manguito de salida de aire de 150 mm Ø, iluminación halógena: 4 x 20 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral
Aislamiento acústico especial

SEGURIDAD

Desconexión de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire 150 mm Ø según EN 61591 = 200–700 m³/hora

Recirculación de aire EN 61591 = 150-500 m³/hora

Salida de aire libre = 730 m³/hora

ACCESORIOS ESPECIALES*

Filtro de carbón activo DKF 12

Juego de montaje DUI 30

Campana extractora DA 424 V **Acero inoxidable (contra pedido)**

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa "en isla"
Sólo para sistema de salida de aire

DIMENSIONES

120 cm de ancho, carcasa y chimenea de acero inoxidable, mate cepillado, instalación libre al techo

MANEJO

DOS TECLAS PARA REGULACIÓN AUTOMÁTICA DE LA ALTURA

Teclas sensoras con indicación de pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, contador de horas de funcionamiento para los filtros de grasa (programable de forma individual), tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min.), 3 posiciones de potencia más posición intensiva, desconexión automática de la potencia intensiva durante 10 minutos programable

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 6 filtros de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistentes al lavado mecánico, conexión de salida de aire, hacia arriba, a través del techo, manguito de salida de aire de 150 mm Ø, iluminación halógena: 4 x 20 W con función Dimmer, sistema de absorción bilateral
Aislamiento acústico especial

SEGURIDAD

Desconexión de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire 150 mm Ø según EN 61591 = 200–700 m³/hora

Salida de aire libre = 730 m³/hora



* Se suministra a través del servicio Post-Venta.

Campana extractora decorativa “en isla”





Campana extractora DA 430
Acero inoxidable (contra pedido)

CONSTRUCCIÓN

Campana extractora decorativa “en isla”
Sólo para sistema de salida de aire

DIMENSIONES

100 cm de ancho, chimenea y perfiles de acero inoxidable, mate cepillado, instalación libre al techo

MANEJO

Teclas integradas enrasadas en el panel de mandos con indicación de pilotos LED para conexión/desconexión, iluminación del área para cocinar, regulación de potencias, indicador de saturación del filtro de grasa (programable de forma individual), y tiempo de funcionamiento adicional (5/15 min), 3 posiciones de potencia más posición intensiva

DOTACIÓN

Regulación electrónica, clapeta antirretorno, 1 filtro de acero inoxidable de fácil desmontaje y resistente al lavado mecánico, conexión de salida de aire hacia arriba, a través del techo, manguito de salida de aire de 150 mm Ø, iluminación lámparas fluorescentes integradas: 4 x 8 W, sistema de absorción bilateral, sistema de módulos decorativos para la libre combinación de distintos complementos decorativos para los laterales (DDA) y el centro (DDM) de la campana extractora, DDA en cristal liso, cristal satinado o acero inoxidable, DDM en cristal liso, cristal satinado, acero inoxidable o acero inoxidable perfilado **(deberá ser pedido por separado)**

SEGURIDAD

Desconexión automática de seguridad

POTENCIA DE EXTRACCIÓN

Salida de aire 150 mm Ø según EN 61591 = 230–720 m³/hora

Salida de aire libre = 750 m³/hora

COMPLEMENTOS DECORATIVOS

PARA LA CAMPANA EXTRACTORA 2 UNIDADES

EXTERIOR (2 UNIDADES)

DDA 430.1 Cristal liso

DDA 430.2 Cristal satinado

DDA 430.3 Acero inoxidable

CENTRO (2 UNIDADES)

DDM 430.1 Cristal liso

DDM 430.2 Cristal satinado

DDM 430.3 Acero inoxidable

DDM 430.4 Acero inoxidable perfilado



Cristal



Acero inoxidable



Cristal satinado



Acero inoxidable
perfilado



Diseño y funcionalidad en perfecta armonía
Nuevos lavavajillas Miele





Diseño

Todos los paneles de mandos, incluyendo el display y otros elementos de indicación están centrados simétricamente y permiten así una cómoda selección de todos los programas y funciones.

- Sugerente apariencia con un atractivo diseño de líneas claras
- Diseño homogéneo que armoniza con los demás electrodomésticos Miele.



SOLO EN MIELE

Solo en Miele: Panel de mandos inclinado

Como novedad, la inclinación de los paneles de mandos ofrece óptimas condiciones ergonómicas de trabajo, y mejora considerablemente la manipulación de los elementos de mando y control.

- No es necesario agacharse
- Manejo confortable desde una postura natural
- Óptima visualización de todos los elementos

Múltiples posibilidades de combinación

Los lavavajillas Miele brindan una total libertad para planificar su cocina, con múltiples posibilidades de combinación con otros electrodomésticos Miele con un diseño en perfecta sintonía.

- Plena libertad de planificación con múltiples posibilidades de combinación.

Valores exteriores e interiores de los lavavajillas Miele*



SOLO EN MIELE Gran display Navitronic con manejo TouchControl

Hasta ahora, las opciones de manejo de un lavavajillas se limitaban a teclas y mandos giratorios, pero el Miele Navitronic TouchControl abre nuevos caminos con un manejo realmente sencillo y autoexplicativo. Bastará con pulsar suavemente una tecla para activar la función deseada. El display de navegación personal proporciona al usuario toda la información importante en texto claro y en el idioma de su elección.

A través del display podrá configurar el proceso de lavado según sus exigencias personales. Ya sea la selección de una fase de prelavado, un remojo previo de la vajilla con un elevado grado de suciedad, o un secado prolongado – todo es posible, y usted mismo podrá ajustarlo sin complicaciones. Se convencerá rápidamente de las enormes ventajas que brinda el manejo por display de los nuevos lavavajillas Miele.

- Fácil manejo
- Perfecto confort
- Fácil limpieza



SOLO EN MIELE La bandeja portacubiertos – la original.

En la bandeja portacubiertos exclusiva de Miele, cada pieza se aloja en un lugar individual.

- Las piezas de cubertería no entran en contacto unas con otras.
- Evita que las piezas se rocen y rayen
- Óptima protección de la cubertería de alta calidad
- Perfecto lavado desde todos los ángulos, con un óptimo secado
- Descarga higiénica, cada pieza se coge de su mango.

La bandeja portacubiertos divisible.

¡Ahora la versión original aún ha sido mejorada!

La bandeja portacubiertos consta de dos complementos (1/3 y 2/3) extraíbles por separado. Si retira, por ejemplo, el complemento izquierdo, podrá lavar incluso copas de pie alto en el cesto superior.

- Máximo confort
- Máxima flexibilidad en el uso de los cestos
- A partir de ahora podrá lavar aún más copas de pie alto, también en el cesto superior
- Óptimo aprovechamiento del espacio interior



Delicado pero eficaz: "Protección del cristal"

El sistema "Protección del cristal" ha sido desarrollado específicamente para el cuidadoso tratamiento de vasos y copas. De todos los materiales empleados en el hogar, el cristal se cuenta, sin duda, entre los más populares. Gracias a su transparencia y a la refracción de la luz, el cristal crea todo un mundo de reflejos y formas mágicas, que le confieren un singular atractivo.



Para su perfecto cuidado, hemos desarrollado el sistema "Protección del cristal", que combina la eficacia de un innovador sensor de descalcificación con la regulación inteligente del grado de dureza del agua hasta una temperatura de lavado de 55°C. El nuevo diseño de los cestos, con su gran variedad de complementos, brinda adicionalmente una importante protección, gracias a la colocación segura de copas y vasos.

Con el sistema "Protección del cristal", usted se asegura un máximo cuidado en el lavado de su cristalería y una óptima protección de los materiales en el programa seleccionado.

*Dotación según modelo



**SOLO EN
MIELE**

**Más confortable
que nunca:**

**El depósito de sal integrado en la
puerta.**

¿Quién no lo conoce? El rellenado del depósito de sal puede convertirse en un auténtico tormento. Primero hay que retirar el cesto inferior, después hay que agacharse y rebuscar muy adentro del lavavajillas para alcanzar el depósito y rellenarlo con sal. ¡Pero esto ya se acabó! El depósito integrado en la puerta le permitirá rellenar la sal sin complicaciones. Uno de los muchos detalles prácticos que encontrará en los nuevos lavavajillas Miele.

**Máxima flexibilidad en el uso
del cesto superior:**



Complemento para copas de pie alto

El complemento abatible en forma de serpentín permite el alojamiento seguro de copas de pie alto en el cesto superior.

- Óptima protección de la cristalería
- Máxima flexibilidad en el uso del cesto superior

Cesto superior regulable en altura

Para un óptimo aprovechamiento del espacio disponible existe la posibilidad de regular la altura del cesto superior.

- Ajuste individual en 3 posiciones, incluyendo la inclinación del cesto
- Ganancia de espacio en el cesto inferior para el lavado de platos de gran diámetro

**Máxima flexibilidad en el uso
del cesto inferior:**



**SOLO EN
MIELE**

**2 Complementos Comfort
extraíbles, con soportes**

para tazas

Los dos complementos Comfort del cesto inferior son extraíbles, y en su lugar podrá ganar un amplio espacio para el lavado de recipientes de gran tamaño o para complementos especiales. Los soportes para tazas son abatibles individualmente, ofreciendo así un espacio extra para el alojamiento seguro de copas de pie alto.

- Máxima flexibilidad en el uso del cesto inferior
- Adaptación sin complicaciones a las preferencias personales

* Dotación según modelo

Valores interiores y exteriores de los lavavajillas Miele*

Programas de lavado

Automático

Es el programa de lavado ideal para la vajilla diaria termorresistente, perfectamente capaz de eliminar también los restos de suciedad más rebeldes. La temperatura, el consumo de agua, la duración del programa y el consumo energético se ajustan automáticamente al grado de suciedad de la vajilla.

Rápido 40°C

El programa resulta especialmente útil para vajillas con un ligero grado de suciedad, p. ej., para la rápida disponibilidad de la vajilla utilizada en una fiesta. En tan sólo 30 minutos la vajilla vuelve a estar disponible.

Delicado

La utilidad de este programa especial controlado por sensores es la máxima protección de la cristalería. Las copas y la vajilla termosensible se lavan perfectamente, sin que los materiales resulten dañados. El programa elimina incluso restos de pintalabios, de difícil eliminación.

Antiséptico

Es el programa ideal para lograr una máxima protección higiénica.

El instituto independiente WfK para la Investigación Aplicada (Tecnologías de lavado, Krefeld/Alemania) ha realizado un informe pericial sobre el nuevo programa „Antiséptico”



“Es recomendable el uso del programa Antiséptico de la máquina de ensayo Miele G 1530 SCi para la limpieza higiénica de, por ejemplo, biberones, tablas de cortar y otras piezas de menaje que requieren un exigente nivel de higiene, y para la inactivación de bacterias.”

“... En la máquina sometida a ensayo, G 1530 SCi, no se pudieron detectar microorganismos patógenos después de ejecutarse el programa “Antiséptico”. (Reducción = 100 %) ...”

Programas especiales

**SOLO EN
MIELE**

Plásticos

El programa óptimo para los recipientes herméticos, “Tupper” etc. de material sintético termorresistente.

**SOLO EN
MIELE**

Copas de cerveza

frío/caliente

Ideal para copas de cerveza. El programa no dosifica abrillantador, garantizando así que se logre siempre una perfecta corona de espuma.

**SOLO EN
MIELE**

Sin cesto superior 45°/65°

El programa perfecto para el lavado de recipientes de gran tamaño solo en el cesto inferior.

**SOLO EN
MIELE**

Pasta/Paella

¿Le encanta la pasta? Ningún problema, porque con este potente programa podrá eliminar los restos de alimentos muy incrustados, p. ej., de salsa de tomate o pasta.



Eco-Sensor

El Eco-Sensor controla la renovación del agua de lavado en función del grado de suciedad existente. La turbiedad del agua se mide mediante un haz de luz, y la electrónica determina en base a esta medición si se sigue utilizando el agua de lavado existente o si se intercala una fase de aclarado. El Eco-Sensor controla la calidad del agua de lavado hasta que no se detecta ninguna turbiedad.

- Consumo de agua en función del grado de suciedad
- Óptimos resultados de lavado

Autosensor

El Autosensor proporciona una medición exacta de la presencia de partículas de suciedad en el agua de lavado. En función de esta medición, se ajustan automáticamente la cantidad de agua renovada, la temperatura, la duración del programa y el consumo energético, a las condiciones de suciedad efectivamente existentes.

- Máxima precisión en los resultados de la medición
- Valores de consumo ajustados a las condiciones efectivamente existentes
- Siempre óptimos resultados de lavado

* Dotación según modelo

Seguridad



Detección automática de la situación de carga

El innovador sistema inteligente para la detección de la situación de carga permite en todo momento un óptimo control sobre el consumo de agua del lavavajillas. Cuando se lava una carga reducida, podrá reducirse el consumo de agua del programa seleccionado en hasta un 16%. Si, por el contrario, se lava una carga con piezas de formas poco armónicas, una porción del agua de lavado es retenida en la superficie de las piezas, y sustraída al proceso de lavado. La cantidad que falta se compensa mediante la entrada adicional de agua.

- Reducido consumo de agua en función de la cantidad y el tipo de vajilla
- Óptimo control sobre el agua entrante, para garantizar siempre perfectos resultados de limpieza
- Contribución eficaz a la protección del medio ambiente

Etiqueta energética A-A-A

Todos los lavavajillas Miele alcanzan la clase de eficiencia energética A. Además, un gran número de modelos alcanza tres veces la máxima nota A: Clase de eficiencia energética A, clase de eficiencia de lavado A, clase de eficiencia de secado A.

- Bajos valores de consumo
- Protección del medio ambiente



Pilotos de control

Los pilotos de control se iluminan si existe alguna anomalía durante el desarrollo de un programa.

El piloto “Brazo aspersor bloqueado” se ilumina cuando alguna pieza de vajilla impide el giro libre de los brazos aspersores central o inferior.

En el panel de mandos también existen pilotos para recordar la reposición de sal o abrillantador, y para la limpieza del filtro.

- Aviso a tiempo al usuario para la detección de anomalías que pudieran mermar el resultado de limpieza
- Función recordatoria, p. ej., para la reposición de sal

Bloqueo de selecciones actuales y de puesta en marcha

La activación del bloqueo de puesta en marcha impide la conexión no intencionada del lavavajillas.

La activación del bloqueo de selecciones actuales impide la manipulación.

Bloqueo de seguridad (niños)

Un bloqueo integrado de forma oculta en el tirador de la puerta impide que los niños puedan abrir la misma.

- Protección contra la apertura por niños

Control acústico de funcionamiento

Adicionalmente a la iluminación de los pilotos de control recibirá un aviso acústico para poder reaccionar inmediatamente cuando, p. ej., ha finalizado un programa, o si se ha producido alguna anomalía en la entrada del agua o el desagüe. En algunos modelos incluso es posible ajustar el volumen de la señal acústica.



Sistema Waterproof

Una doble electroválvula de seguridad, integrada directamente en la toma de agua, corta inmediatamente la entrada de agua en caso de un defecto, previniendo así los posibles daños por fugas de agua.

- Protección contra posibles daños por fugas de agua
- Seguridad

* Dotación según modelo

Dotación cesto superior*

GOK 60.10/60.15



Regulable en altura



Complemento de Spikes fijo

G 1040 SCi, G 1220 SCi,
G 1171 Vi, G 1171 SCVi,
G 1180 SCVi, G 1270 SCVi



Rejilla abatible para tazas (izquierda)

GOK 60.25



Regulable en altura



Complemento de Spikes fijo

G 2180 SCVi



2 rejillas abatibles para tazas
(izquierda y derecha)



Soporte para vasos pequeños

*Dotación según modelo

GOK 60.60*/60.70



Regulable
en altura



1 rejilla para tazas
dividida (izquierda)
*rejilla sin dividir



Complemento
de Spikes fijo



Soporte para la
colocación
segura de copas
de pie alto

*Sólo G 1470 SCVi
G 1530 SCi, G 1570 SCVi,
G 1670 SCVi



SOLO EN MIELE Complemento de spikes
extraíble (permite el uso de
complementos especiales o el lavado
de recipientes de gran tamaño)

GOK 60.80



Regulable
en altura



1 rejilla para tazas
dividida (izquierda)



Complemento
de Spikes fijo



Soporte para la
colocación
segura de copas
de pie alto

G 1830, 1870 SCVi



SOLO EN MIELE Com-
plemento de spi-
kes extraíble (per-
mite el uso de
complementos
especiales o el
lavado de reci-
pientes de
gran tamaño)



SOLO EN MIELE Com-
plemento
Multifunción
(GMFO)

*Dotación según modelo

Dotación cesto inferior*

GUK 60.10



Spikes abatibles



Complemento de
Spikes fijo

G 1040 SCi, G 1171 Vi, G 1171 SCVi,
G 1180 SCVi

GUK 60.20



Complemento
Comfort para
platos, tazas,
vasos, etc.



**SOLO EN
MIELE** Complementos de spikes con
filas independientes abatibles (permite el
uso de complementos especiales o el
lavado de recipientes de gran tamaño)

G 1220 SCi, G 1270 SCVi

*Dotación según modelo

GUK 60.70



G 1530 SCi, G 1830 SC (i),
G 1570 SCVi, G 1670 SCVi,
G 1870 SCVi



**SOLO EN
MIELE**

Complemento
"Comfort" extraíble, con
2 rejillas abatibles inde-
pendientes para tazas
(izquierda)



**SOLO EN
MIELE**

Complemento
pequeño de spikes con filas
independientes abatibles y
1 rejilla abatible para tazas
(derecha)



Complemento
extraíble para
botellas

*Dotación según modelo

Lavavajillas Miele

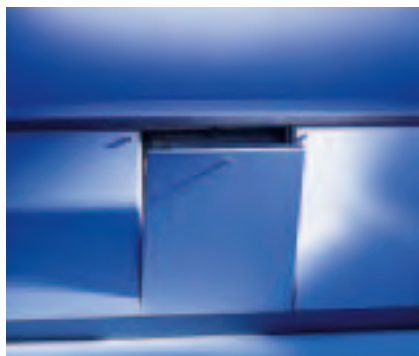
Tipos de construcción*



Diseño puro:

Lavavajillas integrables (i)

Los modelos integrables se revisten con un frontal en el diseño de los muebles ya existentes, o con un frontal de acero inoxidable. Además, existen juegos de panelación para su empotramiento bajo encimera (GDU). Si en algún momento se decide por la instalación de una nueva cocina completa, podrá, sin complicaciones, reconvertir su lavavajillas Miele en un modelo integrable. Los nuevos modelos integrables de Miele son aptos para su empotramiento en un armario columna.



Lavavajillas totalmente integrables (Vi)

De forma invisible detrás del frente de muebles, el lavavajillas hará su trabajo silenciosamente y sin que nadie se dé cuenta, tal como uno espera de un profesional de la cocina. El panel de mandos no se ve hasta que no se abre la puerta del aparato. Todas las funciones se seleccionan cómodamente mediante teclas sensoras, dispuestas en el canto superior de la puerta.



XXL – El lavavajillas con más espacio interior

En los últimos años existe una notable tendencia hacia el aumento de la altura de trabajo de 81 cm. 85 cm en las cocinas modernas. Para aprovechar este espacio adicional, Miele ofrece, junto con el modelo empotrable de 81 cm, también el modelo XXL con una mayor capacidad para hasta 14 servicios normalizados y con una altura del aparato de 85 cm.



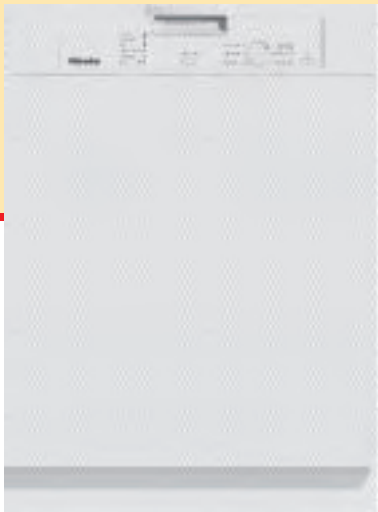
El pequeño con una capacidad nada desdeñable:

Lavavajillas de 45 cm de ancho

El modelo de 45 cm es idóneo para las cocinas más pequeñas, pero sin tener que renunciar a ningún detalle de confort, como la singular bandeja portacubiertos. El lavavajillas de 45 cm ofrece una capacidad nada desdeñable para hasta 9 servicios completos normalizados.

*Dotación según modelo

Lavavajillas integrables



Diseño puro: Lavavajillas integrables (i)

Los modelos integrables se revisten con un frontal en el diseño de los muebles ya existentes, o con un frontal de acero inoxidable. Además, existen juegos de panelación para su empotramiento bajo encimera (GDU). Si en algún momento se decide por la instalación de una nueva cocina completa, podrá, sin complicaciones, reconvertir su lavavajillas Miele en un modelo integrable. Los nuevos modelos integrables de Miele son aptos para su empotramiento en un armario columna.

Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado A	Eficiencia de secado A

Lavavajillas integrable G 1040 SCI

TIPO DE CONSTRUCCIÓN
Modelo integrable, panel de mandos (nuevo diseño) disponible en **blanco o en acero inoxidable**

PROGRAMADOR
Control electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA
Manejo mediante un solo mando
Indicación del desarrollo de programa

PROGRAMAS
Automático 55–65°C, Intensivo 75°C, Rápido 40°C, Suave 50°, Ahorro Energía, Prelavado

CONSUMO
Ahorro de energía: 13 l de agua, 1,05 kWh de electricidad

LAVADO ECOLÓGICO
Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR
Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua
Control electrónico de la dureza del agua para un perfecto resultado de lavado con óptimo cuidado del cristal

SISTEMA DE CALENTAMIENTO
Calentador de circulación continua

SECADO
Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO
Bajo nivel de ruido, sólo 48 dB (re1pW)

CAPACIDAD
12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS*
Bandeja portacubiertos exclusiva, cesto superior regulable en altura con 1 rejilla abatible para tazas (GOK 60.10)
Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.10 SC)

FUNCIONES ADICIONALES
Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Ecosensor

SISTEMAS DE SEGURIDAD
Puerta con sistema de bloqueo de seguridad (¡niños!)
Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe"
Sistema Waterproof

Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado A	Eficiencia de secado A

Lavavajillas integrable G 1220 SCI

TIPO DE CONSTRUCCIÓN
Modelo integrable, panel de mandos (nuevo diseño) disponible en **blanco o en acero inoxidable**

PROGRAMADOR
Control electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA
Manejo mediante cómodas teclas
Indicación del desarrollo de programa

PROGRAMAS
Automático, Delicado 45°C, Intensivo 75°C, Rápido 40°C, Ahorro Energía, Prelavado, Función inteligente 2en1 y 3en1 (con 2 LED)

CONSUMO
Ahorro de energía: 13 l de agua, 1,05 kWh de electricidad

LAVADO ECOLÓGICO
Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR
Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua
Control electrónico de la dureza del agua para un perfecto resultado de lavado con óptimo cuidado del cristal

SISTEMA DE CALENTAMIENTO
Calentador de circulación continua

SECADO
Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO
Bajo nivel de ruido, sólo 48 dB (re1pW)

CAPACIDAD
12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS*
Bandeja portacubiertos exclusiva, cesto superior regulable en altura con 1 rejilla abatible para tazas (GOK 60.10)
Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.20 SC)

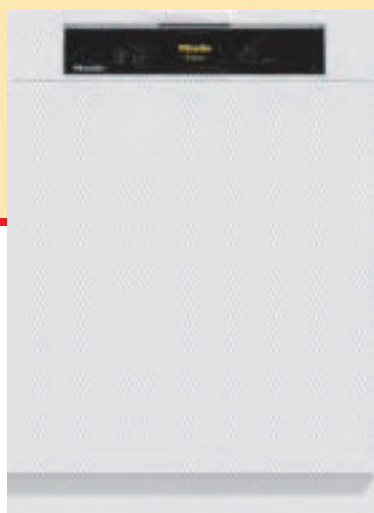
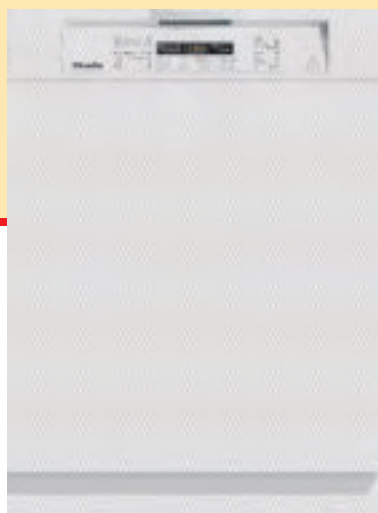
FUNCIONES ADICIONALES
Preselección hasta 24 horas, indicación tiempo restante
Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Autosensor

SISTEMAS DE SEGURIDAD
Puerta con sistema de bloqueo de seguridad (¡niños!)
Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe"
Sistema Waterproof

* Para dotación de cestos ver páginas 78 a 81



Lavavajillas integrables



Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado A	Eficiencia de secado A

Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado A	Eficiencia de secado A

Lavavajillas integrable G 1530 SCI

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo integrable, panel de mandos ergonómico Inclinado (nuevo diseño) **disponible en blanco o en acero inoxidable**

PROGRAMADOR

Control electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo mediante cómodas teclas
Indicación del desarrollo de programa

PROGRAMAS

Automático, Delicado 45°C, Antiséptico, Intensivo 75°C, Rápido 40°C, Ahorro Energía, Prelavado, Función inteligente 2en1 y 3en1 (con 2 LED)

CONSUMO

Ahorro de energía: 10 l de agua, 1,05 kWh de electricidad

LAVADO ECOLÓGICO

Reducido consumo de agua gracias a la nueva técnica de rociado alternado y reconocimiento de carga
Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua
Protección del cristal, Sensor descalcificador

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Calentador de circulación continua

SECADO

Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO

Muy bajo nivel de ruido, sólo 44 dB (re1pW)

CAPACIDAD

12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS

Bandeja portacubiertos divisible exclusiva, cesto superior (GOK 60.70)
Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.70 SC)

FUNCIONES ADICIONALES

Preselección hasta 24 horas, indicación tiempo restante, Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Indicación "Protección del cristal", Autosensor

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Puerta con sistema de bloqueo de seguridad (¡niños!)
Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe", Control del brazo aspersor intermedio, control limpieza del filtro, Función acústica de control, Sistema Waterproof

Lavavajillas integrable G 1830 SCI

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo integrable, panel de mandos ergonómico Inclinado (nuevo diseño) en acero inoxidable (premontado)

PROGRAMADOR

Control electrónico Navitronic

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo mediante cómodas teclas "Info", "OK" y "Borrar", Display Navitronic con manejo Touch
Control con texto claro, configuración individual de programas ajustable, Indicación en display

PROGRAMAS

Automático, Delicado 45°C, Antiséptico, Intensivo 75°C, Fuerte 65°C, Rápido 40°C, Normal 55°C, Sin calefacción, Ahorro de agua, Ahorro Energía, Pre-lavado, 8 programas especiales, Función inteligente 2en1 y 3en1 (con 2 LED)

CONSUMO

Ahorro Energía: 10 l de agua, 1,05 kWh

LAVADO ECOLÓGICO

Reducido consumo de agua gracias a la nueva técnica de rociado alternado y reconocimiento de carga
Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal (hasta 70° dureza del agua)
Protección del cristal, Sensor descalcificador

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Calentador de circulación continua

SECADO

Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO

Muy bajo nivel de ruido, sólo 42 dB (re1pW)

CAPACIDAD

12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS

Bandeja portacubiertos divisible exclusiva, cesto superior (GOK 60.80)
Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.70 SC)

FUNCIONES ADICIONALES

Preselección hasta 24 horas, indicación tiempo restante, Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Autosensor, Indicación "Protección del cristal", Indicación de la hora, Depósito de sal integrado en la puerta

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Puerta con sistema de bloqueo de seguridad
Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe", Control del brazo aspersor intermedio e inferior, control limpieza del filtro, Función acústica de control con volumen regulable, bloqueo de puesta en funcionamiento, Sistema Waterproof

Lavavajillas totalmente integrables



Lavavajillas totalmente integrables (Vi)

De forma invisible detrás del frente de muebles, el lavavajillas hará su trabajo silenciosamente y sin que nadie se dé cuenta, tal como uno espera de un profesional de la cocina. El panel de mandos no se ve hasta que no se abre la puerta del aparato. Todas las funciones se seleccionan cómodamente mediante teclas sensoras, dispuestas en el canto superior de la puerta.

Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado A	Eficiencia de secado A

Lavavajillas totalmente integrable G 1171 Vi

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo totalmente integrable, panel de mandos en acero inoxidable (nuevo diseño)

PROGRAMADOR

Control electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo mediante cómoda tecla

PROGRAMAS

Normal 60°C, Intensivo 75°C, Rápido 40°C, Suave 50°, Ahorro Energía, Prelavado

CONSUMO

Ahorro de energía: 13 l de agua, 1,05 kWh de electricidad

LAVADO ECOLÓGICO

Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua

Control electrónico de la dureza del agua para un perfecto resultado de lavado con óptimo cuidado del cristal

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Calentador de circulación continua

SECADO

Sistema de secado por condensación

NIVEL ACÚSTICO

Bajo nivel de ruido, sólo 48 dB (re1pW)

CAPACIDAD

12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS

Amplio cesto cubertero con asa, cesto superior regulable en altura con 1 rejilla abatible para tazas (GOK 60.15)

Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.10)

FUNCIONES ADICIONALES

Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador"

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe" Control acústico de funcionamiento Sistema Waterproof

Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado A	Eficiencia de secado A

Lavavajillas totalmente integrable G 1180 SCVi

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo totalmente integrable, panel de mandos en acero inoxidable (nuevo diseño)

PROGRAMADOR

Control electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo mediante cómoda tecla

PROGRAMAS

Automático 55–65°C, Intensivo 75°C, Rápido 40°C, Suave 50°, Ahorro Energía, Prelavado

CONSUMO

Ahorro de energía: 13 l de agua, 1,05 kWh de electricidad

LAVADO ECOLÓGICO

Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua

Control electrónico de la dureza del agua para un perfecto resultado de lavado con óptimo cuidado del cristal

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Calentador de circulación continua

SECADO

Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO

Bajo nivel de ruido, sólo 48 dB (re1pW)

CAPACIDAD

12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS

Bandeja portacubiertos exclusiva, cesto superior regulable en altura con 1 rejilla abatible para tazas (GOK 60.10)

Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.10 SC)

FUNCIONES ADICIONALES

Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Ecosensor

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe" Control acústico de funcionamiento Sistema Waterproof



Lavavajillas G 1171 SCVi

Dotación como el modelo G 1171 Vi pero con bandeja portacubiertos

* Para dotación de cestos ver páginas 78 a 81

Lavavajillas totalmente integrables



Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado A	Eficiencia de secado A

Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado A	Eficiencia de secado A

Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado A	Eficiencia de secado A

Lavavajillas totalmente integrable G 1270 SCVi

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo totalmente integrable, panel de mandos en acero (nuevo diseño)

PROGRAMADOR

Control electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo mediante cómodas teclas

PROGRAMAS

Automático, Delicado 45°C, Intensivo 75°C, Rápido 40°C, Ahorro Energía, Prelavado, Función inteligente 2en1 y 3en1 (con 2 LED)

CONSUMO

Ahorro de energía: 13 l de agua, 1,05 kWh de electricidad

LAVADO ECOLÓGICO

Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua

Control electrónico de la dureza del agua para un perfecto resultado de lavado con óptimo cuidado del cristal

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Calentador de circulación continua

SECADO

Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO

Bajo nivel de ruido, sólo 48 dB (re1pW)

CAPACIDAD

12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS*

Bandeja portacubiertos exclusiva, cesto superior regulable en altura con 1 rejilla abatible para tazas (GOK 60.10)

Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.20 SC)

FUNCIONES ADICIONALES

Preselección de hasta 24 horas, Indicación tiempo restante, Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Autosensor

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe" Control acústico y óptico de funcionamiento Sistema Waterproof

Lavavajillas totalmente integrable G 1470 SCVi

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo totalmente integrable, panel de mandos en acero inoxidable (nuevo diseño)

PROGRAMADOR

Control electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo mediante cómodas teclas

PROGRAMAS

Automático, Delicado 45°C, Intensivo 75°C, Rápido 40°C, Ahorro Energía, Prelavado, Función inteligente 2en1 y 3en1 (con 2 LED)

CONSUMO

Ahorro de energía: 13 l de agua, 1,05 kWh de electricidad

LAVADO ECOLÓGICO

Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua

Protección del Cristal, Sensor descalcificador

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Calentador de circulación continua

SECADO

Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO

Bajo nivel de ruido, sólo 46 dB (re1pW)

CAPACIDAD

12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS*

Bandeja portacubiertos divisible exclusiva, cesto superior regulable en altura con 1 rejilla abatible para tazas (GOK 60.60)

Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.70 SC)

FUNCIONES ADICIONALES

Preselección hasta 24 horas, Indicación tiempo restante, Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Autosensor, Indicación Protección del cristal

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe" Control acústico y óptico de funcionamiento Sistema Waterproof

Lavavajillas totalmente integrable G 1570 SCVi

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo totalmente integrable, panel de mandos en acero inoxidable (nuevo diseño)

PROGRAMADOR

Control electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo mediante cómodas teclas

PROGRAMAS

Automático, Delicado 45°C, Intensivo 75°C, Rápido 40°C, Ahorro Energía, Prelavado, Función inteligente 2en1 y 3en1 (con 2 LED)

CONSUMO

Ahorro de energía: 10 l de agua, 1,05 kWh de electricidad

LAVADO ECOLÓGICO

Reducido consumo de agua gracias a la nueva técnica de rociado alternado y reconocimiento de carga

Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua

Protección del Cristal, Sensor descalcificador

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Calentador de circulación continua

SECADO

Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO

Bajo nivel de ruido, sólo 44 dB (re1pW)

CAPACIDAD

12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS*

Bandeja portacubiertos divisible exclusiva, cesto superior regulable en altura con 1 rejilla abatible para tazas (GOK 60.70)

Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.70 SC)

FUNCIONES ADICIONALES

Preselección hasta 24 horas, Indicación tiempo restante, Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Autosensor, Indicación Protección del cristal

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Puerta con bloqueo de seguridad niños
Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe"
Control acústico y óptico de funcionamiento con regulación de volumen
Control del brazo aspersor intermedio,
Control limpieza del filtro
Sistema Waterproof



Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética	A	Eficiencia de lavado
		A
		Eficiencia de secado
		A

Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética	A	Eficiencia de lavado
		A
		Eficiencia de secado
		A

Lavavajillas totalmente integrable G 1670 SCVi

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo totalmente integrable, panel de mandos en acero inoxidable (nuevo diseño)

PROGRAMADOR

Control electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo mediante cómodas teclas "Info" y "Borrar"
Display grande con texto claro, Configuración individual de programas ajustable, Indicación desarrollo de programas en Display

PROGRAMAS

Automático, Delicado 45°C, Antiséptico, Intensivo 75°C, Fuerte 65°C, Rápido 40°C Sin calefacción, Ahorro Energía, Ahorro de agua, Prelavado, 8 programas especiales, Función inteligente 2en1 y 3en1 (con 2 LED)

CONSUMO

Ahorro de energía: 10 l de agua, 1,05 kWh

LAVADO ECOLÓGICO

Reducido consumo de agua gracias a la nueva técnica de rociado alternado y reconocimiento de carga, Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua, Protección del Cristal, Sensor descalcificador

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Calentador de circulación continua

SECADO

Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO

Bajo nivel de ruido, sólo 44 dB (re1pW)

CAPACIDAD

12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS*

Bandeja portacubiertos divisible exclusiva, cesto superior regulable en altura (GOK 60.70)
Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.70 SC)

FUNCIONES ADICIONALES

Preselección hasta 24 horas, Indicación tiempo restante, Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Autosensor, Indicación protección del cristal, Indicación de la hora

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe", Control acústico de funcionamiento con regulación de volumen, Control del brazo aspersor inferior e intermedio, Control limpieza del filtro, Bloqueo puesta en funcionamiento, Sistema Waterproof

Lavavajillas totalmente integrable G 1870 SCVi

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo totalmente integrable, panel de mandos en acero inoxidable (nuevo diseño)

PROGRAMADOR

Control electrónico Navitronic

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo mediante cómodas teclas "Info" y "Borrar"
Display grande con texto claro, Configuración individual de programas ajustable, Indicación desarrollo de programas en Display

PROGRAMAS

Automático, Delicado 45°C, Antiséptico, Intensivo 75°C, Fuerte 65°C, Normal 55°C, Rápido 40°C, Sin calefacción, Ahorro Energía, Ahorro de agua, Prelavado, 8 programas especiales
Función inteligente 2en1 y 3en1

CONSUMO

Ahorro de energía: 10 l de agua, 1,05 kWh

LAVADO ECOLÓGICO

Reducido consumo de agua: técnica de rociado alternado y reconocimiento de carga
Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua, Protección del Cristal, Sensor descalcificador

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Calentador de circulación continua

SECADO

Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO

Bajo nivel de ruido, sólo 42 dB (re1pW)

CAPACIDAD

12 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS*

Bandeja portacubiertos divisible exclusiva, cesto superior regulable en altura (GOK 60.80)
Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.70 SC)

FUNCIONES ADICIONALES

Preselección hasta 24 horas, Indicación tiempo restante, Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Autosensor, Indicación de la hora, Depósito de sal integrado en la puerta, Indicación protección del cristal, Indicación de la hora

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe"
Control acústico de funcionamiento con regulación de volumen, Control del brazo aspersor inferior e intermedio, Control limpieza del filtro, Bloqueo puesta en funcionamiento, Sistema Waterproof

* Para dotación de cestos ver páginas 78 a 81

Lavavajillas totalmente integrable XXL



XXL – El lavavajillas con más espacio interior.

En los últimos años existe una notable tendencia hacia el aumento de la altura de trabajo de 81 cm. 85 cm en las cocinas modernas. Para aprovechar este espacio adicional, Miele ofrece, junto con el modelo empotrable de 81 cm, también el modelo XXL con una mayor capacidad para hasta 14 servicios normalizados y con una altura del aparato de 85 cm.



Clasificación según etiqueta energética

Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado A	Eficiencia de secado A
--------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

Lavavajillas integrable G 2180 SCVi

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo totalmente integrable, panel de mandos en acero inoxidable (nuevo diseño)

PROGRAMADOR

Control electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo mediante cómoda tecla

Indicación del desarrollo de programa

PROGRAMAS

Automático 55–65°C, Intensivo 75°C, Suave 50°C, Rápido 40°C, Ahorro Energía, Prelavado

CONSUMO

Ahorro de energía: 13 l de agua, 1,08 kWh de electricidad

LAVADO ECOLÓGICO

Regeneración – consumo de sal según necesidad – Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua

Control electrónico de la dureza del agua para un perfecto resultado de lavado con óptimo cuidado del cristal

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Calentador de circulación continua

SECADO

Sistema de secado Turbothermic

NIVEL ACÚSTICO

Bajo nivel de ruido, sólo 48 dB (re1pW)

CAPACIDAD

14 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS

Bandeja portacubiertos exclusiva, cesto superior regulable en altura con 1 rejilla abatible para tazas (GOK 60.25)

Utilización flexible del cesto inferior (GUK 60.10 SC)

Para dotación de cestos ver páginas de 78 a 81

FUNCIONES ADICIONALES

Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador", Ecosensor

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe" Sistema Waterproof

Lavavajillas totalmente integrable de 45 cm



Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado B	Eficiencia de secado C

Lavavajillas totalmente integrable G 603 SCVi Plus

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo totalmente integrable, 45 cm de ancho

PROGRAMADOR

Control electrónico electrónico con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo por cómodas teclas sensoras

PROGRAMAS

Intensivo 75°C, Universal Plus 55°/65°C, Normal 50°C, Económico, Prelavado

CONSUMO

Económico: 11 l de agua, 0,74 kWh de electricidad

LAVALDO ECOLÓGICO

Regeneración – consumo de sal según necesidad – Dosificación exacta del detergente mediante cubeta de dos compartimentos Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua Control electrónico de la dureza de agua, para un perfecto resultado de lavado con óptimo cuidado del cristal

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Resistencia calefactora

SECADO

Secado por condensación

NIVEL ACÚSTICO

Bajo nivel de ruido, sólo 46 dB (re1pW)

CAPACIDAD

8 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS

Bandeja portacubiertos patentada Cesto superior regulable en altura con 1 rejilla abatible para tazas Cesto inferior dotado con un complemento de spikes con filas independientes plegables

FUNCIONES ADICIONALES

Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador"

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe" Sistema Waterproof Control óptico de funcionamiento



Clasificación según etiqueta energética		
Eficiencia energética A	Eficiencia de lavado B	Eficiencia de secado C

Lavavajillas totalmente integrable G 618-3 SCVi PLUS

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Modelo totalmente integrable, 45 cm de ancho

PROGRAMADOR

Control electrónico Novotronic con función "Update"

SELECCIÓN DE PROGRAMA

Manejo por cómodas teclas sensoras

PROGRAMAS

Intensivo 75°C, Universal 55°C, Universal Plus 55/65°C, Delicado 45°C, Económico, Prelavado, Top Solo (lavado en la parte superior)

CONSUMO

Económico: 11 l de agua, 0,74 kWh de electricidad

LAVALDO ECOLÓGICO

Regeneración – consumo de sal según necesidad – Dosificación exacta del detergente mediante cubeta de dos compartimentos Cantidad de agua controlada electrónicamente

SISTEMA DESCALCIFICADOR

Descalcificador universal de hasta 70° de dureza del agua Control electrónico de la dureza de agua, para un perfecto resultado de lavado con óptimo cuidado del cristal

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Resistencia calefactora

SECADO

Secado por condensación

NIVEL ACÚSTICO

Bajo nivel de ruido, sólo 46 dB (re1pW)

CAPACIDAD

8 servicios normalizados

DOTACIÓN CESTOS

Bandeja portacubiertos patentada Cesto superior regulable en altura con 1 rejilla abatible para tazas Utilización flexible del cesto inferior dotado con spikes plegables extraíbles y soporte para botellas

FUNCIONES ADICIONALES

Pilotos de indicación para reponer "Sal" y "Abrillantador"

Preselección de hasta 9 horas. Eco-Sensor

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Piloto de control para "Entrada de agua/desagüe" Sistema Waterproof Control óptico de funcionamiento



Accesorios lavavajillas



Juego de panelación GDU 60/60-1

Para convertir un modelo integrable "i" en un modelo empotrable bajo encimera, cerquillos de panelación, zócalo y revestimiento frontal).



GFVi 607/70-1 (acero inoxidable)

Revestimiento frontal para lavavajillas de integración total de 60 cm, ancho x alto: 60 x 70 cm, incl. Tirador diseño "empotrable"



Revestimiento frontal GFV 60/60-1 (acero inoxidable)

Revestimiento frontal para lavavajillas integrables de 60 cm con panel de mandos en acero inox., ancho x alto: 60 x 60 cm

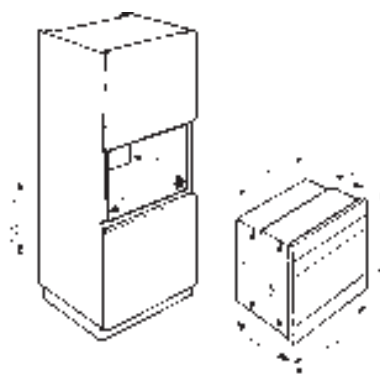


Revestimiento frontal GFV 60/57-1 (acero inoxidable)

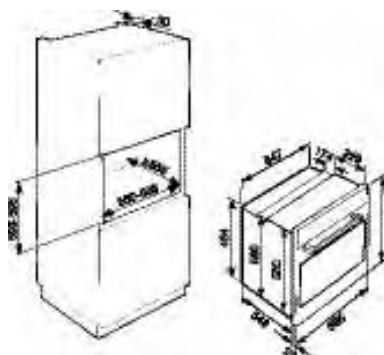
Revestimiento frontal para lavavajillas integrables de 60 cm con panel de mandos en acero inox., ancho x alto: 60 x 57 cm

Croquis de empotramiento

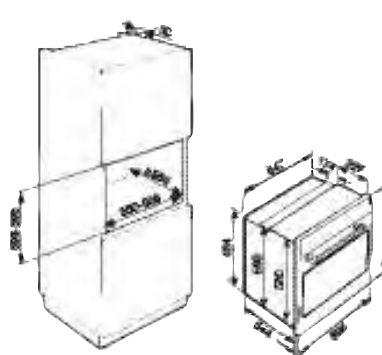
Hornos multifunción
H 4200 B, H 4210 B, H 4250 BC y
H 4220 B



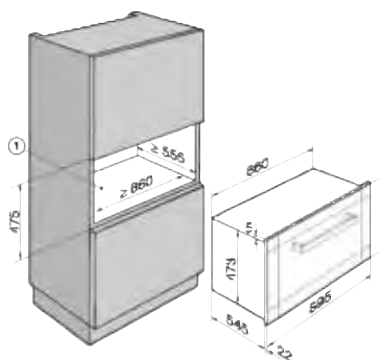
Horno multifunción H 4271 BP



Horno multifunción H 4280 B,
H 4450 B, H 4640 B KAT,
H 4681 B KAT

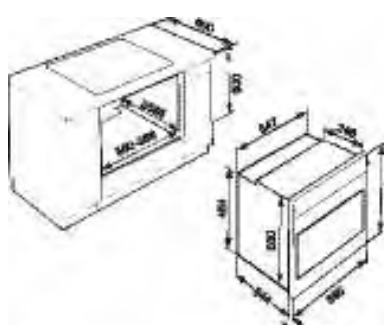


Horno multifunción H 4900 B

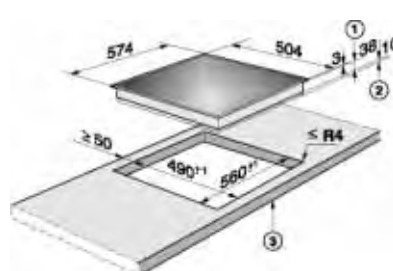


① Balda disponible

Horno multifunción con mandos
para placas
H 4240 E

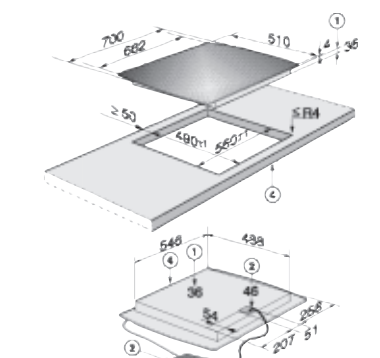


Placas vitrocerámicas
KM 612 y KM 613



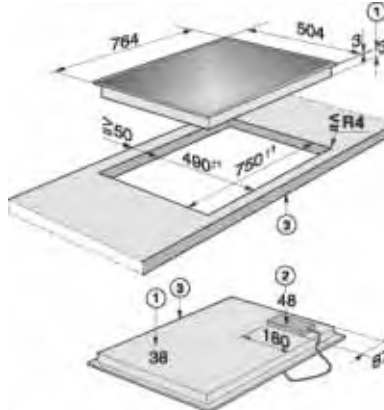
① Altura de hueco de empotramiento
② Espacio para los elementos de fijación y tendido
de la conexión eléctrica
③ Delante

Placa vitrocerámica
KM 548



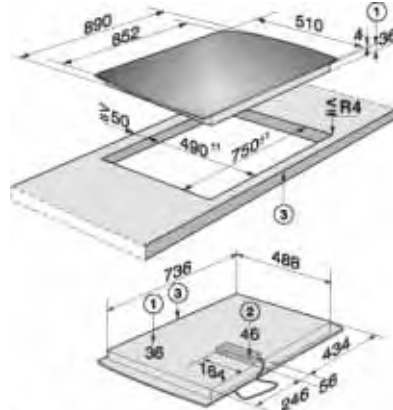
① Altura de hueco de empotramiento
② Altura de hueco de empotramiento para el tendido
del cable
③ Caja de conexión de la red eléctrica
④ Delante

Placa vitrocerámica
KM 551 LPT



① Altura de hueco de empotramiento
② Altura de empotramiento y de conexión eléctrica
③ Delante

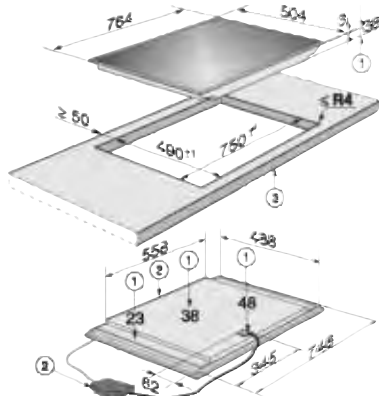
Placa vitrocerámica
KM 553



① Altura de hueco de empotramiento
② Altura de empotramiento y de conexión eléctrica
③ Delante

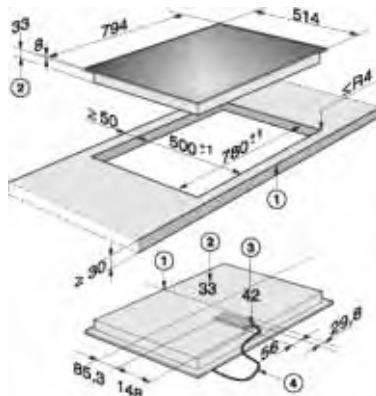
Croquis de empotramiento

Placa vitrocerámica
KM 555



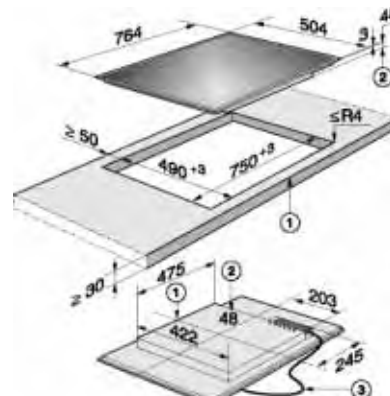
- ① Altura de hueco de empotramiento
- ② Altura de hueco de carcasa electrónica
- ③ Delante
- ④ Caja de conexión "Miele@home"

Placa vitrocerámica
KM 5670



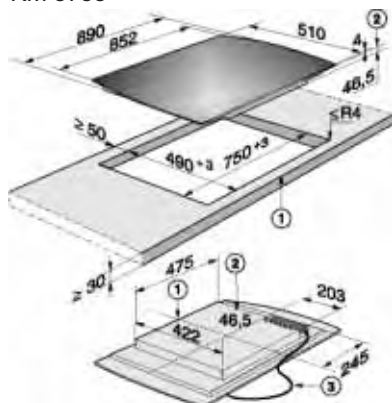
- ① Delante
- ② Altura del hueco de empotramiento
- ③ Perfil de la placa para el cable de conexión
- ④ Cable de conexión a red, L = 1440 mm

Placa vitrocerámica de inducción*
KM 5752



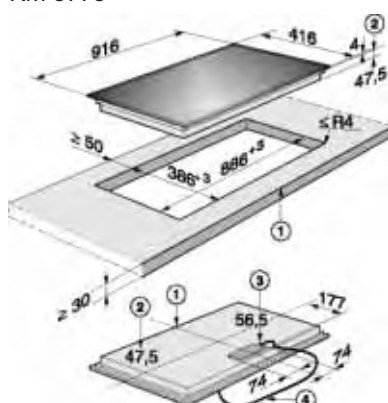
- ① Delante
- ② Altura del hueco de empotramiento
- ③ Cable de conexión a red, L = 1440 mm

Placa vitrocerámica de inducción*
KM 5755



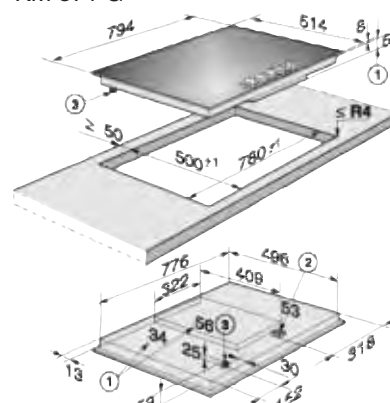
- ① Delante
- ② Altura del hueco de empotramiento
- ③ Cable de conexión a red, L = 1440 mm

Placa vitrocerámica de inducción*
KM 5775



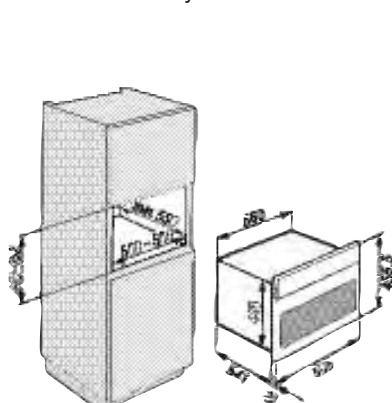
- ① Delante
- ② Altura del hueco de empotramiento
- ③ Perfil de la placa para el cable de conexión
- ④ Cable de conexión a red, L = 1440 mm

Placa de gas
KM 371 G

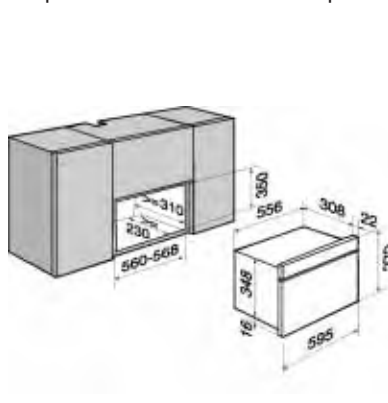


- ① Altura de hueco de empotramiento
- ② Caja de conexión eléctrica
- ③ Conexión de gas

Hornos compactos con microondas
H 4020 BM y H 4060 BM

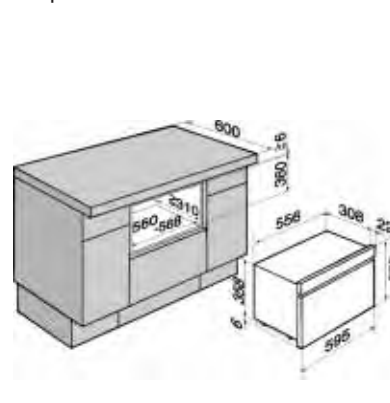


Horno a vapor DG 2661
Empotramiento en armario superior



Al empotrar el aparato, el enchufe debe quedar accesible

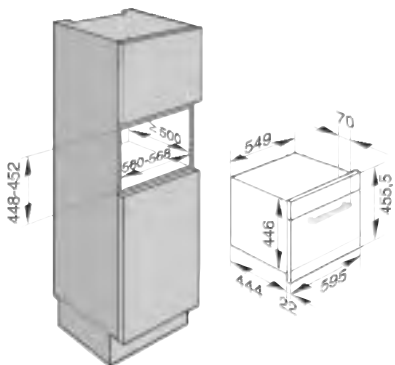
Horno a vapor DG 2661
Empotramiento en armario inferior



Al empotrar el aparato, el enchufe debe quedar accesible

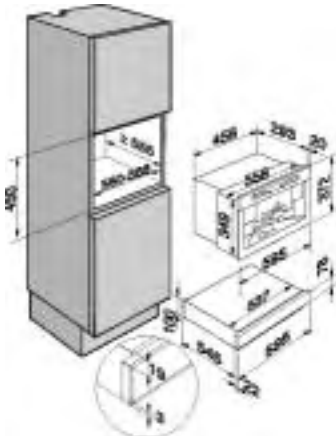
* **Marcapasos:** Estando la placa de inducción conectada, en la cercanía inmediata se forma un campo electromagnético. En circunstancias adversas este campo podría influir en el marcapasos. En caso de dudas dirijase al fabricante del marcapasos, o a su médico.
Advertencia: En esta placa de cocción se pueden utilizar sólo baterías ferromagnéticas.

Hornos a vapor DG 4060 y DG 4080

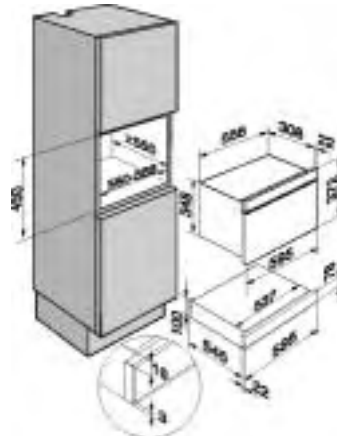


Al empotrar el aparato, el enchufe debe quedar accesible

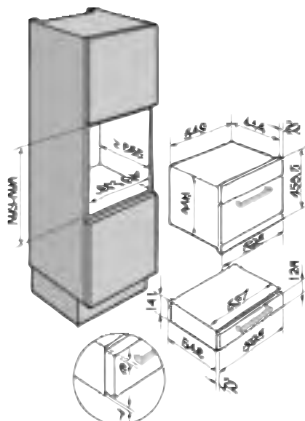
Calientaplatos empotrable EGW 2060
En combinación con máquina de café CVA 2660



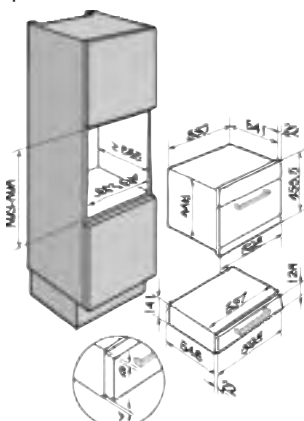
Calientaplatos empotrable EGW 2060
En combinación con horno a vapor DG 2661



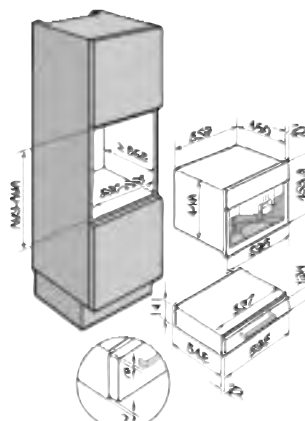
Calientaplatos empotrable EGW 4060-14
En combinación con horno a vapor DG 4060 o DG 4080



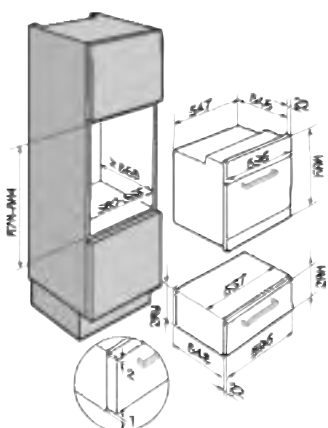
Calientaplatos empotrable EGW 4060-14
En combinación con el horno compacto H 4020 BM o H 4060 BM



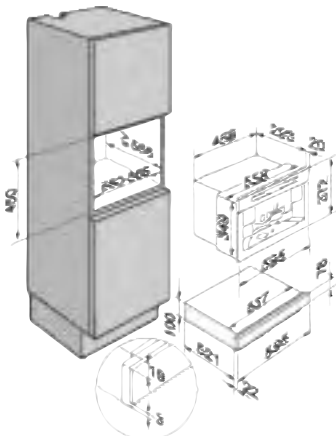
Calientaplatos empotrable EGW 4060-14
En combinación con máquina de café CVA 4060 o DG 4080



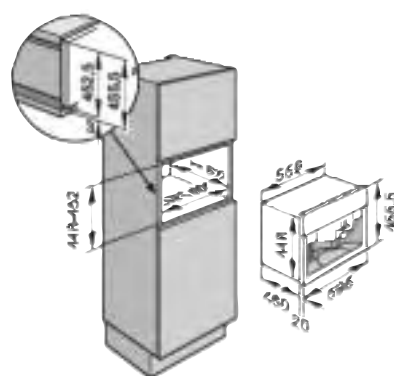
Calientaplatos empotrable EGW 4060-29



Cajón empotrable ESS 2060
En combinación con máquina de café CVA 2660

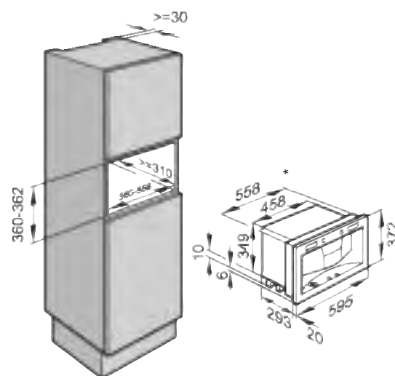


Máquinas de café CVA 4060 y CVA 4080



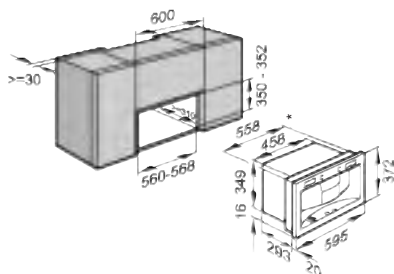
Croquis de empotramiento

Máquina de café
CVA 2660



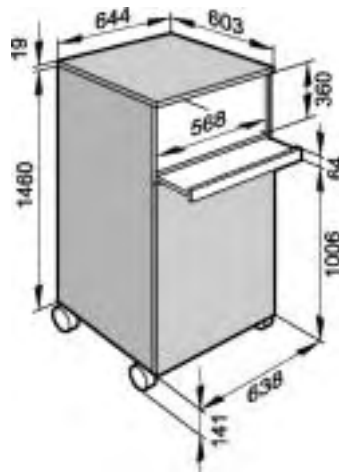
* Medidas para el empotramiento en un armario alto de 50 cm de ancho

Máquina de café
CVA 2660

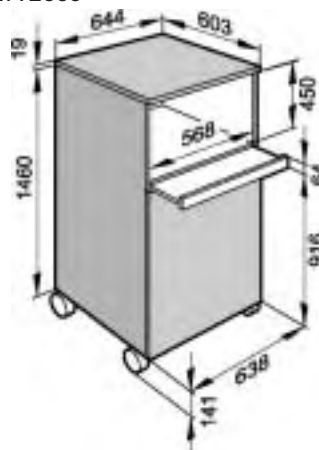


* Medidas para el empotramiento en un armario alto de 50 cm de ancho

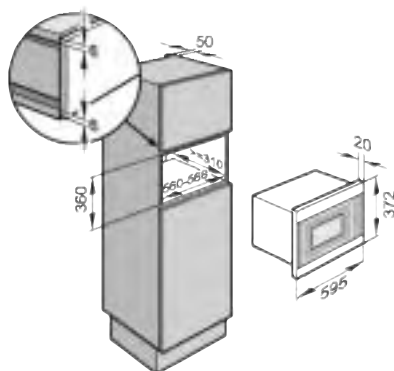
Armario MES 35 para máquina de
café CVA 2660



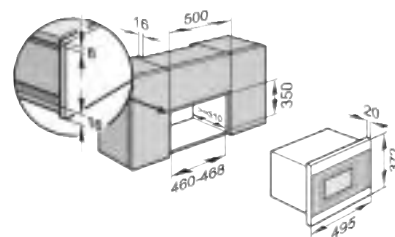
Armario MES 45 para máquina de
café CVA 4060, CVA 4080 ó
CVA 2660



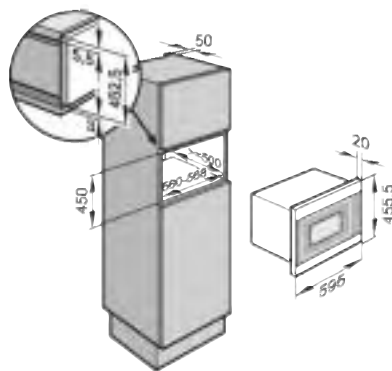
Microondas M 8160



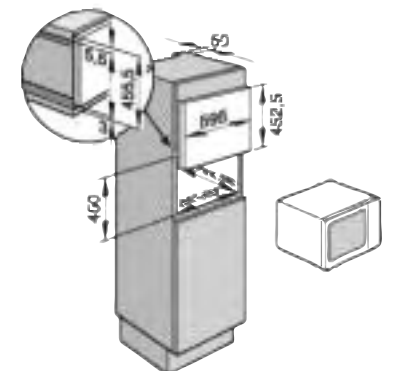
Microondas M 8150



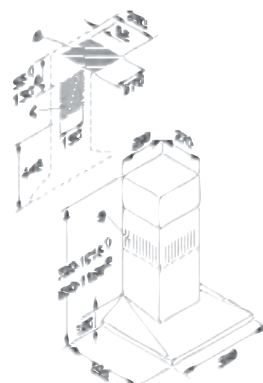
Microondas M 8261



Frontal basculante MLT 4060-1

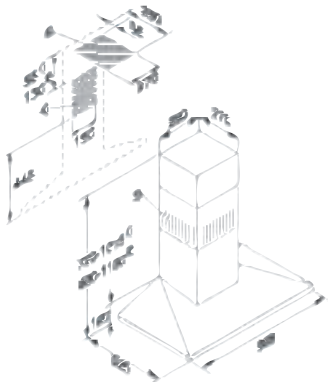


Campana decorativa DA 406



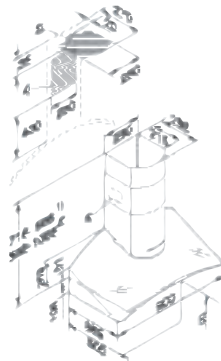
- 1) Salida de aire
- 2) Recirculación de aire
- 3) En recirculación de aire, montar la apertura de salida hacia arriba
- 4)+5) Zona de instalación (recirculación de aire, sólo 4)

Campana decorativa DA 409



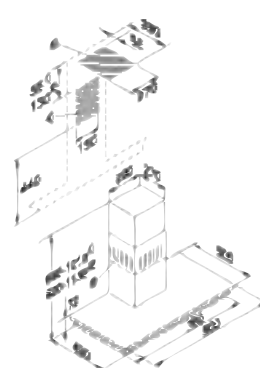
- 1) Salida de aire
- 2) Recirculación de aire
- 3) En recirculación de aire, montar la apertura de salida hacia arriba
- 4)+5) Zona de instalación (recirculación de aire, sólo 4)

Campana decorativa DA 249-4



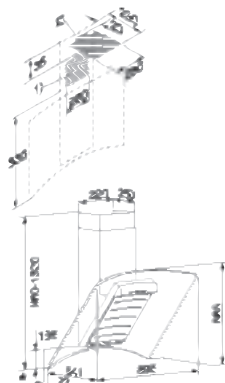
- 1) Salida de aire
 - 2) Recirculación de aire
 - 3) En recirculación de aire, montar la apertura de salida hacia arriba
 - 4)+5) Zona de instalación (recirculación de aire, sólo 4)
- S: Altura de referencia para espacio de seguridad

Campana decorativa DA 269-4



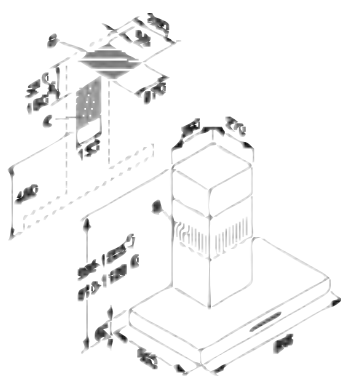
- 1) Salida de aire
- 2) Recirculación de aire
- 3) En recirculación de aire, montar la apertura de salida hacia arriba
- 4)+5) Zona de instalación (recirculación de aire, sólo 4)

Campana decorativa DA 289-4



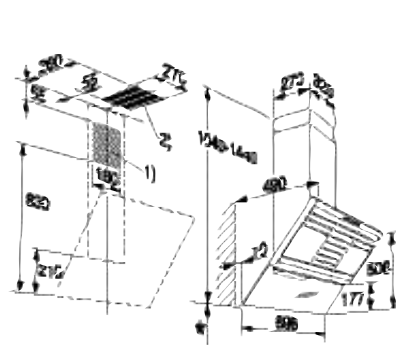
- 1) Zona de instalación
 - 2) Zona para el paso de la conducción de salida de aire en el techo
- * Distancia mínima entre el área de cocción y la campana extractora: 365 mm

Campana decorativa DA 429-4



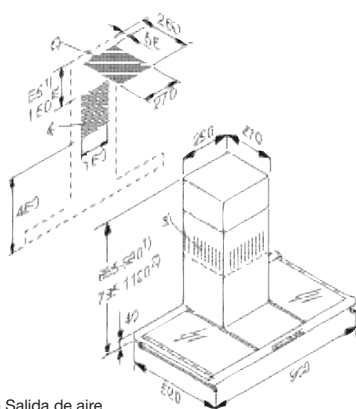
- 1) Salida de aire
- 2) Recirculación de aire
- 3) En recirculación de aire, montar la apertura de salida hacia arriba
- 4)+5) Zona de instalación (recirculación de aire, sólo 4)

Campana decorativa DA 489



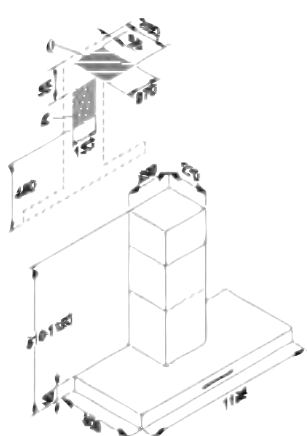
- 1) Zona de instalación
 - 2) Zona para el paso de la conducción de salida de aire en el techo
- * Distancia mínima entre el área de cocción y la campana extractora: 350 mm

Campana decorativa DA 439



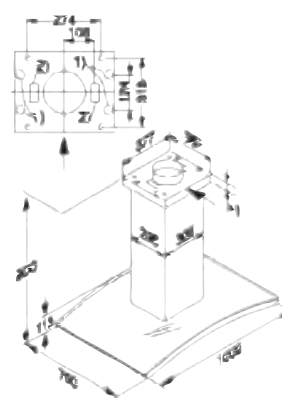
- 1) Salida de aire
- 2) Recirculación de aire
- 3) En recirculación de aire, montar la apertura de salida hacia arriba
- 4)+5) Zona de instalación (recirculación de aire, sólo 4)

Campana decorativa DA 422-4



- 1)+2) Zona de instalación

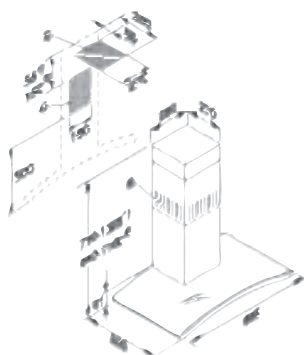
Campana decorativa DA 5100 D



- 1) Posible boquilla de paso para cable de alimentación
- 2) Boquilla de paso

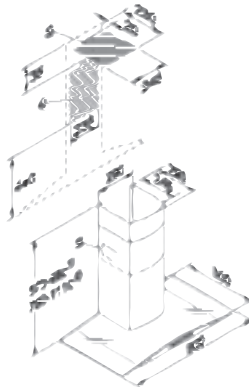
Croquis de empotramiento

Campana decorativa DA 5190 W



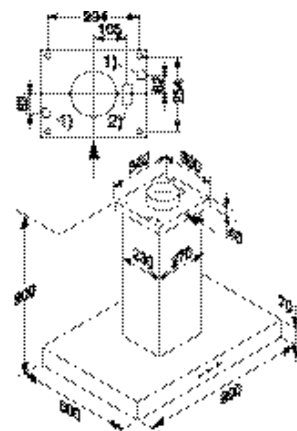
- 1) Salida de aire
- 2) Recirculación de aire
- 3) En recirculación de aire, montar la apertura de salida hacia arriba
- 4+5) Zona de instalación (recirculación de aire, sólo 4)

Campana decorativa DA 5294 W



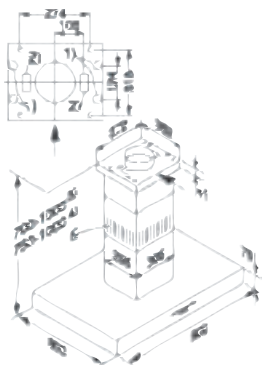
- 1) Salida de aire
- 2) Recirculación de aire
- 3) En recirculación de aire, montar la apertura de salida hacia arriba
- 4+5) Zona de instalación (recirculación de aire, sólo 4)

Campana decorativa DA 420



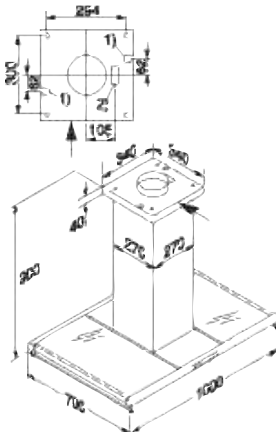
- 1) Posible boquilla de paso para cable de alimentación
- 2) Boquilla de paso

Campana decorativa DA 420 V



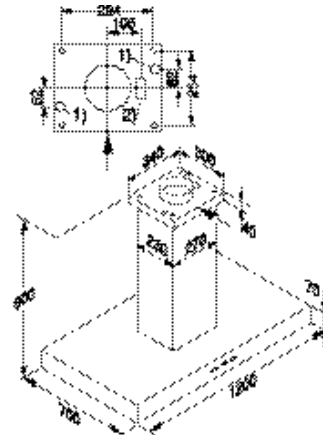
- 1) Posible boquilla de paso para cable de conexión
- 2) Boquilla de paso
- 3) Salida de aire
- 4) Recirculación de aire
- 5) Zona para el paso de la conducción de salida de aire en el techo

Campana decorativa DA 430



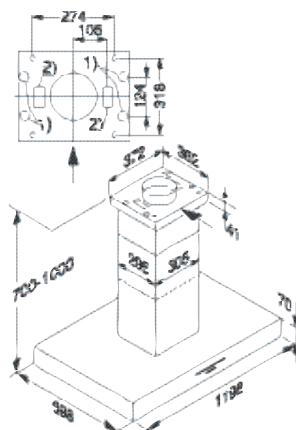
- 1) Posible boquilla de paso para cable de alimentación
- 2) Boquilla de paso

Campana decorativa DA 424



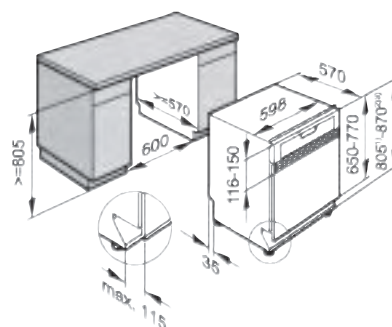
- 1) Posible boquilla de paso para cable de alimentación
- 2) Boquilla de paso

Campana decorativa DA 424 V



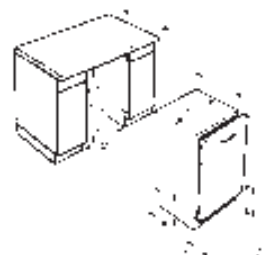
- 1) Posible boquilla de paso para cable de alimentación
- 2) Boquilla de paso

Lavavajillas integrables
G 1040 SCi, G 1220 SCi,
G 1530 SCi y G 1830 SCi



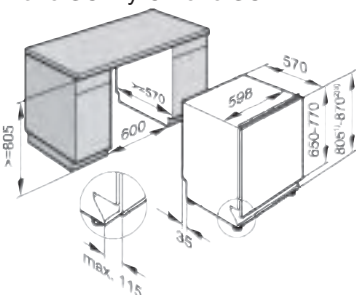
- 1) Altura de zócalo 35-155 mm
 - 2) Altura de zócalo 100-220 mm
 - 3) Altura del aparato máx 930 mm con "juego de cambio de altura del zócalo-1"
- (N° Material: 6 394 760)

Lavavajillas totalmente integrable
G 603 SCVi y G 618 SCVi PLUS



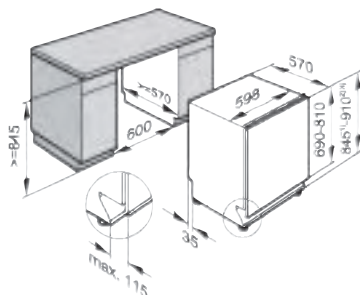
- 1) Con altura de aparto de 870 mm
 - 2) Con altura de aparto de 820 mm
 - 3) Altura del aparato máx 920 mm con "juego de cambio de altura del zócalo-1"
- (N° Material: 2 599 020)

Lavavajillas totalmente integrables
G 1171 Vi, G 1171 SCVi,
G 1180 SCVi, G 1270 SCVi,
G 1470 SCVi, G 1570 SCVi,
G 1670 SCVi y G 1870 SCVi



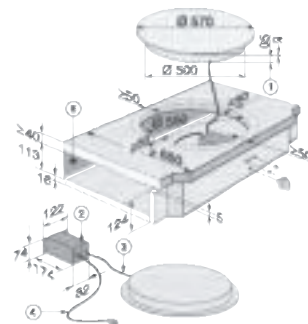
- 1) Altura de zócalo 35–155 mm
- 2) Altura de zócalo 100–220 mm
- 3) Altura del aparato máx 930 mm con "juego de cambio de altura del zócalo-1" (N° Material: 6 394 760)

Lavavajillas totalmente integrable
G 2180 SCVi



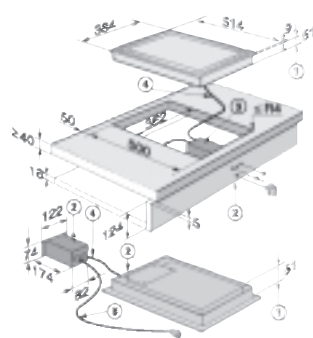
- 1) Altura de zócalo 35–155 mm
- 2) Altura de zócalo 100–220 mm
- 3) Altura del aparato máx 970 mm con "juego de cambio de altura del zócalo-1" (N° Material: 6 394 760)

Tepan CT 400 P



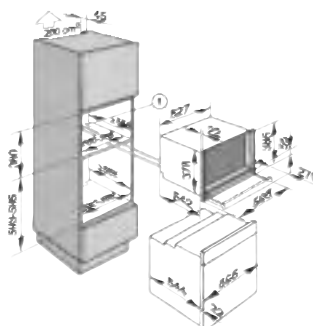
- 1) Altura del hueco de empotramiento
- 2) Elemento de conexión integrable (detrás del frontal del mueble, sólo será visible el mando)
- 3) Cable de conexión de 500 mm de longitud
- 4) Cable de alimentación de 1.800 mm de longitud
- 5) Zona recomendada para la conexión

Tepan Yaki CT 400 Y



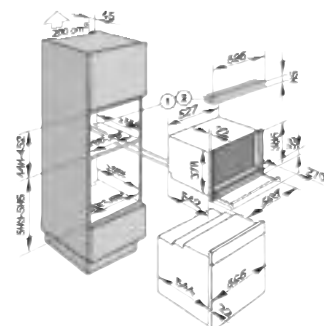
- 1) Altura del hueco de empotramiento
- 2) Delante
- 3) Elemento de conexión integrable (detrás del frontal del mueble, sólo será visible el mando)
- 4) Cable de conexión de 700 mm de longitud
- 5) Cable de alimentación de 1.800 mm de longitud

Cocivap DG 4064 Edst



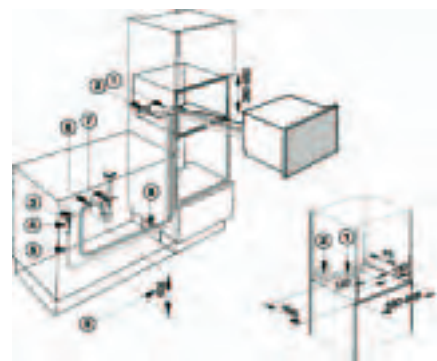
- 1) Recorte en la base de apoyo del aparato para la manguera de entrada de agua / desagüe
- Advertencia importante para la instalación del aparato:**
El aparato requiere una conexión a una acometida fija de agua y un punto de desagüe in situ. Antes de la instalación del aparato, observe las indicaciones del croquis para la entrada de agua y el desagüe.

Cocivap DG 4064 Edst



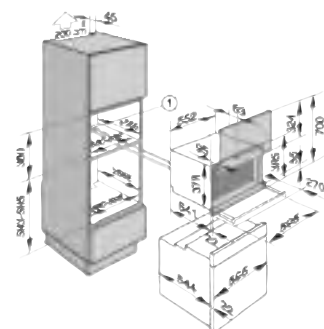
- 1) Recorte en la base de apoyo del aparato para la manguera de entrada de agua / desagüe

Entrada de agua, válido para los modelos DG 4064 y DG 4064 L



- 1) No colocar la manguera de desagüe en esta posición
- 2) Manguera de desagüe, L = 3.000 mm, Prolongación opcional, longitud total de la manguera (tendido horizontal) inferior / igual a 7.500 mm
- 3) El extremo en el lado de elevación de la manguera de desagüe hasta el sifón inodoro no deberá sobrepasar los 500 mm de altura

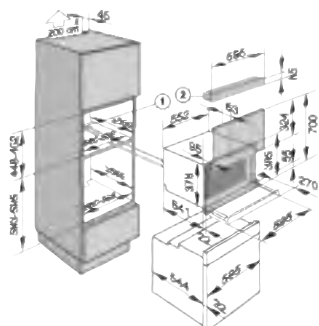
DG 4064 L



- 1) Recorte en la base de apoyo del aparato para la manguera de entrada de agua / desagüe
- Advertencia importante para la instalación del aparato:**
El aparato requiere una conexión a una acometida fija de agua y un punto de desagüe in situ. Antes de la instalación del aparato, observe las indicaciones del croquis para la entrada de agua y el desagüe.

Croquis de empotramiento

DG 4064 L



1) Recorte en la base de apoyo del aparato para la manguera de entrada de agua / desagüe

Advertencia importante para la instalación del aparato:

El aparato requiere una conexión a una acometida fija de agua y un punto de desagüe in situ. Antes de la instalación del aparato, observe las indicaciones del croquis para la entrada de agua y el desagüe.

Miele, S.A.
28108 Alcobendas (Madrid)
Ctra. de Fuencarral, 20
Tfno.: 91 6 23 20 00
Fax: 91 6 62 02 66
Internet: <http://www.miele.es>
E-Mail: miele@miele.es

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Centros de Información y Atención al Cliente

08034 Barcelona
Avda. J.V. Foix nº 64-70
Tfno.: 93 2 52 40 60

48013 Bilbao
Rodríguez Arias, 62
Tfno.: 94 4 39 80 09

33202 Gijón
Muro de San Lorenzo, 4
Tfno.: 98 5 34 86 56

29009 Málaga
Edificio Fátima Bulevar
Avda. Fátima, 11-13
Tfno.: 95 239 04 75

15703 Santiago de Compostela
Avda. de Lugo, 231
Tfnos.: 98 1 58 83 67

35019 Las Palmas de Gran Canaria
Avda. Pintor Felo Monzón, 23
(Siete Palmas)
Tfno: 92 8 42 79 30

46014 Valencia
Avda. Nueve de Octubre, 10
Tfnos.: 96 3 59 82 11 y 96 3 59 51 54

50008 Zaragoza
Coímbra, 7
Tfno.: 976 49 73 15

Teléfono nacional
Servicio Post-Venta:
902 398 398
E-Mail: spv@miele.es

Sucursales de Miele en Europa y países de ultramar

- (A) Miele Ges.mbH., Wals/Salzburg
- (AUS) Miele Australia Pty. Ltd., Melbourne
- (B) Miele N.V., Mollem
- (CDN) Miele Limited, Vaughan/Ontario
- (CH) Miele A.G., Spreitenbach/Zürich
- (CZ) Miele spol. sr.o., Brno
- (D) Miele & Cie. KG, Gütersloh
- (DK) Miele A/S, Glostrup/Kopenhagen
- (E) Miele S.A., Alcobendas/Madrid
- (F) Miele S.A., Le Blanc-Mesnil/Paris
- (FIN) Miele Oy, Vantaa/Helsinki
- (GB) Miele Co. Ltd., Abingdon/Oxford
- (GR) Miele-Hellas GmbH, Psychiko-Athen
- (H) Miele Kft., Budapest
- (HK) Miele Hong Kong Ltd., Hong Kong
- (HR) Miele d.o.o., Zagreb
- (I) Miele s.r.l., Appiano/Bolzano
- (IRL) Miele Ireland Ltd., Dublin
- (J) Miele Japan Corp., Shibuya/Tokyo
- (L) Miele S.à r.l., Luxemburg-Gasperich
- (MEX) Miele S.A. de C.V., Mexico City
- (N) Miele AS, Rud/Oslo
- (NL) Miele Nederland b.v., Vianen
- (P) Miele Portuguesa, Lda., Carnaxide/Lissabon
- (PL) Miele Sp. z o. o., Warschau
- (ROK) Miele Korea Ltd., Seoul
- (RU) 000 Miele CIS, Moskau
- (S) Miele AB, Solna/Stockholm
- (SGP) Miele Pte. Ltd., Singapur
- (SLO) Miele d.o.o., Trzin
- (SK) Miele spol. s.r.o., Bratislava
- (TR) Miele Elektrikli Ltd. Sti., Levent/Istanbul
- (UA) TOV Miele, Kiev
- (USA) Miele Appliances Inc., Princeton/New Jersey
- (VDE) Miele Appliances Ltd., Dubai
- (ZA) Miele Pty. Ltd., Bryanston/Johannesburg

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Str. 29
D-33332 Gütersloh
República Federal de Alemania
Tel.: +49 5241 89-0
Fax: +49 5241 89-1500
E-mail: export@miele.de



apto. correos 28300 Madrid

Protección activa del medio ambiente:
Papel 100% decolorado sin cloro.