

Miele

Placas de cocción, KMDA, elementos SmartLine y ProLine

Programa Design

Versión septiembre 2021

Miele. Immer Besser.



PLACAS VITROCERÁMICAS Y DE INDUCCIÓN

Miele
INDUCTION



Exactamente lo que necesitas

Tipos, tamaños y diseños de las placas vitrocerámicas y de inducción de Miele

Tipos de construcción



Inducción: las innovadoras



Vitrocerámicas: las tradicionales

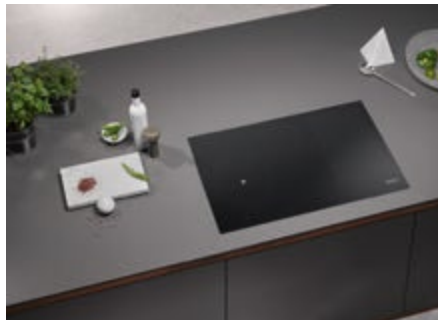


Gas: el clásico

Gran variedad de tamaños



El clásico: modelos de hasta 60 cm de anchura para hasta 4 recipientes de cocción

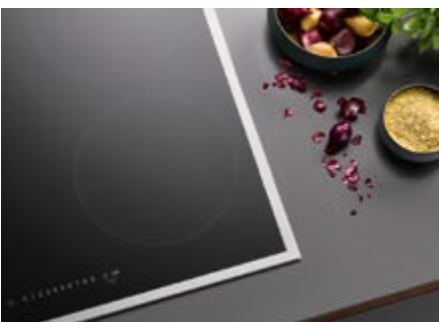


Para una mayor comodidad: modelos de 80 cm de anchura donde caben entre 4 y 6 recipientes de cocción

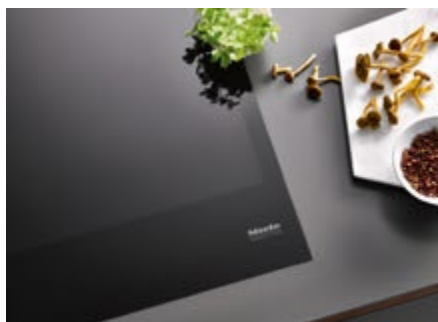


Máxima amplitud: modelos de 90 cm de anchura para entre 5 y 6 recipientes de cocción

Diseño del cerquillo



Vitrocerámicas con **cerquillo de acero inoxidable**



Vitrocerámicas sin cerquillo para **instalación enrasada o sobre encimera**

Tipos de manejo de las placas de cocción de Miele

El manejo y la versatilidad facilitan el día a día en la cocina

Tipos de manejo de las placas vitrocerámicas y de inducción



FlexControl con display Touch



Sólo en Miele SmartSelect White



Sólo en Miele SmartSelect



ComfortSelect



EasySelect



Manejo mediante mandos

Inducción total: no existe un modelo más versátil

Disfruta de una libertad sin límites: puedes utilizar toda la superficie de tu placa de cocción para cocinar, sin zonas de cocción predefinidas y con la máxima flexibilidad. Coloca el recipiente donde quieras. Se pueden colocar hasta seis ollas, sartenes y bandejas de asar aptos para inducción. Nuestras placas de inducción total están disponibles en diferentes anchos.



Sólo en Miele Reconocimiento inteligente del menaje



SilentMove



Sólo en Miele Ayuda de posicionamiento¹⁾



KM 7897 FL



reddot winner 2020



GOLD
AWARD
2020

Funciones inteligentes de asistencia

Cocinar nunca había sido tan fácil

Con las placas de cocción reguladas mediante sensores, la tecnología inteligente entra en tu cocina.



Resultados perfectos: nuestra función de asistencia TempControl* mediante sensores te facilita el trabajo diario en la cocina y hace que cocinar sea aún más agradable. Puedes encontrar sensores TempControl en numerosas placas con manejo SmartSelect, así como en toda la zona de cocción de la placa FlexControl con display táctil.

Con TempControl* obtendrás resultados perfectos en cuanto a sabor y en los más diversos procesos de cocción. Para ello simplemente tienes que seleccionar el nivel Salsas o uno de los tres niveles de cocción. No tendrás que regularlos, ya que la temperatura siempre es constante.

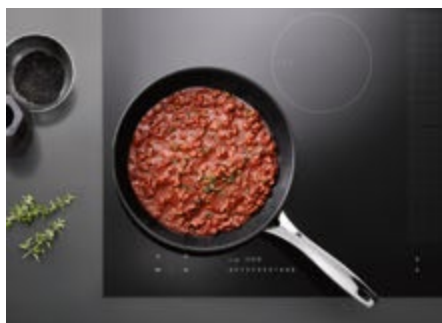


TempControl* te aportará más seguridad en la cocina, ya que evita un calentamiento excesivo del aceite o la mantequilla en la sartén. Los alimentos se preparan a una temperatura constante, nada se quema. Es posible utilizar cualquier tipo de menaje apto para inducción.

Miele@home

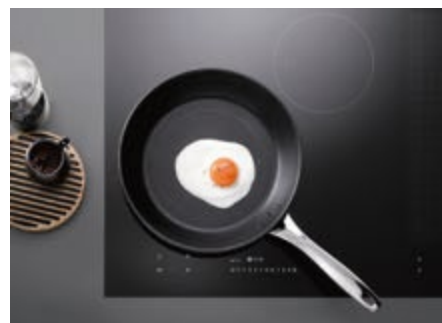
En la aplicación de Miele, encontrarás una gran selección de recetas especialmente diseñadas para su uso con TempControl* y CookAssist, p. ej., carne o pescado.





Función Salsas

Muchos platos adquieren ese toque especial en cuanto se les agrega la salsa, como en el caso del ragú o la boloñesa. En el nivel Salsas la placa regula la temperatura adecuada. Así se evitan salpicaduras y la salsa siempre queda en su punto.



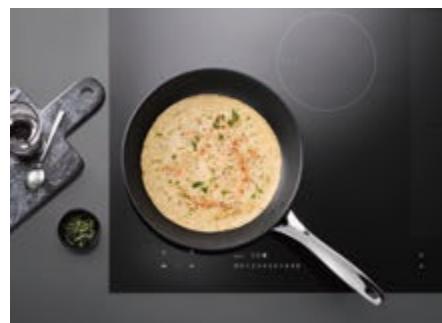
Nivel de cocinado I

Este nivel de cocinado es apto para todos los platos que se preparan con una temperatura de cocinado baja, por ejemplo, huevos fritos, huevos revueltos, beicon, pechuga de pollo, ñoquis, verduras, albóndigas, pescado y la mayoría de los platos congelados.



Nivel de cocinado II

Esta temperatura media de cocinado permite preparar alimentos, tales como gambas, filetes, escalope, y estofados. Además, es apto para tostar semillas y preparar patatas fritas, tortilla y caramelo.



Nivel de cocinado III

El nivel más alto es perfecto para saltear en un wok así como para cocinar a fuego fuerte carne para estofados o cantidades grandes de carne. También resulta perfecto para la preparación de tortitas y patatas a lo pobre.



Con@ctivity

¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas¹⁾ de las placas de inducción de Miele

Con@ctivity 3.0

Céntrate en cocinar: con Con@ctivity 3.0 tu campana sabe lo que tiene que hacer. La campana reacciona automáticamente a los ajustes de la placa de cocción. La potencia de aspiración se adapta automáticamente a lo que sucede en la placa de cocción, garantizando un ambiente agradable, sin olores incómodos. La placa y la campana se comunican entre sí vía WiFi. Con Con@ctivity 3.0 la campana y la placa de cocción se integran en Miele@home.



Inducción total

Uso personalizado de la superficie de cocción: coloca los recipientes de cocción donde desees.

Sólo en Miele TempControl

Resultados siempre perfectos: la temperatura de la sartén se mantiene constante y no se quema nada.



Sólo en Miele SmartSelect White

Rápido e intuitivo: los niveles de potencia se ajustan directamente en cada zona de cocción.

Sólo en Miele PowerFlex

Rapidez y flexibilidad inigualables: nivel Booster hasta 7,3 kW.

Display Touch

Muy fácil de entender: display táctil a color de 7 pulgadas para un manejo intuitivo.

¹⁾ Dotación según modelo

²⁾ Patente: EP1704754, EP2153698

¿Qué significa cada icono?

Iconos para placas de inducción



Manejo

Display táctil a color de 7 pulgadas para un manejo intuitivo



Selección intuitiva y rápida de los niveles de potencia. Indicaciones en color blanco de alto contraste.



Selección intuitiva y rápida de los niveles de potencia. Fila numérica amarilla retroiluminada.



Manejo sencillo de todas las zonas de cocción y niveles de potencia.



Es posible manejar las zonas de cocción y los niveles de potencia con una fila numérica central.



Rápida y fácil selección a través de un mando independiente

Con@ctivity 3.0



Indica si la placa está o no equipada con Con@ctivity 3.0.

Flexibilidad



Es posible utilizar la superficie completa, sin zonas de cocción predefinidas



Zona convertible a una zona extra grande para colocar recipientes de cocción de mayor tamaño



TwinBooster

Dos niveles de potencia para tiempos de cocción muy breves

Mantenimiento del calor



Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad



Además de mantener caliente a la temperatura ideal para servir, también es posible el calentamiento cuidadoso de alimentos fríos.

Stop & Go



Reducción del nivel de potencia con una sola pulsación para pausas breves

TempControl



Garantiza resultados siempre óptimos en caso de diferentes procesos de cocción

Combinable con SmartLine



Los elementos SmartLine ofrecen diferentes métodos de cocción y se pueden combinar entre ellos a la perfección.

SilentMove



Movimiento ultrasilencioso de ollas y sartenes gracias a la superficie lisa de la vitrocerámica

PLACAS DE INDUCCIÓN

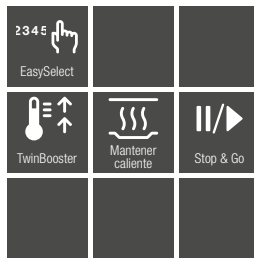


Placa de inducción KM 7200 FR

- Placa de inducción con cerquillo en acero inoxidable
- 3 zonas de cocción
- Manejo EasySelect: manejo sencillo con display en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 574 x 51 x 504

PVP recomendado
Nº de material
Nº EAN

799 €
 11218080
 4002516201618

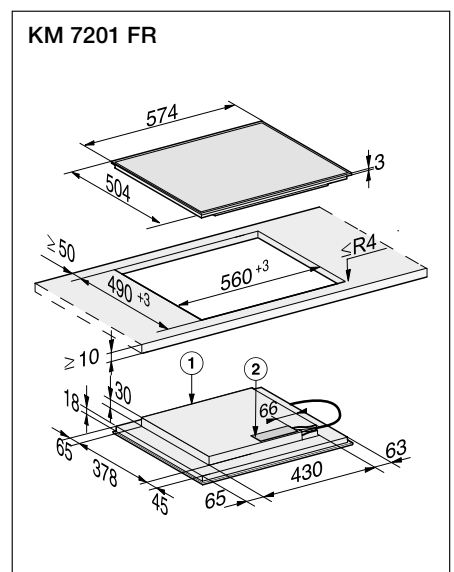
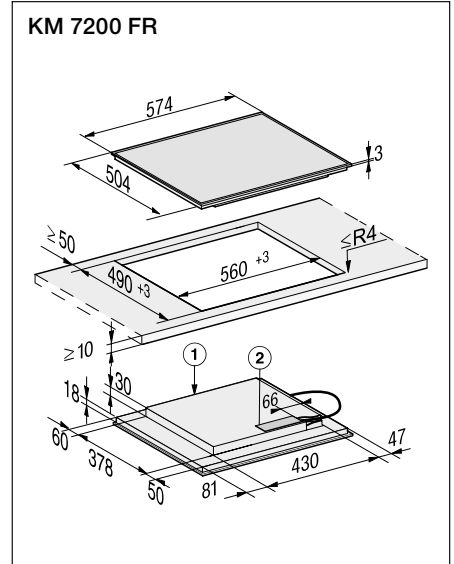


Placa de inducción KM 7201 FR

- Placa de inducción con cerquillo en acero inoxidable
- 4 zonas de cocción
- Manejo EasySelect: manejo sencillo con display en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 574 x 51 x 504

PVP recomendado
Nº de material
Nº EAN

1.099 €
 11218090
 4002516201571



PLACAS DE INDUCCIÓN

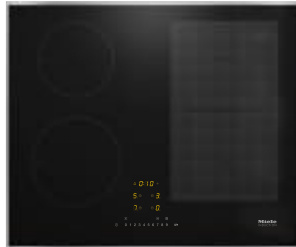


Placa de inducción KM 7262 FR

- Placa de inducción con cerquillo en acero inoxidable
- 4 zonas de cocción (1 área extendida)
- Manejo EasySelect: manejo sencillo con display en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 614 x 51 x 514

PVP recomendado
Nº de material
Nº EAN

1.199 €
 11218110
 4002516200406

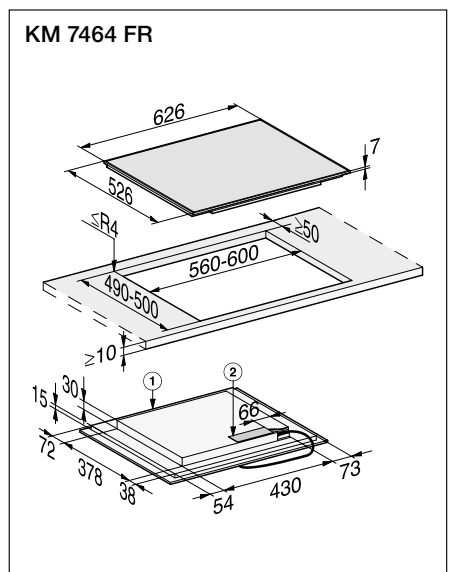
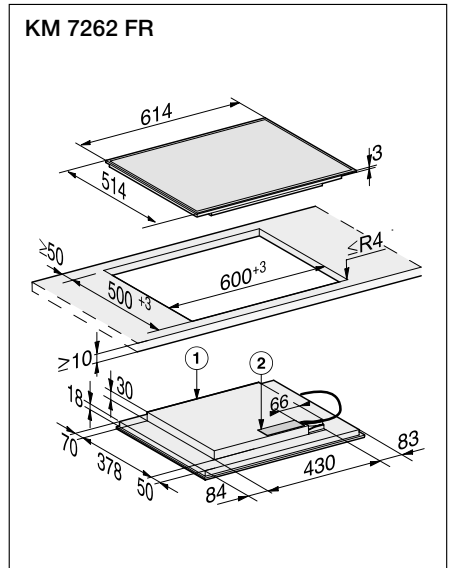


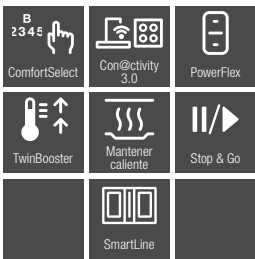
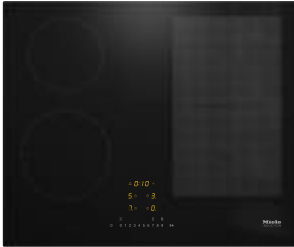
Placa de inducción KM 7464 FR

- Placa de inducción con cerquillo en acero inoxidable
- 4 zonas de cocción (1 área PowerFlex)
- Manejo ComfortSelect: selección rápida por fila numérica en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entre la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 626 x 52 x 526

PVP recomendado
Nº de material
Nº EAN

1.179 €
 11419290
 4002516283881

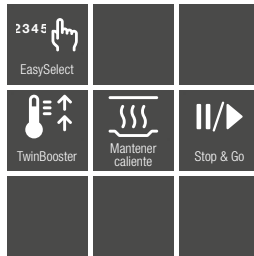




Placa de inducción KM 7464 FL

- Placa de inducción enrasada/sobre encimera
- 4 zonas de cocción (1 área PowerFlex)
- Manejo ComfortSelect: selección rápida por fila numérica en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 620 x 51 x 520

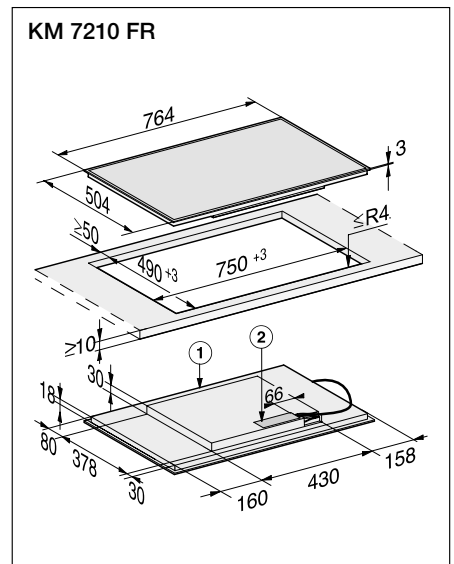
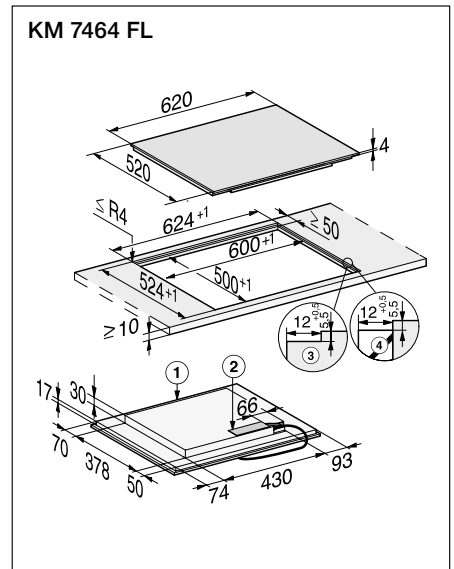
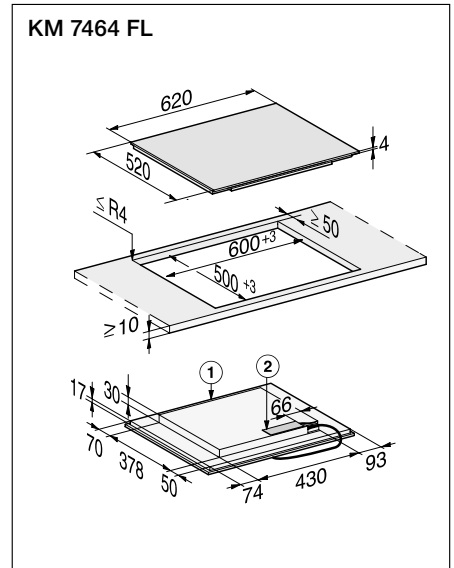
PVP recomendado 1.249 €
Nº de material 11218150
Nº EAN 4002516201724



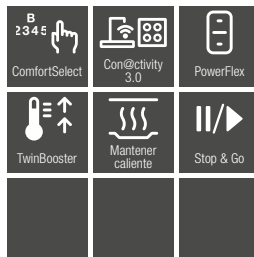
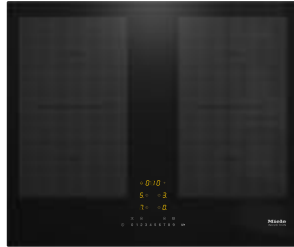
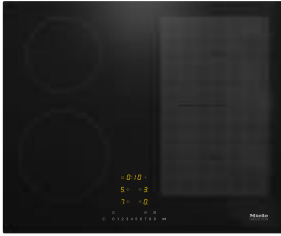
Placa de inducción KM 7210 FR

- Placa de inducción con cerquillo en acero inoxidable
- 4 zonas de cocción (1 extendida)
- Manejo EasySelect: manejo sencillo con display en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 764 x 51 x 504

PVP recomendado 1.269 €
Nº de material 11218100
Nº EAN 4002516200390



PLACAS DE INDUCCIÓN



Placa de inducción KM 7404 FX

- Placa de inducción enrasada
- 4 zonas de cocción (1 área PowerFlex)
- Manejo ComfortSelect: selección rápida por fila numérica en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 592 x 51 x 492

PVP recomendado

Obsidian Black 1.479 €
 N° de material 11218120
 N° EAN 4002516200635

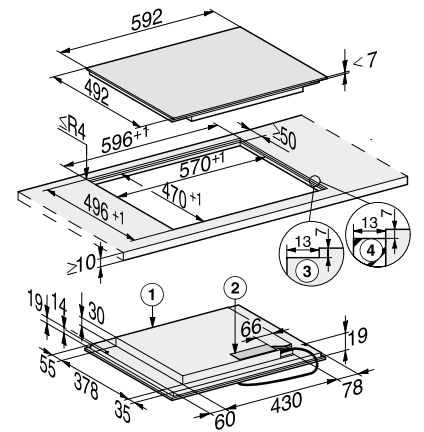
Placa de inducción KM 7465 FL

- Placa de inducción enrasada/ sobre encimera
- 4 zonas de cocción (2 áreas PowerFlex)
- Manejo ComfortSelect: selección rápida por fila numérica en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 620 x 51 x 520

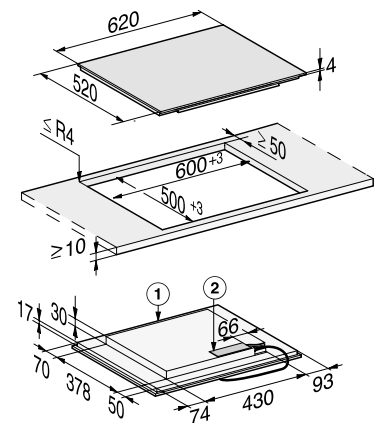
PVP recomendado

1.519 €
 N° de material 11218160
 N° EAN 4002516201731

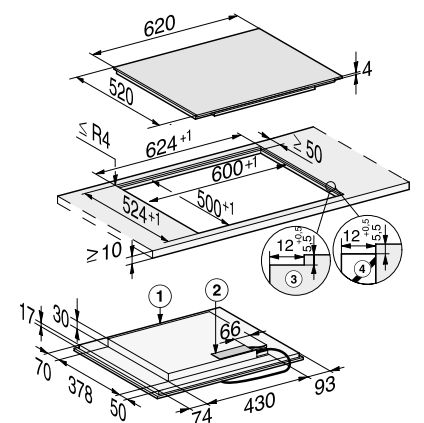
KM 7404 FX

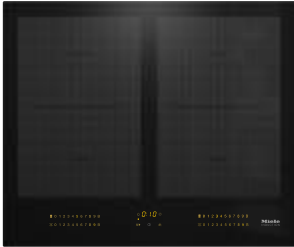


KM 7465 FL



KM 7465 FL

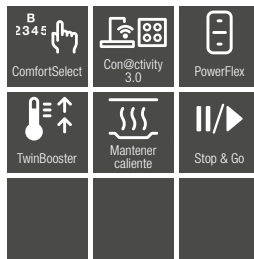
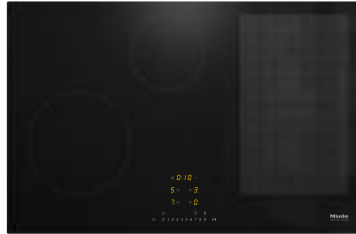




Placa de inducción KM 7564 FL

- Placa de inducción enrasada/ sobre encimera
- 4 zonas de cocción (2 áreas PowerFlex)
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 620 x 51 x 520

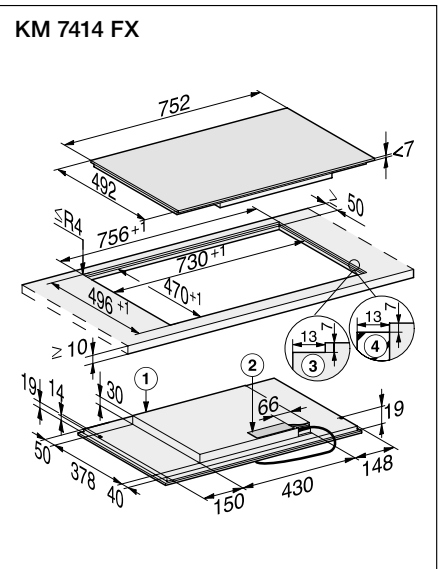
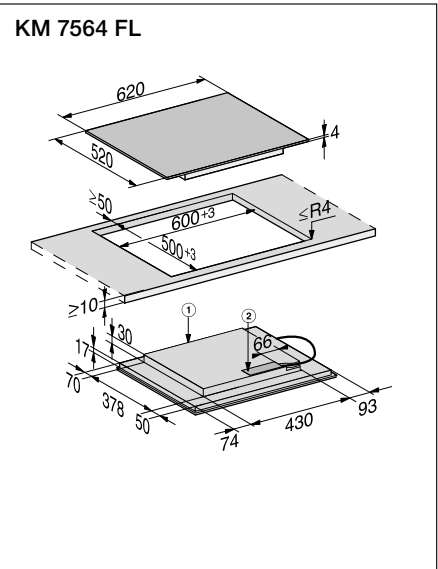
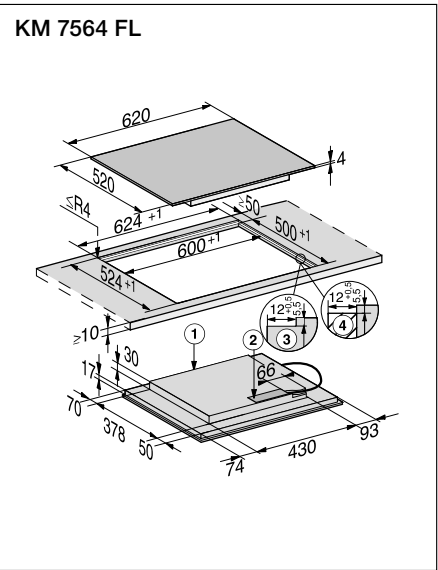
PVP recomendado 1.549 €
Nº de material 11218270
Nº EAN 4002516201748



Placa de cocción KM 7414 FX

- Placa de cocción enrasada
- 4 zonas de cocción (1 área PowerFlex)
- Manejo ComfortSelect: selección rápida por fila numérica en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 752 x 51 x 492

PVP recomendado 1.699 €
Nº de material 11218130
Nº EAN 4002516201588



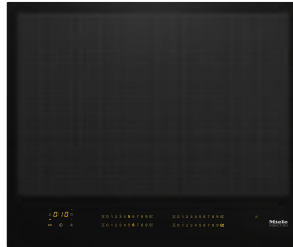
PLACAS DE INDUCCIÓN



Placa de inducción KM 7174 FR

- Placa de inducción con cerquillo en acero inoxidable
- 4 zonas de cocción (2 áreas PowerFlex)
- Mandos giratorios
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Display amarillo
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 806 x 71 x 526

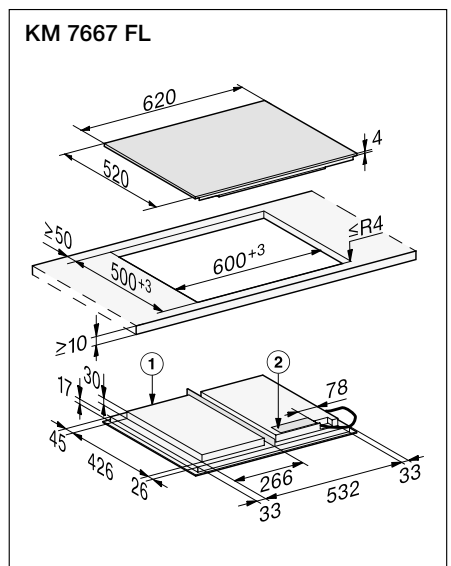
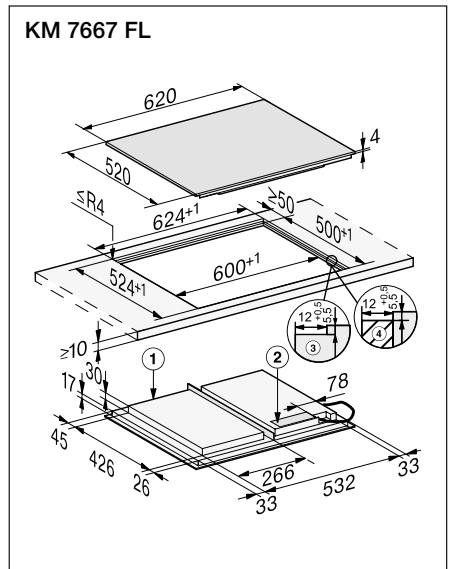
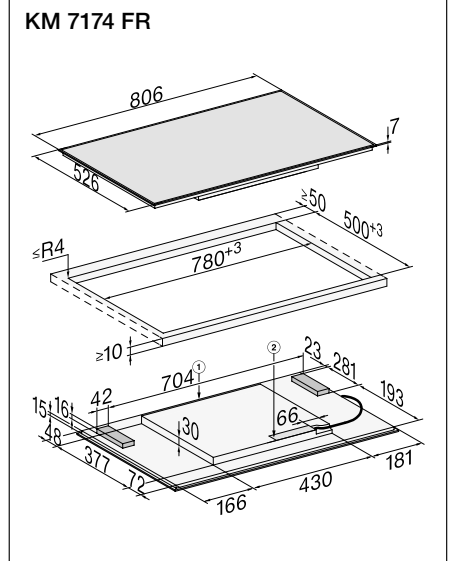
PVP recomendado 1.749 €
 N° de material 11215650
 N° EAN 4002516200628



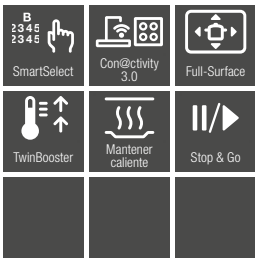
Placa de inducción total KM 7667 FL*

- Placa de inducción total enrasada/ sobre encimera
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 620 x 51 x 520

PVP recomendado 1.849 €
 N° de material 11218180
 N° EAN 4002516185277



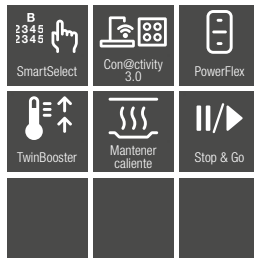
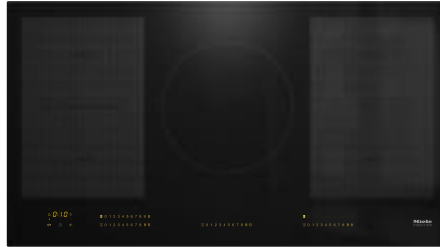
*Disponible a partir de marzo 2022



Placa de inducción total KM 7677 FL*

- Placa de inducción total enrasada/ sobre encimera
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Funcion "Mantener caliente"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 800 x 51 x 520

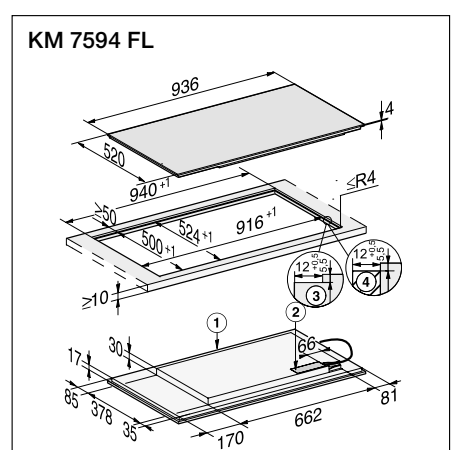
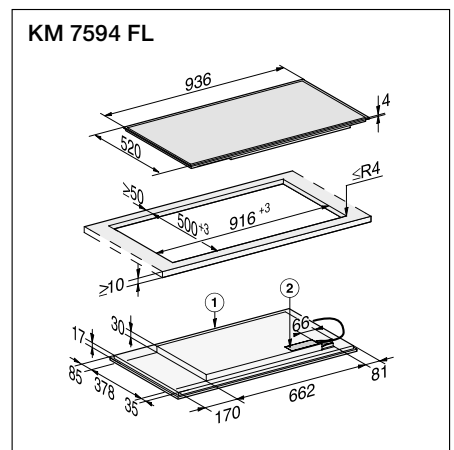
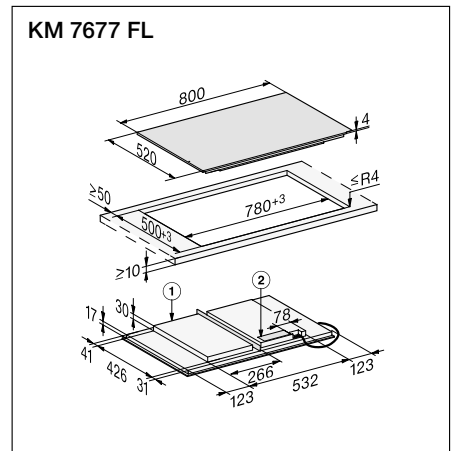
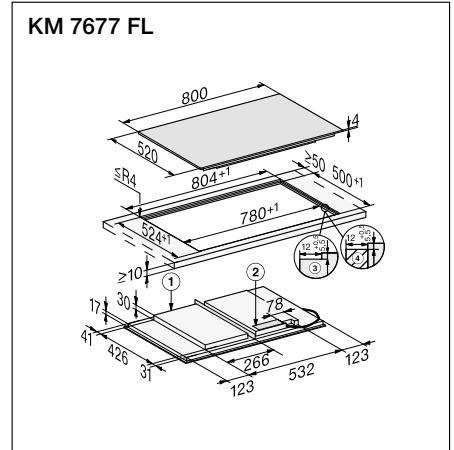
PVP recomendado 2.249 €
 N° de material 11218200
 N° EAN 4002516185291



Placa de inducción KM 7594 FL

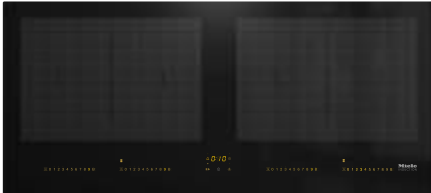
- Placa de cocción enrasada/sobre encimera
- 5 zonas de cocción (2 áreas PowerFlex)
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Funcion "Mantener caliente"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 936 x 51 x 520

PVP recomendado 2.299 €
 N° de material 11218170
 N° EAN 4002516201632



*Disponible a partir de marzo 2022

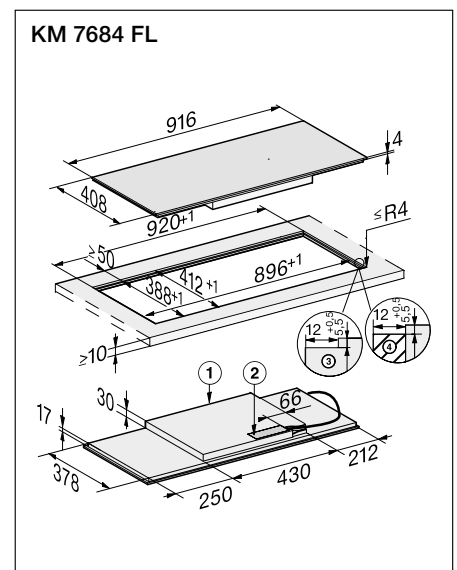
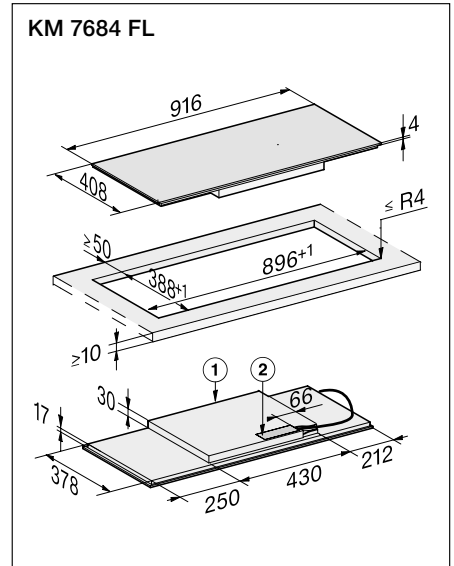
PLACAS DE INDUCCIÓN



Placa de inducción KM 7684 FL

- Placa de inducción total enrasada/ sobre encimera
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Funcion "Mantener caliente"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 916 x 51 x 408

PVP recomendado 2.349 €
Nº de material 11 3317 70
Nº EAN 4002516257325

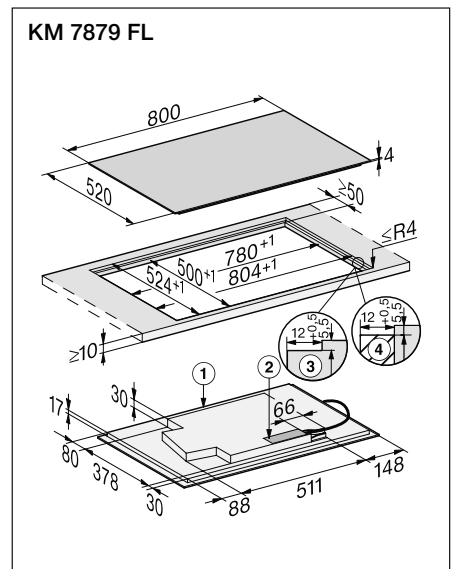
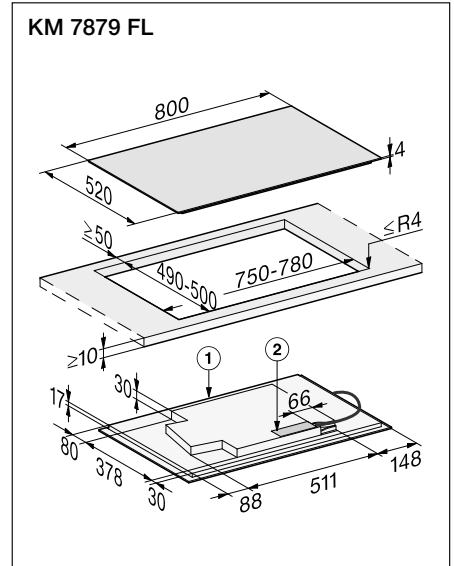




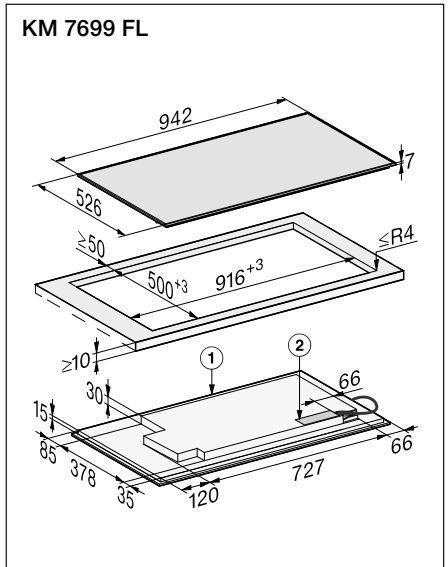
Placa de inducción KM 7879 FL

- Placa de inducción para instalación enrasada/sobre encimera
- 4 zonas de cocción (1 zona TempControl)
- Manejo SmartSelect White: cómodo e intuitivo en color blanco
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente Plus"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 800 x 51 x 520

PVP recomendado 2.549 €
Nº de material 11520730
Nº EAN 4002516337584



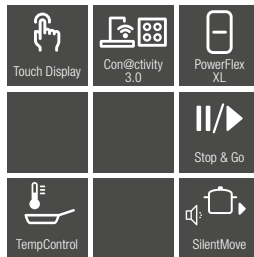
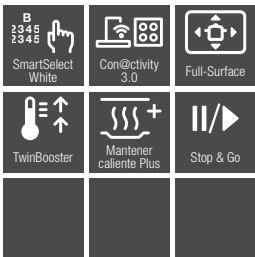
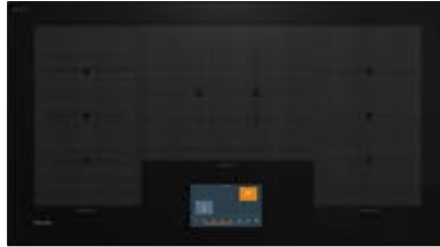
PLACAS DE INDUCCIÓN



Placa de inducción KM 7699 FR

- Placa de inducción para instalación enrasada/sobre encimera
- 4 zonas de cocción (1 zona TempControl)
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente Plus"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entre la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- "Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 942 x 52 x 520"

PVP recomendado 2.649 €
Nº de material 11520720
Nº EAN 4002516338352



Placa de inducción total KM 7897 FL

- Placa de inducción total enrasada/ sobre encimera
- Manejo SmartSelect White: cómodo e intuitivo en color blanco
- SilentMove: desplazamiento silencioso de los recipientes por la placa
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente Plus"
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 936 x 51 x 520

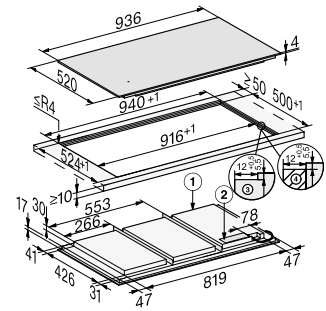
PVP recomendado 3.049 €
Nº de material 11218210
Nº EAN 4002516187448

Placa de inducción total KM 7999 FL

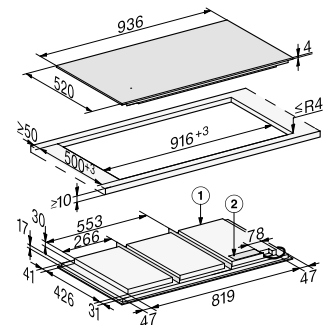
- Placa de inducción enrasada o sobre encimera
- 3 zonas de cocción TempControl (1 zona PowerFlex XL)
- Gran display Touch de 7 filas totalmente táctil
- Selección directa de temperaturas y ajustes de potencia
- Función inteligente CookAssist para la preparación de más de 20 recetas interactuando con la App de Miele
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entre la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 936 x 67 x 520

PVP recomendado 4.629 €
Nº de material 11218230
Nº EAN 4002516235538

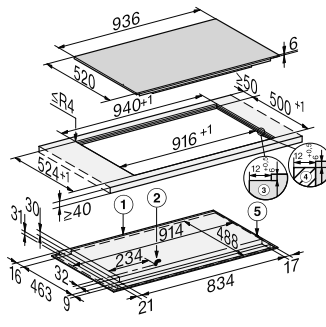
KM 7897 FL



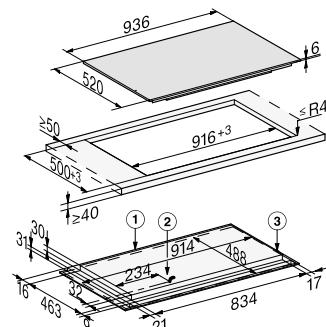
KM 7897 FL



KM 7999 FL



KM 7999 FL





Con@ctivity

¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas¹⁾ de las placas vitrocerámicas de Miele

Con@ctivity 3.0

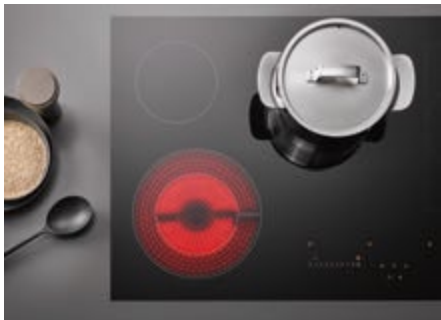
Céntrate en cocinar: con Con@ctivity 3.0 tu campana sabe lo que tiene que hacer. La campana reacciona automáticamente a los ajustes de la placa de cocción. La potencia de aspiración se adapta automáticamente a lo que sucede en la placa de cocción, garantizando un ambiente agradable, sin olores incómodos. La placa y la campana se comunican entre sí vía WiFi. Con Con@ctivity 3.0 la campana y la placa de cocción se integran en Miele@home.



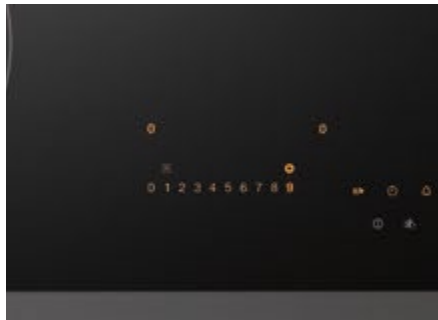
Sólo en Miele **ExtraSpeed²⁾**
Más ahorro de tiempo: tendrás más tiempo para ti gracias a la tecnología exclusiva de Miele.



Zona para asar
Especialmente práctico: para utilizar una bandeja de asar se pueden conectar a la vez varias resistencias calefactoras.



Zona de cocción de varios circuitos
Según tus necesidades: en función del tamaño de recipiente que estás utilizando, amplía la zona de cocción.



Sólo en Miele **SmartSelect**
Rápido e intuitivo: los niveles de potencia y tiempos se ajustan directamente en cada zona de cocción.



Sólo en Miele **Mantenimiento del calor**
Mantenimiento de la temperatura ideal para servir: la temperatura en la base se regula automáticamente para evitar que los alimentos se quemen o se peguen.

¹⁾ Dotación según modelo

²⁾ Patente: EP2001267

¿Qué significa cada icono?

Iconos para placas vitrocerámicas



Manejo

Selección intuitiva y rápida de los niveles de potencia. Fila numérica amarilla retroiluminada.



Manejo sencillo de todas las zonas de cocción y niveles de potencia mediante una fila numérica.



Es posible manejar las zonas de cocción y los niveles de potencia con una fila numérica central.



Rápida y fácil selección de cada zona de cocción a través de un mando independiente.



Con@ctivity 3.0

Función automática mediante WiFi para un ambiente agradable y un manejo cómodo



Flexibilidad

Los focos de calor conectables permiten usar una bandeja de asar



Stop & Go

Reducción del nivel de potencia con una sola pulsación



Mantenimiento del calor

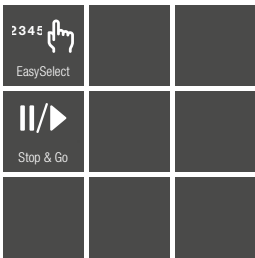
Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad



ExtraSpeed

Resistencia calefactora eléctrica para cocciones breves

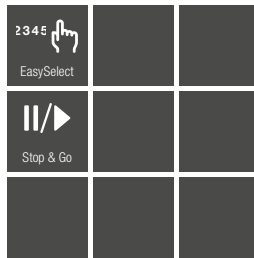
PLACAS VITROCERÁMICAS



Placa vitrocerámica KM 6520 FR

- Placa vitrocerámica con cerquillo en acero inoxidable
- 4 zonas de cocción (1 zona Vario)
- Manejo EasySelect: manejo sencillo con display en color amarillo
- Función Stop&Go
- Triple indicación de calor para cada zona de cocción
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 574 x 43 x 504

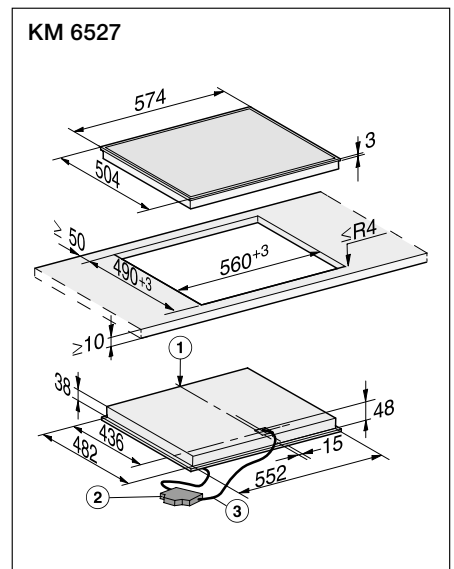
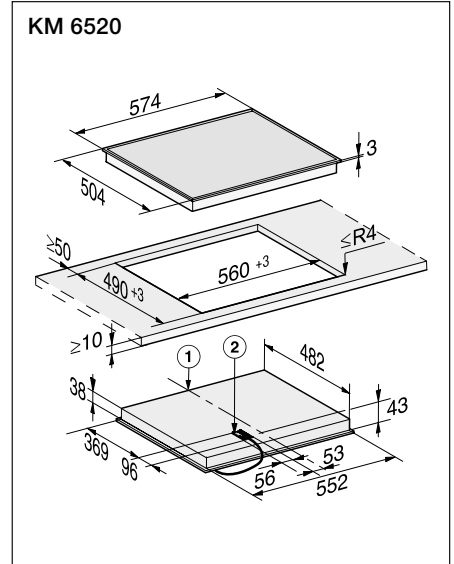
PVP recomendado 649 €
 N° de material 10873500
 N° EAN 4002515989906



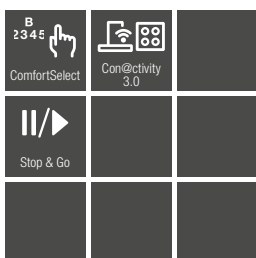
Placa vitrocerámica KM 6527 FR

- Placa vitrocerámica con cerquillo en acero inoxidable
- 3 zonas de cocción (1 zona de 27 cm de diámetro)
- Manejo EasySelect: manejo sencillo con display en color amarillo
- Función Stop&Go
- Triple indicación de calor para cada zona de cocción
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 574 x 45 x 504

PVP recomendado 649 €
 N° de material 11705880
 N° EAN 4002516411147



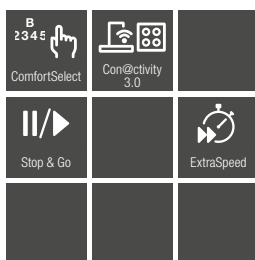
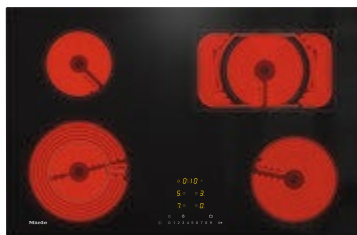
PLACAS VITROCERÁMICAS



Placa vitrocerámica KM 6540 FR

- Placa vitrocerámica con cerquillo en acero inoxidable
- 4 zonas de cocción (1 zona Vario)
- Manejo ComfortSelect: selección rápida por fila numérica en color amarillo
- Función Stop&Go
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 614 x 43 x 514

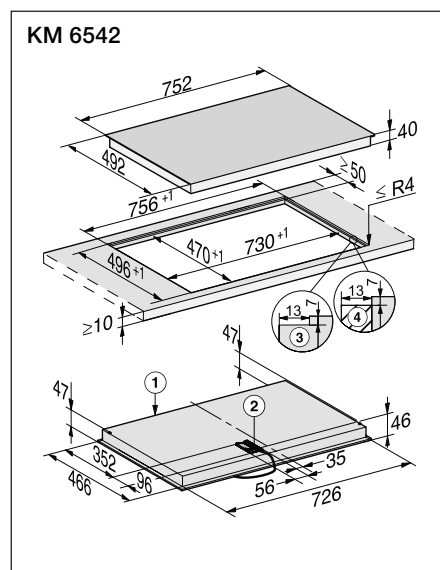
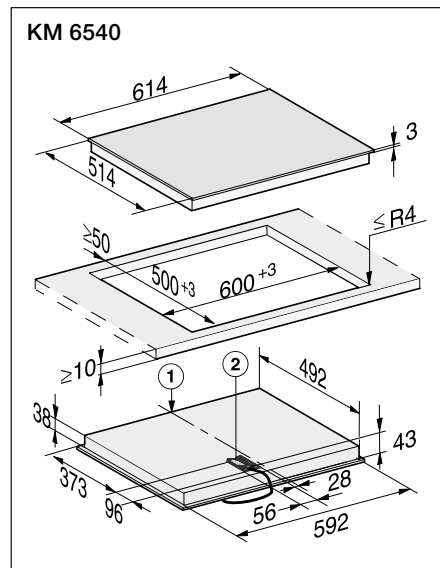
PVP recomendado 799 €
 N° de material 10873510
 N° EAN 4002516063544



Placa vitrocerámica KM 6542 FL "ExtraSpeed"

- Placa vitrocerámica para instalación enrasada
- 4 zonas de cocción (1 zona ExtraSpeed y 1 Vario)
- Manejo ComfortSelect: selección rápida por fila numérica en color amarillo
- Función Stop&Go
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entra la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 752 x 46 x 492

PVP recomendado 1.099 €
 N° de material 10873520
 N° EAN 4002516063551







PLACAS DE COCCIÓN
CON SISTEMA
DE EXTRACCIÓN
INTEGRADO





Características exclusivas para conseguir resultados profesionales

Principales ventajas de las placas de cocción con sistema de extracción integrado «TwinOne»

Con@ctivity

Con Con@ctivity te podrás centrar plenamente en el proceso de cocción. La campana y la placa se comunican entre sí. La placa de cocción realiza los ajustes en la campana, y regula automáticamente los niveles de potencia. No te tienes que preocupar de apagar la campana extractora más tarde. Todas las placas de cocción «TwinOne» de Miele están equipadas con Con@ctivity.



Sólo en Miele **PowerFlex XL**
Mucho espacio: dado que se utiliza toda la profundidad de la placa, es posible colocar utensilios de cocina grandes de manera óptima.



Sólo en Miele **TwinBooster**
Flexibilidad única: permite distribuir la potencia de inducción o concentrarla en una sola zona.



Sólo en Miele **ComfortSelect Plus**
Compacto y cómodo: puedes controlar todas las zonas de cocción y el extractor claramente usando una fila numérica central.



Sistema de extracción enrasado
A ras de la superficie y elegante: gracias a su diseño, podrás disfrutar de la máxima libertad en la cocina.



Filtro de grasa de acero inoxidable
Cómoda limpieza: los filtros de grasa de metal de 10 capas de alta calidad son aptos para el lavado en el lavavajillas y muy duraderos.

¿Qué significa cada icono?

Iconos para las placas con extracción de vahos integrada de Miele



Manejo

Selección intuitiva y rápida de los niveles de potencia. Fila numérica amarilla retroiluminada.



Con@ctivity

Conexión automática placa-campana para un manejo más cómodo



Flexibilidad

Zona convertible a una zona extra grande para colocar recipientes de cocción de mayor tamaño



TwinBooster

Dos niveles de potencia para tiempos de cocción muy breves



Mantenimiento del calor

Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad



Stop & Go

Reducción del nivel de potencia con una sola pulsación para pausas breves



Filtro de 10 capas

Filtro de grasa de metal de 10 capas, apto para el lavado en el lavavajillas



Motor ECO

El motor de corriente continua ahorra hasta un 70 % de energía frente a los ventiladores convencionales.



Eficiencia energética

Este icono muestra la clase de eficiencia energética de la campana.

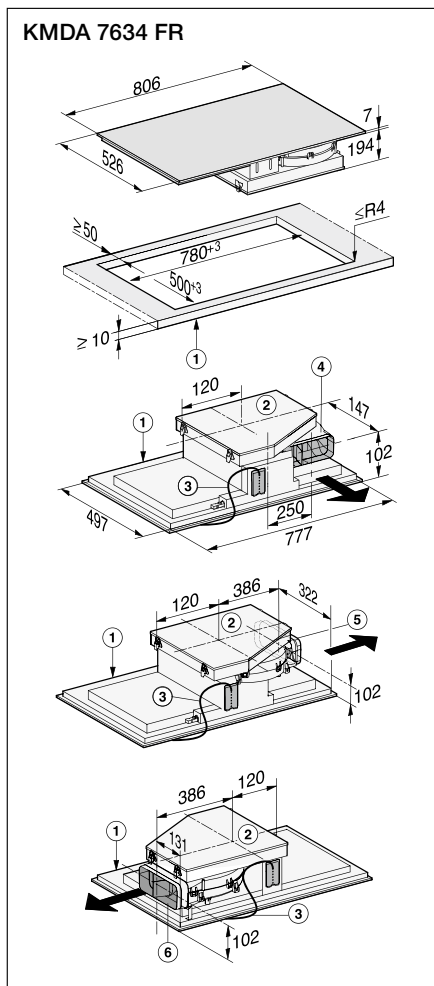
PLACA DE INDUCCIÓN CON SISTEMA DE EXTRACCIÓN INTEGRADO



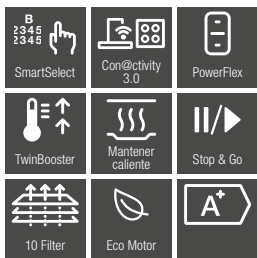
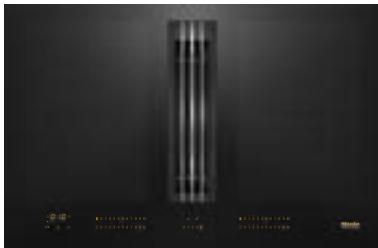
Placas de inducción con extracción integrada KMDA 7634 FR

- Placa de inducción con extracción integrada con cerco perimetral en acero inoxidable
- 4 zonas de cocción (2 PowerFlex)
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Con@ctivity 3.0: respuesta automática de la campana frente a ajustes en la placa
- Con Miele@home e WiFiConn@ct
- Filtro de acero inoxidable con 10 capas para una máxima absorción
- Motor ECO integrado (motor de corriente continua)
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función Stop&Go
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 806 x 201 x 226

PVP recomendado 3.199 €
Nº de material 11495240
Nº EAN 4002516329688



PLACA DE INDUCCIÓN CON SISTEMA DE EXTRACCIÓN INTEGRADO

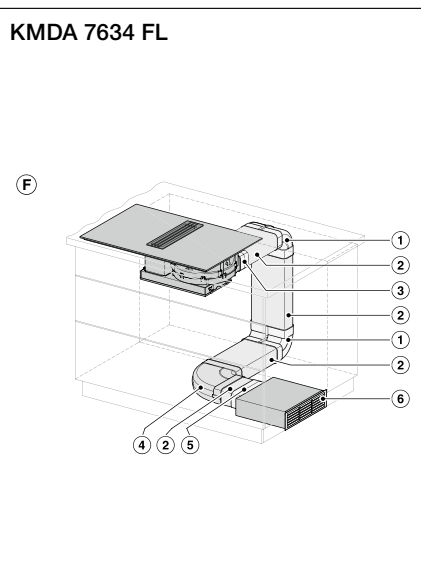


Placas de inducción con extracción integrada KMDA 7634 FL

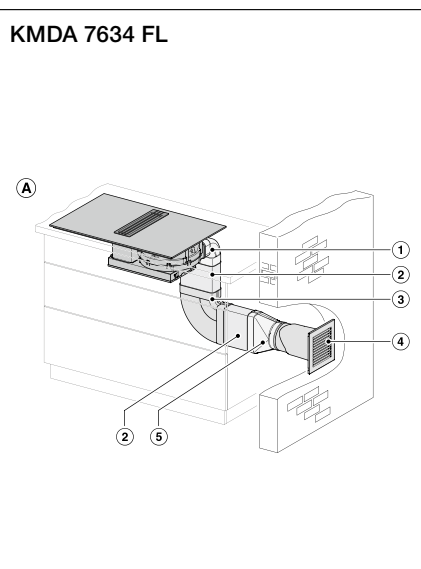
- Placa de inducción con extracción integrada enrasada
- 4 zonas de cocción (2 PowerFlex)
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Con@ctivity 3.0: respuesta automática de la campana frente a ajustes en la placa
- Con Miele@home y WiFiConn@ct
- Filtro de acero inoxidable con 10 capas para una máxima absorción
- Motor ECO integrado (motor de corriente continua)
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función Stop&Go
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 800 x 200 x 520

PVP recomendado 3.199 €
Nº de material 11495250
Nº EAN 4002516329930

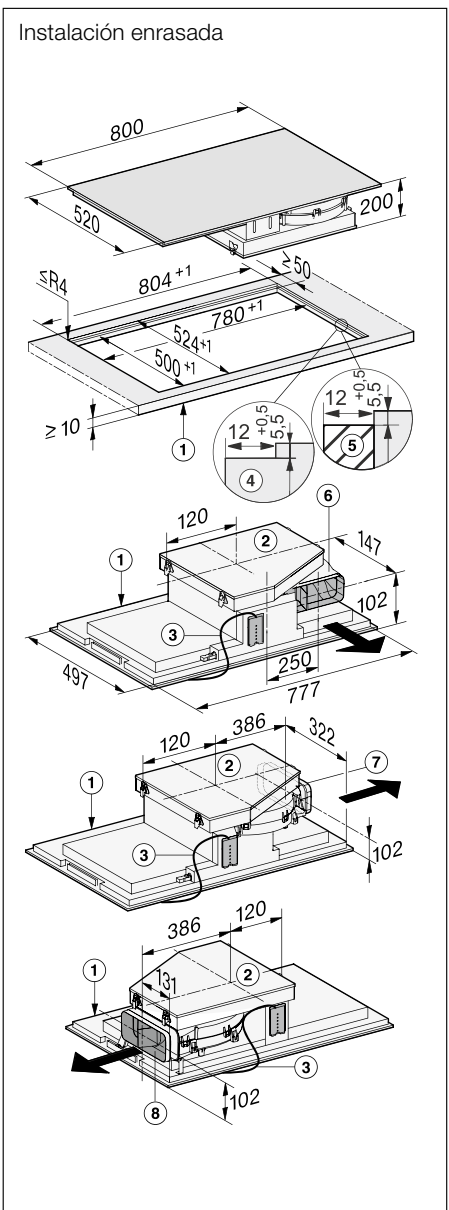
KMDA 7634 FL



KMDA 7634 FL



Instalación enrasada



PLACA DE INDUCCIÓN CON SISTEMA DE EXTRACCIÓN INTEGRADO



Placa de inducción con extracción integrada KMDA 7476 FR

- Placa de inducción con extracción integrada con cerco perimetral en acero inoxidable
- 4 zonas de cocción (2 PowerFlex XL)
- Manejo ComfortSelect Plus: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Con@ctivity 3.0: respuesta automática de la campana frente a ajustes en la placa
- Posibilidad de cocinar con hasta 4 recipientes de cocción a la vez
- Filtro de acero inoxidable con 10 capas para una máxima absorción
- Motor ECO integrado (motor de corriente continua)
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función Stop&Go
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 806 x 201 x 526

PVP recomendado

3.299 €

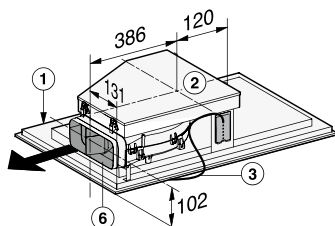
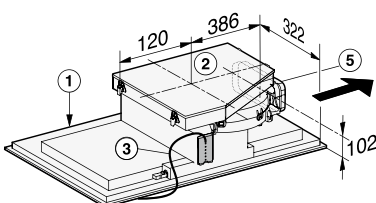
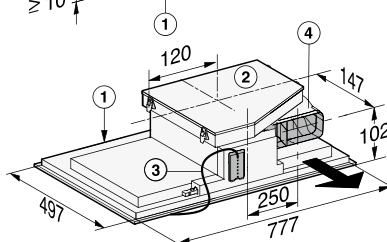
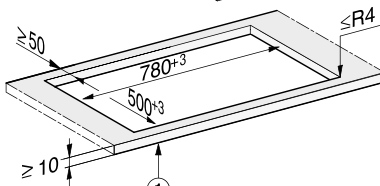
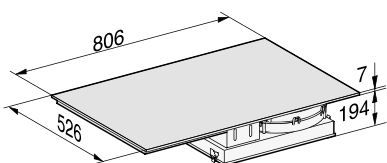
Nº de material

11786350

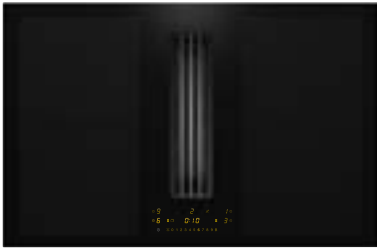
Código EAN

4002516451464

Croquis de empotramiento



PLACA DE INDUCCIÓN CON SISTEMA DE EXTRACCIÓN INTEGRADO



Placa de inducción con extracción integrada KMDA 7476 FL

- Placa de inducción con extracción integrada enrasada o sobre encimera
- 4 zonas de cocción (2 PowerFlex XL)
- Manejo ComfortSelect Plus: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Con@ctivity 3.0: respuesta automática de la campana frente a ajustes en la placa
- Posibilidad de cocinar con hasta 4 recipientes de cocción a la vez
- Filtro de acero inoxidable con 10 capas para una máxima absorción
- Motor ECO integrado (motor de corriente continua)
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función Stop&Go
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 800 x 200 x 520

PVP recomendado

3.299 €

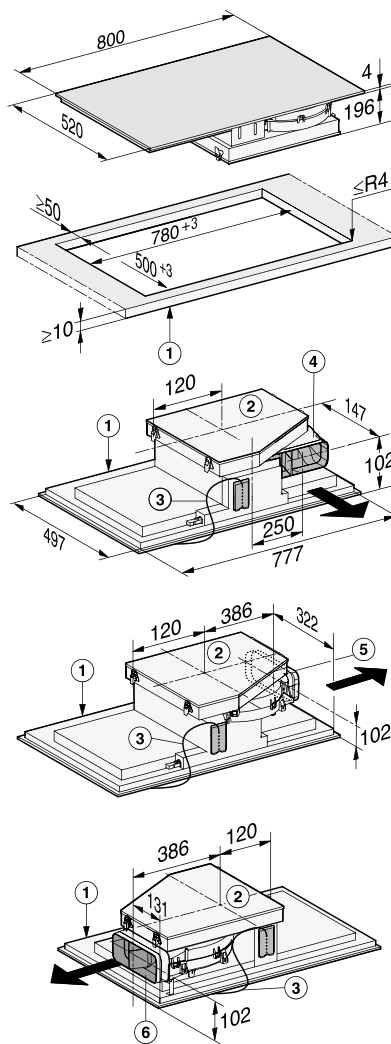
Nº de material

11786360

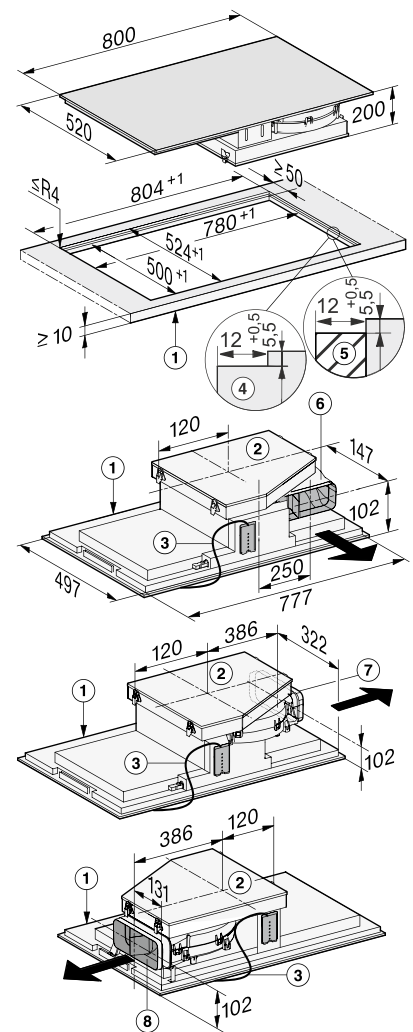
Código EAN

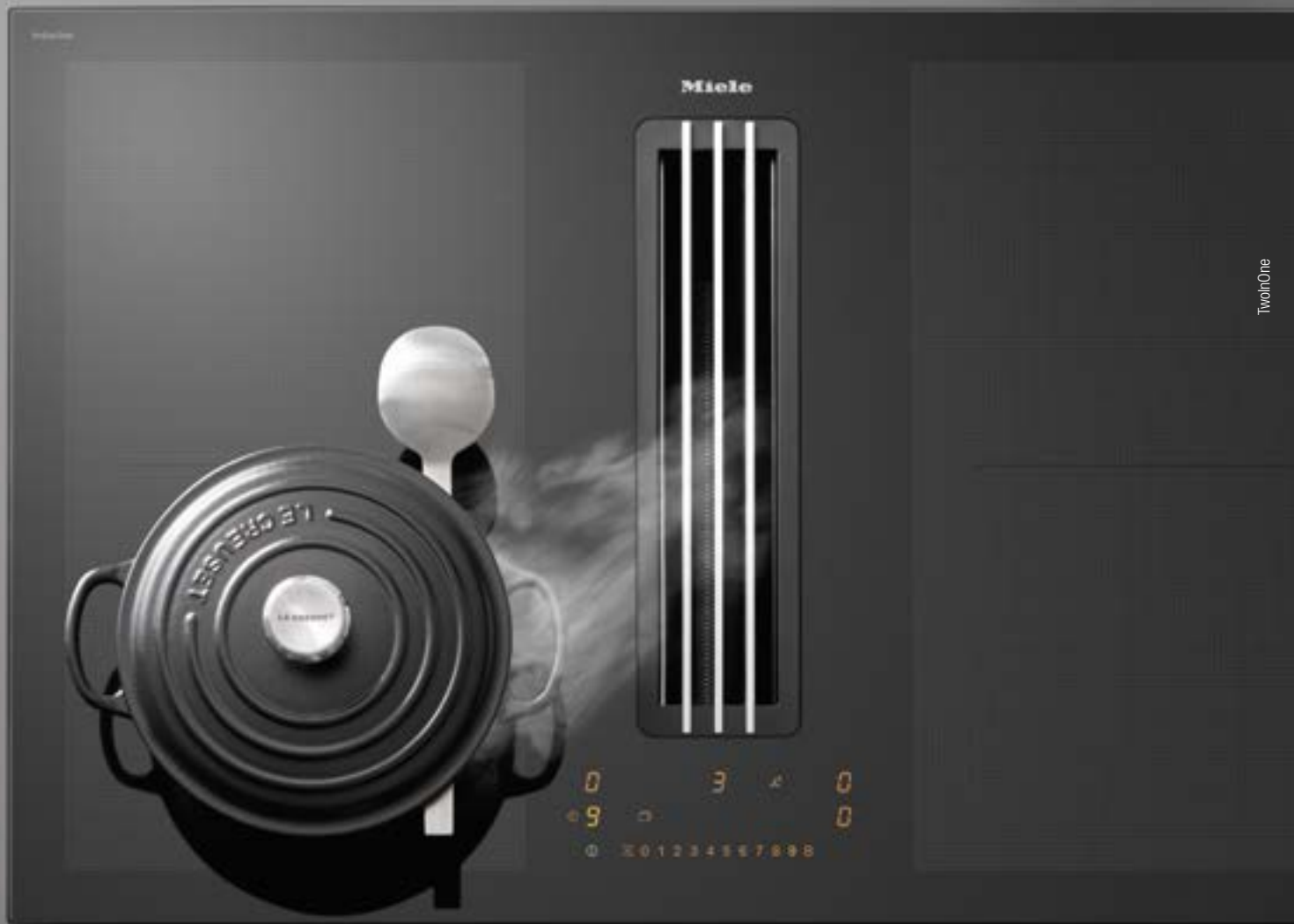
4002516450894

Instalación sobre encimera



Instalación enrasada





TwohOne



SMARTLINE



Libertad para cocinar como quieras

Qué modelo se adapta mejor a ti



Inducción

Rapidez y eficiencia energética: en la placa de inducción el calor se genera directamente en la base del recipiente de cocción y se reconoce automáticamente el tamaño del menaje. No se producen prácticamente pérdidas de energía. Las áreas junto a las zonas de cocción permanecen relativamente frías y hacen que cocinar con inducción sea especialmente seguro. Las zonas de cocción PowerFlex son únicas tanto por su versatilidad como por su rapidez. Gracias a sus numerosas ventajas, hace ya mucho tiempo que la inducción se ha abierto paso en las cocinas profesionales.



Gas

El gas es una energía primaria. Esto significa que es una fuente de energía natural que no requiere ningún proceso de transformación para su utilización. De ahí que cocinar con gas resulte particularmente ecológico.



TeppanYaki

La tradición en la cocina japonesa moderna: el Teppan se encuentra entre las experiencias culinarias de la cocina moderna. Los platos se preparan directamente sobre la plancha caliente de acero inoxidable. El TeppanYaki de inducción de Miele dispone de dos zonas de calentamiento que se pueden usar por separado: así podrás preparar o mantener calientes varios platos a la vez a temperaturas distintas.



Extractor de encimera

Gracias al extractor de encimera de Miele ya es posible cocinar sin olores ni vapores molestos. Su ubicación entre los dos elementos SmartLine le permite aspirar los vahos exactamente en el lugar donde se producen. Además, el extractor de encimera también se puede usar junto a elementos de gas. En este caso, se coloca la cubierta de cristal con un imán y funciona como cortallamas.



Miele
INDUCTION

0
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 B

¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas* de los elementos Smartline de Miele

Sólo en Miele **SmartSelect**
Selección intuitiva del nivel de potencia y del tiempo. Cada zona de cocción tiene su propia fila numérica retroiluminada. Lo que facilita su lectura desde cualquier ángulo. Ajustar el timer es aún más fácil gracias a la selección independiente del minutero avisador y a la desconexión de seguridad, así como a la indicación de tres niveles.



Sólo en Miele **PowerFlex**
Rapidez y flexibilidad inigualables: nivel Booster hasta 3,65 kW.

Sólo en Miele **TwinBooster**
Flexibilidad única: permite distribuir la potencia de inducción o concentrarla en una sola zona.



Soportes ComfortClean
Limpio rápidamente: basta con sacar los soportes y lavarlos en el lavavajillas. Quedarán siempre impecables.



Quemador wok
Profesional: potentes quemadores wok para una regulación combinada o por separado de ambos circuitos de llama.



GasStop
Tranquilidad: si se apaga la llama, p. ej., por una corriente de aire, se interrumpe la entrada de gas.

¿Qué significa cada icono?

Iconos para SmartLine



SmartLine

Posibilidades de combinación ilimitadas para todos los elementos SmartLine.



Conceptos de manejo

Selección intuitiva y rápida de los niveles de potencia. Fila numérica amarilla retroiluminada.



Rápida y fácil selección a través de un mando independiente



Flexibilidad

Zona convertible a una zona extra grande para colocar recipientes de cocción de mayor tamaño.



Los alimentos se preparan directamente sobre la plancha caliente de acero inoxidable. Dos focos de calor regulables por separado.



TwinBooster

Dos niveles de potencia para tiempos de cocción muy breves.



Mantenimiento del calor

Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad



GasStop

Alta seguridad debido a la interrupción inmediata del suministro de gas en caso de apagado de la llama.



Filtro de 10 capas

Filtro de grasa de metal de 10 capas, apto para el lavado en el lavavajillas



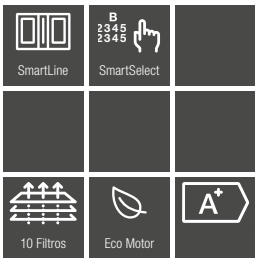
Motor ECO

Extractor de encimera especialmente eficiente



Eficiencia energética

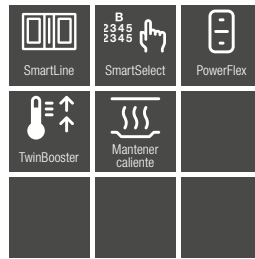
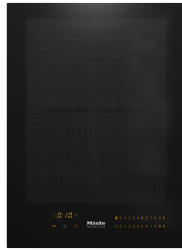
Se muestra la clase de eficiencia energética A++.



Elemento CombiSet con sistema de extracción integrada CSDA 7001 FL

- Elemento SmartLine con sistema de extracción integrada para instalación enrasada o sobre encimera
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Combinación perfecta con todos los elementos SmartLine
- Filtro de acero inoxidable con 10 capas para una máxima absorción
- Motor ECO integrado (motor de corriente continua)
- Sistema de seguridad FlameGuard: el extractor no aspira las llamas de gas
- Medidas del extractor en mm (An x Alt x Fo): 120 x 168 x 520

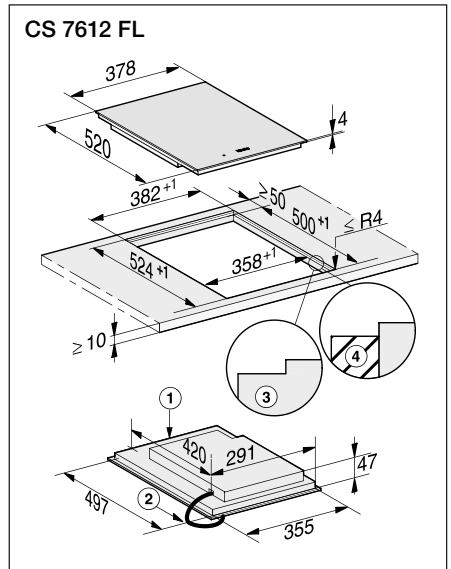
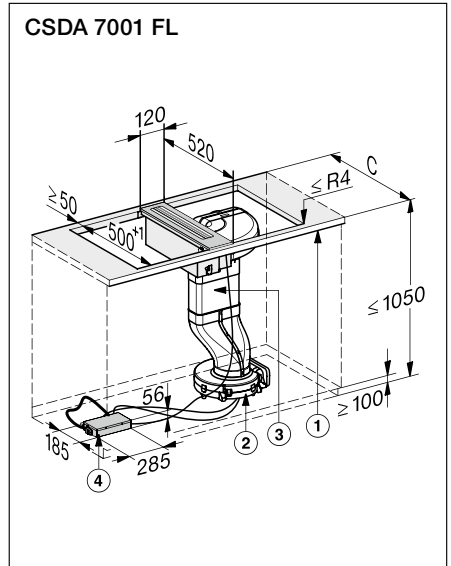
PVP recomendado 1.429 €
Nº de material 11402440
Nº EAN 4002516361909



Elemento CombiSet Inducción CS 7612 FL

- Elemento SmartLine de inducción para instalación enrasada o sobre encimera
- Elemento SmartLine con 2 zonas de cocción (1 área PowerFlex)
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Combinación perfecta con todos los elementos SmartLine
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 378 x 51 x 520

PVP recomendado 1.409 €
Nº de material 10684490
Nº EAN 4002515930274





Elemento CombiSet Gas CS 7102-1 FL

- Elemento SmartLine de gas para instalación enrasada o sobre encimera
- Elemento SmartLine con dos quemadores ComfortClean
- Mandos giratorios
- Combinación perfecta con todos los elementos SmartLine
- Función de apagado de seguridad GasStop
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 378 x 92 x 520

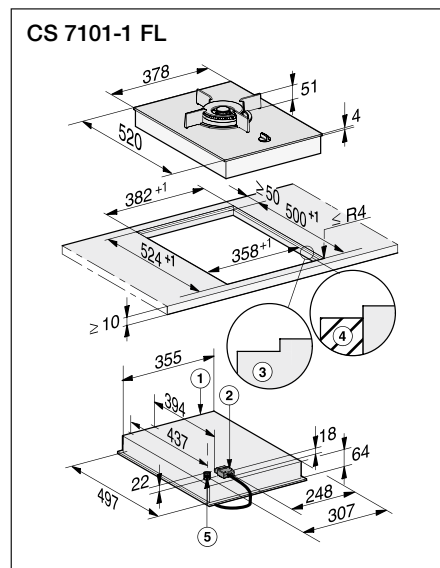
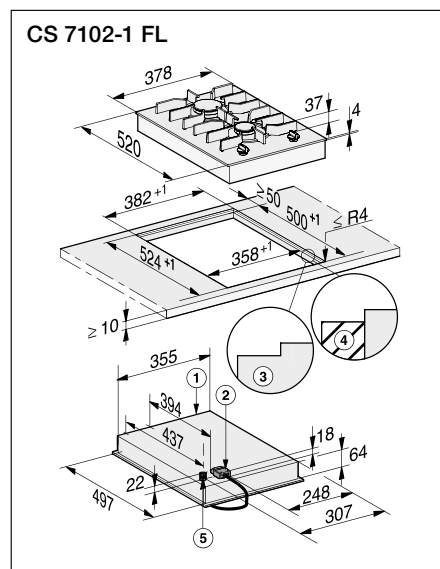
PVP recomendado 1.169 €
Nº de material 11408180
Nº EAN 4002516306191

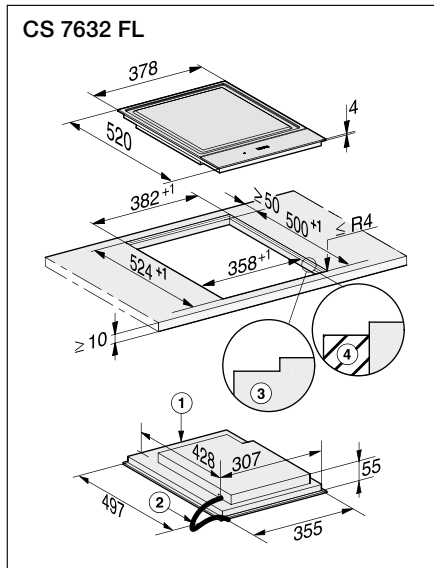
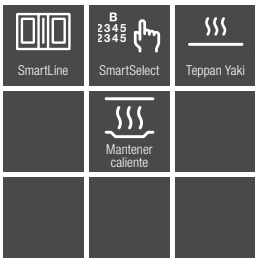


Wok CombiSet Gas CS 7101-1 FL

- Elemento SmartLine de gas para instalación enrasada o sobre encimera
- Quemador Dual-Wok con soportes ComfortClean
- Mandos giratorios
- Combinación perfecta con todos los elementos SmartLine
- Función de apagado de seguridad GasStop
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 378 x 92 x 520

PVP recomendado 1.219 €
Nº de material 11402820
Nº EAN 4002516306801





Elemento CombiSet Teppan Yaki CS 7632 FL

- Teppan Yaki de diseño SmartLine para instalación enrasada o sobre encimera
- Elemento SmartLine con Teppan Yaki de inducción
- 2 áreas de Teppan regulables por separado
- Manejo SmartSelect: cómodo e intuitivo en color amarillo
- Combinación perfecta con todos los elementos SmartLine
- Función Stop&Go
- Función "Mantener caliente"
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo):
378 x 60 x 520
-

PVP recomendado 2.469 €
Nº de material 10684510
Nº EAN 4002515875148



PROLINE





Exactamente lo que necesitas

Tipos y tamaños de los elementos ProLine de Miele

Tipo de construcción

Los elementos ProLine se integran a la perfección en una cocina modular, independientemente del horno. Es posible instalar cajones o armarios debajo de los elementos ProLine. Máxima libertad en la planificación de tu cocina. El extractor de encimera está disponible en combinación con diferentes elementos ProLine. La instalación del extractor integrado en el centro abre un amplio abanico de posibilidades.

Tipos de construcción



Eléctrica

El calentamiento de la zona de cocción se realiza mediante resistencias calefactoras integradas por debajo de la superficie vitrocerámica. Esto se indica mediante la iluminación de color rojo de la zona de cocción. Las placas vitrocerámicas de la serie ProLine están disponibles en distintos tamaños de zona de cocción al igual de las placas vitrocerámicas clásicas.



Inducción

Cuando se cocina con inducción el calor se genera directamente en la base del recipiente de cocción. Se detecta automáticamente el tamaño del recipiente. Las ventajas: prácticamente no se producen pérdidas de energía. Cocinar con inducción es particularmente seguro, puesto que las áreas junto a la zona de cocción activada se mantienen relativamente frías.



Gas

Cocción fuerte o suave: todo es posible con las placas de gas clásicas Miele. Elige el tamaño y la dotación. Los elementos con quemadores de gas de la serie ProLine con control electrónico integran innovadoras características de seguridad y de confort.

Gran variedad de tamaños



¿Utilizas pocos recipientes de cocción o preparas menús completos para los que necesitas multitud de recipientes? Según el elemento ProLine, Miele ofrece hasta tres anchuras diferentes que te permiten combinarlos para conseguir la solución que mejor se adapta a lo que necesitas.

Los clásicos: 288 mm de ancho

La comodidad: 380 mm de ancho

La amplitud: 576 mm de ancho

Combínalos como desees para crear el espacio que necesitas.

Distintos tipos de preparación en un único sistema de cocción

Los elementos ProLine más exclusivos de Miele

Las ambiciosas creaciones culinarias exigen tecnología profesional. Para estas exigencias, Miele ofrece también aparatos especiales, tales como TeppanYaki, freidora, grill barbacoa y muchos otros. Descubre una nueva dimensión de la cocina.



Grill barbacoa

Con el grill podrás preparar succulentos platos de carne, pescado o verdura. Las dos zonas del grill se regulan individualmente y permiten el uso simultáneo de dos funciones distintas, p. ej., asar al grill y mantener los alimentos calientes. A tu gusto: utilizando el grill con la bandeja de agua, el resultado es particularmente jugoso. Al utilizar adicionalmente las piedras volcánicas, los alimentos adquieren el característico aroma a la parrilla.



TeppanYaki

Los alimentos se preparan directamente sobre la plancha caliente de acero inoxidable. El TeppanYaki de Miele dispone de dos circuitos de calor que se pueden usar por separado: con ello podrás preparar al mismo tiempo distintos alimentos a distintas temperaturas o mantenerlos calientes.



Extractor de encimera

Gracias al extractor de encimera de Miele ya es posible cocinar sin olores ni vapores molestos. Su ubicación entre los dos elementos ProLine le permite aspirar los vahos exactamente en el lugar donde se producen.







¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas* de los elementos ProLine de Miele

Los elementos ProLine de Miele seducen por sus características especiales de diseño y su cómodo manejo. Aunque cada electrodoméstico tiene sus propias funciones, combinan entre sí a la perfección, consiguiendo un resultado elegante y homogéneo. En cualquiera de sus dos posibilidades de instalación, enrasada o sobre encimera, se convierten en el centro de atención de la cocina. Su diseño capta todas las miradas.



Mando regulador

Confort adaptado: los mandos de metal* se integran perfectamente en el diseño armónico de los elementos ProLine.



TwinBooster

Flexibilidad única: permite distribuir la potencia de inducción o concentrarla en una sola zona.



Zona para asar

Para recipientes y ollas grandes: la superficie de calentamiento de la zona de asar se puede ampliar en 26,5 cm de ancho.



GasStop & ReStart

Cocinar de forma segura: si la llama se apaga, se vuelve a encender. Si no lo consigue, se interrumpe la entrada de gas.



QuickStart

Ya no hay que pulsar y mantener pulsado: cómoda electrónica de encendido con función de giro.



Características exclusivas para conseguir resultados profesionales

Principales ventajas de los extractores de encimera ProLine de Miele

Los elementos ProLine de Miele con extractor de encimera sorprenden por su diseño y el cómodo manejo de cada elemento. Aunque cada electrodoméstico tiene sus propias funciones, todos los modelos ProLine se combinan a la perfección. Independientemente de la combinación elegida, los electrodomésticos forman un conjunto homogéneo y elegante. Su diseño capta todas las miradas.



Mando regulador

El confort adecuado: la potencia del extractor se ajusta de forma intuitiva y sencilla con el mando.



Filtro de grasa de acero inoxidable

Cómoda limpieza: los filtros de grasa de metal de 10 capas de alta calidad son aptos para el lavado en el lavavajillas y muy duraderos.



CleanCover de Miele

Protección y fácil limpieza: el interior liso y cerrado evita el contacto directo con la electrónica y el motor.



Motor ECO

Potente y silencioso: el motor de corriente continua ahorra hasta un 70 % de energía frente a los motores convencionales.



Clase de eficiencia energética

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

¿Qué significa cada icono?

Iconos para los elementos ProLine



Manejo

Rápida y fácil selección a través de un mando independiente



GasStop & ReStart

Mayor confort gracias al encendido automático en caso de apagado de la llama



QuickStart

Mayor confort gracias a la rápida ignición de la llama de gas



TwinBooster

Dos niveles de potencia para tiempos de cocción muy breves



Mantenimiento del calor

Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad



Flexibilidad

TeppanYaki eléctrico para la preparación versátil de alimentos



BarbecueGrill eléctrico para resultados de grill profesionales en la cocina

Iconos para los elementos ProLine con extractor de encimera



Manejo

Rápida y fácil selección a través de un mando independiente



Motor ECO

El motor de corriente continua ahorra hasta un 70 % de energía frente a los ventiladores convencionales



Filtro de 10 capas

Filtro de grasa de acero inoxidable de 10 capas, apto para el lavado en el lavavajillas



TwinBooster

Dos niveles de potencia para tiempos de cocción muy breves



Mantenimiento del calor

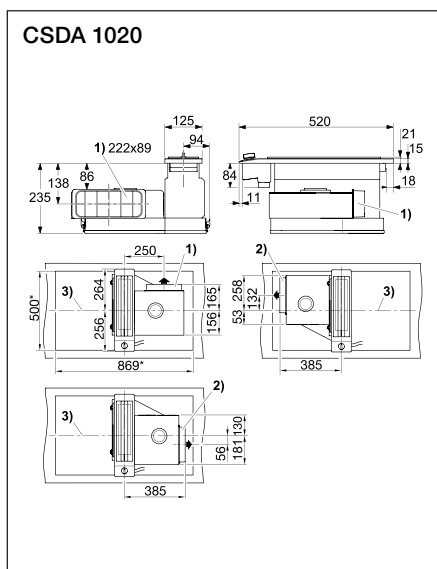
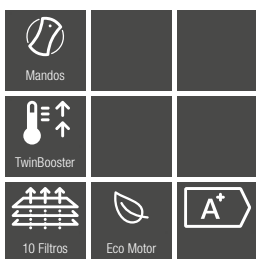
Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad



Eficiencia energética

La etiqueta energética informa sobre el consumo y la potencia del extractor de encimera

CONJUNTO COMBISET CON EXTRACCIÓN INTEGRADA PROLINE

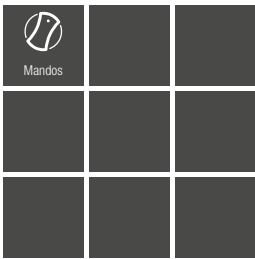


Conjunto CombiSet con sistema de extracción integrada CSDA 1020

- Elemento ProLine con sistema de extracción integrada compuesto por una placa de inducción y un Teppan Yaki
- Para instalación sobre encimera
- Inducción flexible: 1 zona para asar y 1 Vario
- Mandos giratorios
- Filtro de acero inoxidable de 10 capas para una máxima absorción
- Motor ECO integrado (motor de corriente continua)
- Medidas del set en mm (An x Al x Fo): 885 x 257 x 520

PVP recomendado 3.869 €
Nº de material 10365950
Nº EAN 4002515693834

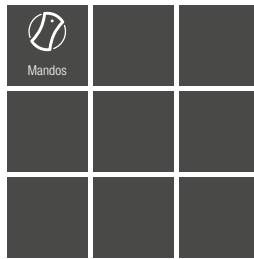
ELEMENTOS PROLINE



Elemento CombiSet Vitrocerámica CS 1112 E

- Elemento ProLine con cerquillo en acero inoxidable
- Dos zonas de cocción eléctricas (1 zona para asar)
- Mandos giratorios
- Función "Mantener caliente"
- Desconexión automática de seguridad de la entrada de gas
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 288 x 73 x 520

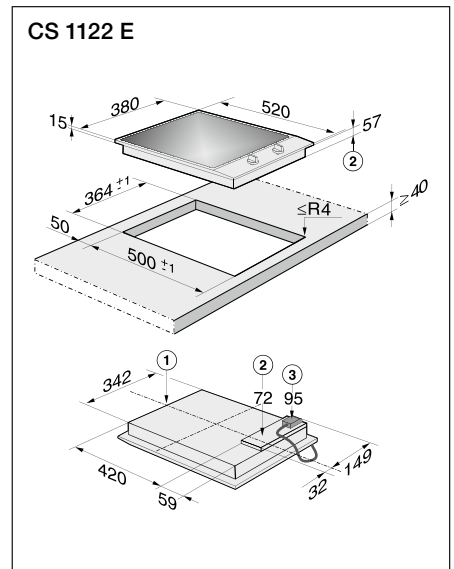
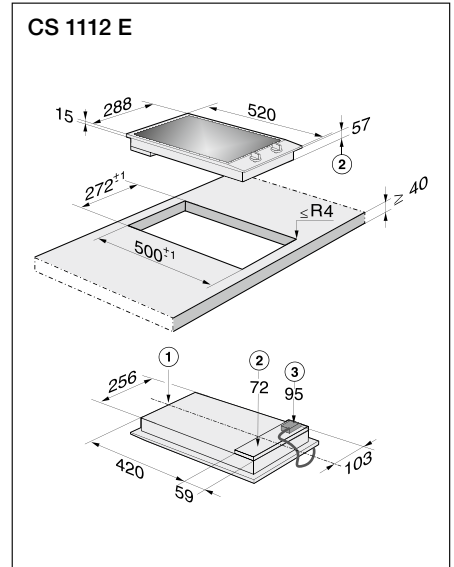
PVP recomendado 1.099 €
 N° de material 7129320
 N° EAN 4002514418728

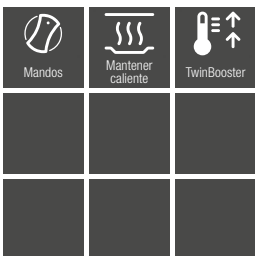


Elemento CombiSet Vitrocerámica CS 1122 E

- Elemento ProLine con cerquillo en acero inoxidable
- Dos zonas de cocción eléctricas (1 zona para asar)
- Mandos giratorios
- Función "Mantener caliente"
- Desconexión automática de seguridad de la entrada de gas
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 380 x 73 x 520

PVP recomendado 1.299 €
 N° de material 7119550
 N° EAN 4002514384450

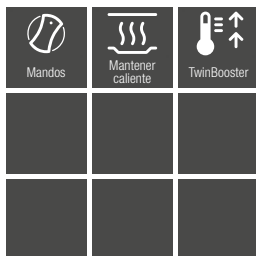




Elemento CombiSet Inducción CS 1212-1 I

- Elemento ProLine con cerquillo en acero inoxidable
- Dos zonas de cocción Vario
- Mandos giratorios
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 288 x 73 x 520

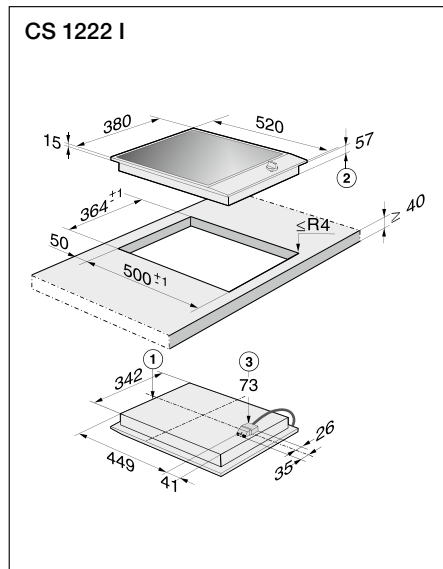
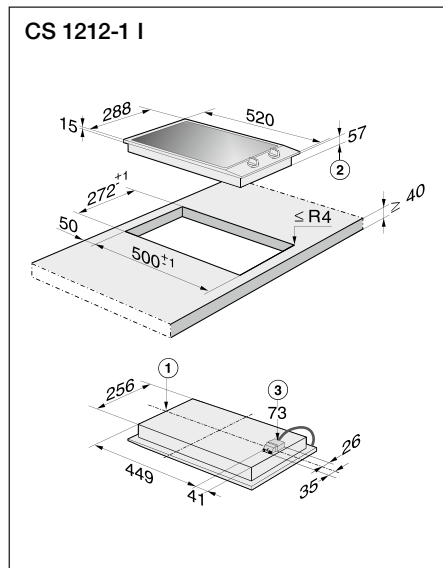
PVP recomendado 1.399 €
Nº de material 9068610
Nº EAN 4002515021767

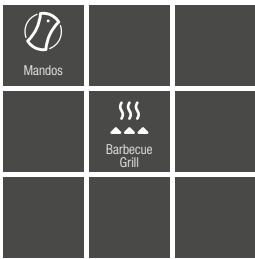


Elemento CombiSet Inducción CS 1222 I

- Elemento ProLine con cerquillo en acero inoxidable
- Dos zonas de cocción (1 zona para asar)
- Mandos giratorios
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente"
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 380 x 73 x 520

PVP recomendado 1.509 €
Nº de material 9068600
Nº EAN 4002515021750





Elemento CombiSet Grill CS 1312 P BG

- Grill ProLine con cerquillo en acero inoxidable
- Dos áreas de calentamiento regulables por separado
- Mandos giratorios
- Piloto de conexión cómodo y seguro
- Piedras volcánicas y rodillo con cerdas suministrados con el aparato
- Medidas del grill en mm (An x Al x Fo): 288 x 115 x 520

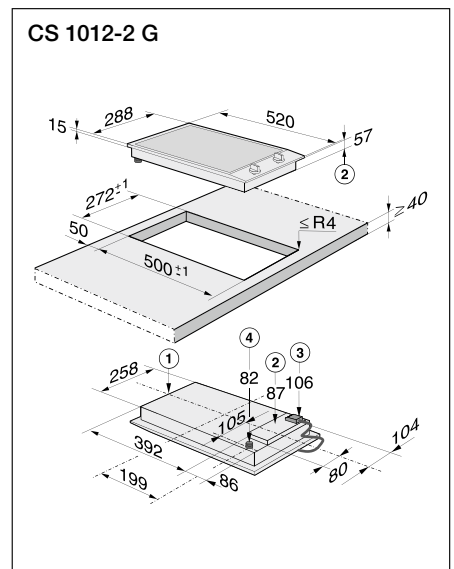
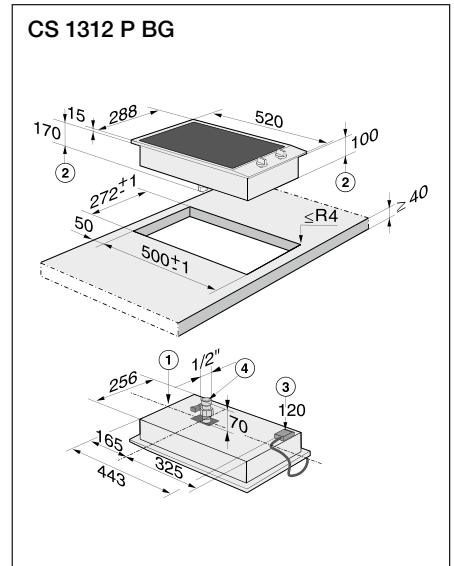
PVP recomendado 1.219 €
 N° de material 7129340
 N° EAN 4002514419244

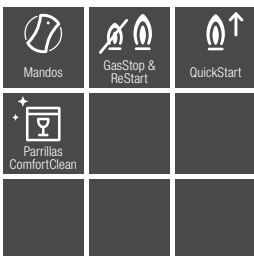


Elemento CombiSet Gas CS 1012-2 G

- Elemento ProLine con cerquillo en acero inoxidable
- Dos quemadores
- Mandos giratorios y QuickStart
- Función de apagado de seguridad GasStop
- Reencendido automático de la llama con la función ReStart
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 288 x 144 x 520

PVP recomendado 1.149 €
 N° de material 10938800
 N° EAN 4002516127123





Elemento CombiSet Gas CS 1021-1 G

- Elemento ProLine con cerquillo en acero inoxidable
- Un quemador con wok Dual y potencia máxima de hasta 6000 W
- Mandos giratorios y QuickStart
- Función de apagado de seguridad GasStop
- Reencendido automático de la llama con ReStart
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 380 x 142 x 520

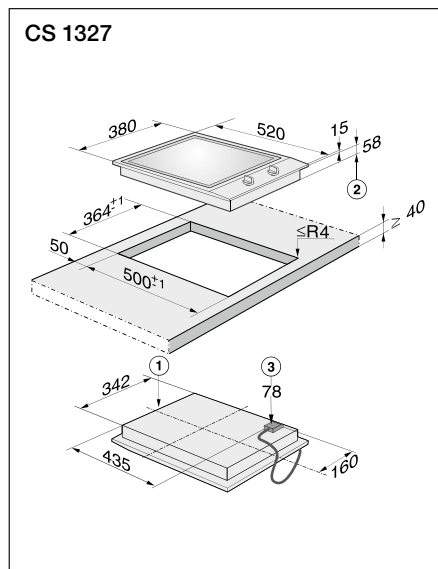
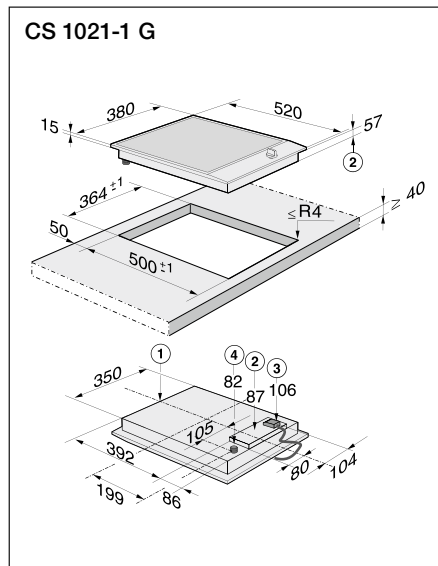
PVP recomendado 1.309 €
 N° de material 10938820
 N° EAN 4002516127086



Elemento CombiSet Teppan yaki CS 1327 E

- Teppan yaki eléctrico ProLine para instalación sobre encimera
- 2 áreas de calentamiento regulables por separado
- Mandos giratorios
- Gran versatilidad: posibilidad de asar, asar al grill, rehogar, sofreír, etc.
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 380 x 118 x 520

PVP recomendado 2.259 €
 N° de material 7986890
 N° EAN 4002514994727





PLACAS DE GAS





Tipo de construcción



Placas de gas

Las placas de gas Miele siempre se instalan independientes de un horno, lo que permite aprovechar el espacio libre que queda por debajo de la placa para instalar cajones o elementos de armarios. Máxima libertad en la planificación de tu cocina.

Tipos de construcción



Gas

El gas es una energía primaria. Esto significa que es una fuente de energía natural que no requiere ningún proceso de transformación para su utilización. De ahí que cocinar con gas resulte particularmente ecológico. El gas ya cuenta con una larga tradición. Las primeras cocinas de gas aparecieron en el siglo XIX, mucho antes que las placas de cocción eléctricas.

Exactamente lo que necesitas

Tamaños, diseños y tipos de manejo de las placas de gas de Miele

Gran variedad de tamaños



Clásico

Ancho de 60 cm: placa de cocción con 3 o 4 quemadores



CÓMODO

Ancho de 75 cm: placa de cocción con 4 o 5 quemadores



Máxima amplitud

Ancho de 90 cm: variante de placa de cocción extra ancha con 5 quemadores

Variantes de diseño



Los clásicos: placas de gas con base de acero inoxidable



Las integradas: placas de gas planas con base de acero inoxidable



La elegancia: placas de gas con base de vitrocerámica

Conceptos de manejo



Placas de gas sin electrónica

Todas las placas de gas de Miele disponen de la máxima seguridad gracias a GasStop, que interrumpe el suministro de gas cuando falla la llama.



Placas de gas con electrónica

La función QuickStart* se encarga de acelerar el encendido y GasStop & ReStart* de volver a encender si se apaga la llama. Algunas variantes además cuentan con un minutero avisador y también con indicadores de calor residual.



¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas* de las placas de gas de Miele

Placas de gas con electrónica

Las placas de gas de Miele que están equipadas con una electrónica cuentan con características de equipamiento que te ofrecen aún más seguridad y confort: QuickStart** se encarga de acelerar el encendido y GasStop & ReStart** de volver a encender automáticamente cuando se apaga la llama. Algunos modelos además cuentan con un minutero avisador y también con indicadores de calor y de calor residual.



QuickStart**

Ya no hay que pulsar y mantener pulsado: cómoda electrónica de encendido con función de giro.



GasStop & ReStart**

Cocinar de forma segura: si la llama se apaga, se vuelve a encender. Si no lo consigue, se interrumpe la entrada de gas.



Soportes ComfortClean

Limpio rápidamente: basta con sacar los soportes y lavarlos en el lavavajillas. Quedarán siempre impecables.



Quemador wok

Profesional: quemadores wok individuales o dobles para una regulación combinada o por separado de ambos circuitos de llama.



Dotación flexible

Quemadores muy eficientes o muy potentes: la potencia óptima para cada aplicación.

* Dotación según modelo

**DE 102007015822 (patentado)

¿Qué significa cada icono?

Iconos para las placas de gas



Mandos

Manejo

Rápida y fácil selección a través de un mando independiente



GasStop & ReStart

Seguridad

Mayor confort gracias al encendido automático en caso de apagado de la llama



GasStop

Máxima seguridad gracias a la interrupción inmediata del suministro de gas en caso de apagado de la llama



QuickStart

QuickStart

Mayor confort gracias a la rápida ignición de la llama de gas



Parrillas ComfortClean

Soporte para recipientes

Limpieza perfecta gracias a las parrillas aptas para el lavado en el lavavajillas



PerfectClean

Quegador PerfectClean

Acabado patentado de las superficies para una comodidad de limpieza máxima

PLACAS DE GAS



Placa de gas KM 2012 G

- 4 quemadores (1 Mono Wok)
- Mandos giratorios
- Función de apagado de seguridad GasStop
- Quemadores con PerfectClean con acabado antiadherente para facilitar su limpieza
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 650 x 90 x 520

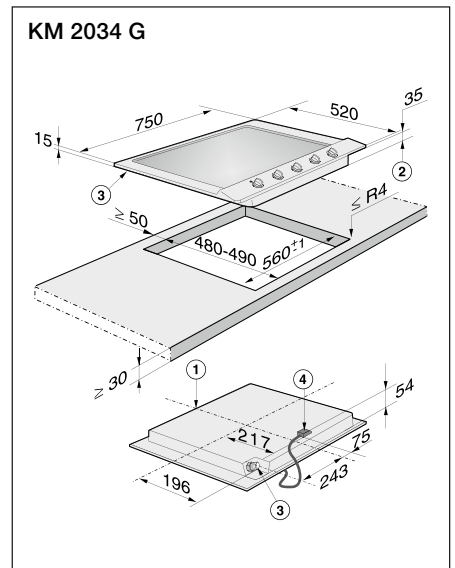
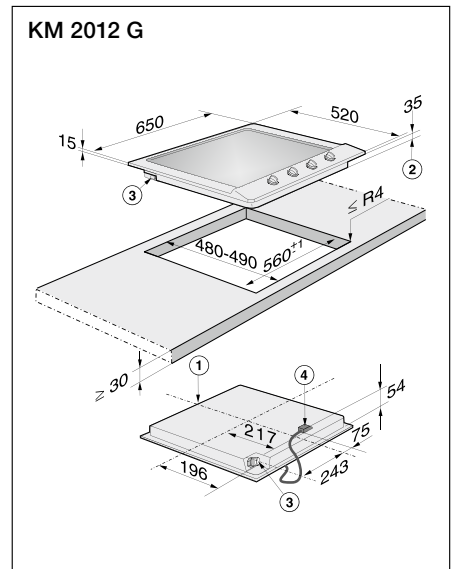
PVP recomendado 849 €
Nº de material 7111180
Nº EAN 4002514374840



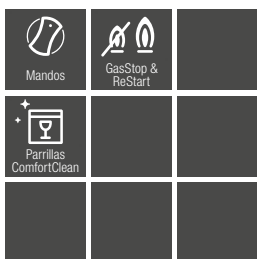
Placa de gas KM 2034 G

- 5 quemadores (1 Dual Wok)
- Mandos giratorios
- Función de apagado de seguridad GasStop
- Quemadores con PerfectClean con acabado antiadherente para facilitar su limpieza
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 750 x 90 x 520

PVP recomendado 1.049 €
Nº de material 7111190
Nº EAN 4002514374956



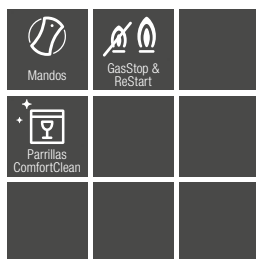
PLACAS DE GAS



Placa de gas KM 2356-1 G

- 5 quemadores ComfortClean (1 Dual Wok)
- Mandos giratorios y QuickStart
- Función de apagado de seguridad GasStop
- Reencendido automático de la llama con la función ReStart
- Soportes ComfortClean para el lavavajillas
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 888 x 105 x 508

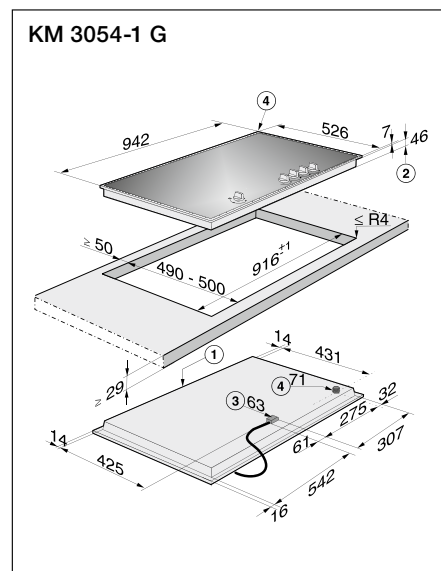
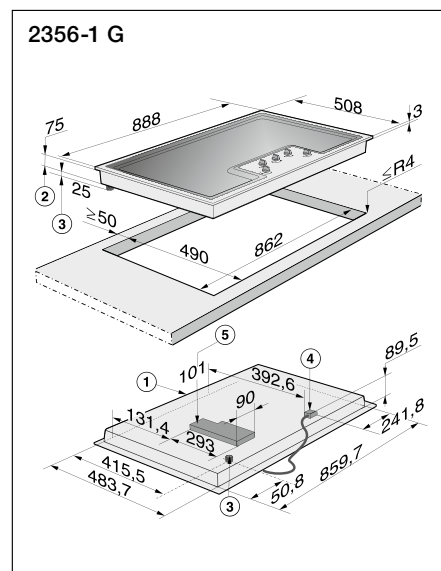
PVP recomendado 1.749 €
 N° de material 10939190
 N° EAN 4002516063575



Placa de gas KM 3054-1 G

- Placa de gas con superficie vitrocerámica
- 5 quemadores ComfortClean (1 Dual Wok)
- Mandos giratorios y QuickStart
- Función de apagado de seguridad GasStop
- Reencendido automático de la llama con la función ReStart
- Soportes ComfortClean para el lavavajillas
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 942 x 53 x 526

PVP recomendado 1.799 €
 N° de material 10939070
 N° EAN 4002516063568





Miele S.A.U.

Avenida de Bruselas, 31
28108 Arroyo de la Vega, Alcobendas
Telf. 902 398 398 / 91 623 20 00
Fax. 91 662 02 66

Atención al cliente

Telf. 902 398 398

Servicio Post-venta

miele.es/service

Miele online

www.miele.es

Tu distribuidor oficial

Miele en

www.miele.es

Miele Experience Center La Moraleja

Avenida de Bruselas, 31
28108 Arroyo de la Vega
Alcobendas (Madrid)
Telf. 91 111 55 66

Miele Experience Center Madrid

Claudio Coello, 17
28001 Madrid
Telf. 91 111 55 67

Miele Experience Center Barcelona

Vía Augusta, 24-26
08006 Barcelona
Telf. 93 292 04 50

Miele Experience Center Bilbao

Plaza de Euskadi, 3
48009 Bilbao
Telf. 94 678 11 08

Síguenos en nuestros canales
de Miele España:



Miele Club

Forma parte de Miele Club.

Registrar tu electrodoméstico tiene ventajas aseguradas.

Entra en miele.es en el apartado de Miele Club y descúbrelas.