

IT'S NOT AN EVOLUTION...IT IS A REVOLUTION

Range Series 2015





Una cocina inspirada por el diseño

La misión "Immer Besser" pone a Miele en la búsqueda de la mejora continua. Antes de cualquier desarrollo de producto, comenzamos realizando una investigación extensa y específica del mercado de Norte América. Con la información obtenida se desarrolló el Range más sofisticado; un producto que revolucionará su vida.

Productos verdaderamente diseñados para la vida.

Contenidos

Ranges Series				
Línea de producto	9	disCaracterísticas adicionales	22	Descripción del producto
Tipos de instalación	11	Modos de operación	24	Ranges cookers (estufas)
Interfaces de usuario	13	Rangetops (parrillas de gas)	29	Range tops (parrillas)
Dimensiones	15	Range Hoods (campanas)	30	Range hoods (campanas)
Opciones de calentamiento	17	Detalles de distinción	31	
Configuraciones de quemadores	19	Kit de lavavajillas	33	Visión general de accesorios
Detalles de distinción	21	Destacados de lavavajillas	35	Accesorios
				53



Bienvenido a Miele

“Cuando llegó el desarrollo de Ranges, Miele inició inmediatamente la deconstrucción de la categoría, quitando toda la conformidad a favor de la individualidad. En primer lugar la identificación de las necesidades de nuestros consumidores y después el desarrollo del equipo que con suerte superaría las expectativas de los clientes. El resultado no fue meramente crear una línea de Ranges, sino creemos que redefiniremos la categoría”.

Reinhard Zinkann

Dr. Reinhard Zinkann

“Como pioneros de la industria, buscamos oportunidades para innovar. Desarrollamos productos innovadores que definen el mercado. La nueva serie de Ranges representa la joya de la corona en nuestra línea de equipos de cocción. Es una extensión natural de nuestra experiencia en el mundo culinario”.

Markus Miele

Dr. Markus Miele

"IMMER BESSER" (Siempre Mejor)

La marca Miele



La marca Miele

En muchos países, Miele es la marca más popular del sector. En el 2013 fue incluso elegida como la marca más admirada. Esto devela también algo sobre sus usuarios: los clientes Miele tienen muy elevadas sus exigencias en cuanto a rendimiento, confort, diseño y compatibilidad ecológica de sus electrodomésticos. El que compra Miele exige calidad, muestra estilo y buen gusto.



Hay muy buenas cosas que hablan a favor de Miele. Aquí encontrarás cinco de ellas

Desde el año de su fundación en 1899, Miele se mantiene fiel a su compromiso de marca "Siempre Mejor". Esto significa que: nos empeñamos en todo para ser "siempre mejor" de lo que somos hoy. Para nuestros clientes significa la certeza de haber tomado una buena decisión muy probablemente para toda la vida.



La calidad Miele

Nuestro compromiso desde hace más de 100 años: usted puede confiar en el buen funcionamiento de sus equipos durante toda su vida útil. Como fabricante del sector probamos nuestros productos como: nuestras lavadoras, secadoras, lavavajillas y hornos para una vida útil de 20 años. Una vez Miele, siempre Miele: los clientes de Miele en todo el mundo se mantienen fieles a Miele y recomiendan Miele. También para el futuro le prometemos que no haremos concesiones en cuanto a calidad y durabilidad.

Conveniencia Miele

Sin importar si es una perilla, un discreto control con sensores o una pantalla táctil de alta resolución como de un Smartphone: utilizar un equipo Miele es eficiente e igual de divertido. Adicionalmente podrá encontrar fácilmente programas automáticos convenientes y confiables de gran valor al detalle. Es hacer la vida más fácil en su día a día.

Diseño Miele

Miele cree en un diseño con líneas limpias y una elegancia atemporal. En ningún otro lugar va a encontrar tal variedad de equipos empotrados, con coherencia en las líneas de diseño y opciones de color, para adaptarse a los más diversos diseños de interiores y frentes de muebles de cocina. Se tiene mucho cuidado para coordinar el diseño de toda la gama de equipos. Sea cual sea el estilo de su cocina: Miele es la pareja perfecta.

Servicio post-venta Miele

Los clientes de Miele disfrutan de una total tranquilidad, gracias a nuestra rápida respuesta y del eficiente equipo de servicio técnico. Todo diseñado para garantizar el máximo provecho de sus equipos.

La tecnología Miele

Miele es un sinónimo de excelentes resultados con un mínimo consumo energético. Con Miele se asegura un cuidado higiénico y un máximo grado de protección de su ropa, los suelos, la vajilla y cristalería. La clave para todo esto es tener innovadoras características disponibles para usted. Como resultado, un sin número de premios alrededor del mundo otorgados por las pruebas realizadas a productos Miele.



Range Series

Líneas de productos

Los Ranges más inspiradores del mundo.

La idea de producir un Range era algo retador, es por ello que llegamos a un punto en donde decidimos revolucionar. La posibilidad de elegir diversas configuraciones, ofrecer amplitud en una gama de productos, potencia y precisión era parte del reto. Es así como nace el slogan de lanzamiento: "Range Series Miele: it's not an evolution... it is a revolution".



Tamaños de Ranges

Elija entre diferentes configuraciones de tamaño 36" y 48" además configuraciones de potencia.



Rangetops (parrillas de gas)

Disponible en modelos de 36" y 48".



Range hoods (campanas)

Disponibles en 36" y 48" en modo de extracción y purificación.



Panel para lavavajillas

El panel frontal de la lavavajillas se adapta e integra a las lavavajillas de la línea de Miele.

El Range que hace que todo sea posible

Diseño, funcionalidad y dinamismo

El equilibrio requiere una simetría perfecta en la forma, función y ajuste. "Range Series" de Miele es una extensión natural de nuestra Generación 6000 de electrodomésticos empotrados. Alineados a la perfección en términos de diseño, funcionalidad e interfaz de usuario.



Diferentes tipos de instalación en su cubierta



Perfecta simetría al nivel de la cubierta



Una cubierta con más protagonismo

Controles precisos y un funcionamiento intuitivo

M Touch Controls y características innovadoras

Logrando rápidos resultados con la innovadora pantalla táctil: los nuevos controles "M Touch" son fáciles de operar y de navegar. Sólo deslice su dedo por la pantalla y le llevará rápidamente a la selección deseada. La pantalla le proporcionará una agradable imagen durante la navegación.



Panel ComfortLift

Presentando algunas de nuestras gamas M Touch, Miele ha diseñado un panel de control "Touch Activated" que se levanta con el toque de un botón para proporcionar óptima comodidad.



Perillas iluminadas con precisión

La iluminación de la perilla es una elegante característica que establece Miele y que además sirve como medida de seguridad para saber si el quemador sigue encendido.

El ajuste perfecto

Dimensiones Ranges

Con un concepto único de 3 puertas, el Range de 48" de Miele incluye un completo y funcional horno de convección, horno de convección con microondas M Touch y un cajón térmico Push-to-Open. Los Ranges de Miele están disponibles en varios tamaños. Con la garantía de que encontrará la medida perfecta para su cocina.



36 pulgadas



48 pulgadas

Diseñado para cocinar como un profesional

Range Cookers

La sofisticación exige un equilibrio de fuerza y sutileza. Reconociendo esta necesidad de flexibilidad, Miele ofrece potencia en cocciones que requieren alto calor.



Dual Fuel 36": 6 quemadores de gas con horno eléctrico.



Dual Fuel 48": 6 quemadores y grill de gas con hornos eléctricos.



Dual Fuel 48": 6 quemadores y plancha de gas con hornos eléctricos.



No habrá límites en su cocina

Resultados profesionales

Quemadores M Pro doble salida de calor

El quemador sellado con doble salida de calor, garantiza perfectos resultados sin importar la receta.

El diseño continuo de las encimeras de hierro forjado, permite el movimiento de las ollas o sartenes sin ningún esfuerzo.



Parrilla M Pro

Asar en el interior nunca había sido tan fácil; desde carnes, verduras y mariscos; incluso los mejores resultados con la potente opción de la "Parrilla M Pro" de Miele.



Plancha infrarroja M Pro

Ya sea cocinar un pan francés, huevos, hotcakes o incluso carnes y pescados; los resultados son perfectos con la precisa plancha infrarroja M Pro.



Función TrueSimmer

La temperatura perfecta para cocer a fuego lento, derretir chocolate o espesar una salsa. Esta opción le permite una cocción suave y precisa.



Detalles de distinción

Exclusivas características para cocinar como un profesional

Sólo en Miele **Moisture Plus**
 Cada tipo de alimento tiene sus propiedades específicas. Conocer la mayoría de ellas es el verdadero arte de cocinar. En el pasado, los panaderos celebraban el monopolio de preparar el pan perfecto. Ahora usted también puede hacerlo, con Miele Moisture Plus. La humedad en el horno de cocción optimiza una variedad de alimentos: pan suave con una brillante corteza apetitosa; panecillos y croissants como de la panadería local; tierna carne con una corteza bien dorada, perfectos guisos, deliciosos pasteles y mucho más.



Sólo en Miele **Sonda térmica inalámbrica**
 Sin necesidad de supervisión: el cronómetro proporciona la información sobre el tiempo que un programa todavía tiene que correr. Con una sonda inalámbrica, el termómetro de cocción es extremadamente seguro de usar ya que usted puede insertar la sonda desde que el alimento está fuera del horno.



Manija giratoria ContourLine
 Una característica ergonómica, el mango giratorio se mueve fácilmente junto con su muñeca, para que cómodamente abra y cierre la puerta.



Speed Heat (calentamiento rápido)
 El concepto del Range permite un constante flujo de aire que conduce más rápido y más uniforme la distribución del calor; resultando en tiempos de precalentamiento rápido, potente horneado y asado de alimentos.



Sólo en Miele **Programas automáticos MasterChef Plus**
 15 programas automáticos como por ejemplo un horneado de pan, como de una panadería, hasta el modo de funcionamiento correcto de temperatura, el tiempo y la integración de la humedad para crear el pan perfecto en casa.



Función Pirólisis
 Durante el proceso de cocción, residuos de grasa se deslizan continuamente hacia abajo. Dicha función de Pirólisis ayudará a mantener el horno y los accesorios de cocina más limpios.

Características adicionales

Ranges Miele



Sólo en Miele **Función Crujiente**
Para un acabado crujiente: se utiliza calor seco en la preparación de algunos alimentos como la pizza.



Favoritos
Para sus platos favoritos: simplemente seleccione el modo de funcionamiento, la temperatura y la duración del programa. Guarde la configuración para el uso futuro de su comida favorita.



Clean Touch Steel frontal
Resistente a huellas dactilares: este innovador acabado resiste a las huellas, rallones y manchas. Un tratamiento especial soporta el manejo agresivo, para mantener limpio el exterior.



Utilización del calor residual
Ecológica y económica: los hornos Miele se apagan antes de terminar el programa seleccionado y hacen uso del calor residual para completar el proceso de cocción.



Combustible dual: ventiladores de convección TwinPower
En el horno hay dos ventiladores de convección, que proporcionan un rápido calentamiento del horno y optimiza la distribución del aire caliente.



Convección Twin
Con un elemento de calentamiento superior e inferior, los ventiladores ayudan a distribuir el calor constante alrededor del horno, permitiendo que los alimentos se cocinen de manera más uniforme en menos tiempo.



Control de temperatura electrónica
Control automático: la temperatura seleccionada se controla y mantiene constante.



Ajustes individuales
Usted decide sobre el lenguaje, la señal auditiva, brillo de la pantalla, etc.



Función de temporizador
Siempre a tiempo: hora de inicio, tiempo de duración de la cocción, son fáciles de seleccionar.



Programas automáticos MasterChef
Miele le guiará a través de más de 100 programas de fácil uso de recetas tales como: panadería, pizza, pavo, pescado y mucho más.



ComfortClean
Cuando sea el momento para la limpieza, simplemente coloque las rejillas aptas para su limpieza en la lavavajillas.



Abrir y cerrar suave
La puerta del horno abre y se cierra sin esfuerzo, impidiendo que la puerta se azote al cerrar.



Catalizador AirClean
Reduce grasa y olores. Evita que se acumule en muebles, paredes y cortinas.



Sistema de enfriamiento y Cool-Touch Frontales
Máxima protección: ninguna de las superficies del equipo se calientan, esto ofrece seguridad y protección contra las quemaduras.



Funciones de seguridad
Todo bajo control: en caso de que se olvide de apagar el equipo, la función de desconexión de seguridad lo hará por usted.



Concepto 3 puertas
El Range de Miele de 48" incluye: un horno de convección con toques de vapor, un horno de convección con microondas y un cajón térmico.

Nota: Todas las funciones dependen del modelo.

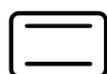
Modos de operación de cada receta

La guía completa para Rangos de Miele



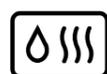
Horneado por convección

Obteniendo los resultados perfectos, el horneado por convección es ideal para hornear a varios niveles.



Sorround

En este modo de hornear se utiliza el calor de los elementos superiores e inferiores para crear resultados perfectos en todas las recetas del horno.



Función clima

Hasta 3 toques de vapor, se liberan durante el proceso de cocción para un interior tierno y húmedo con una corteza dorada.



Favoritos

¡Guarde hasta 20 de sus platos favoritos! Simplemente seleccione el modo de funcionamiento, la temperatura, la duración del programa y guarde las configuraciones. Ideal para su receta preferida o la famosa tarta de manzana de la abuela.



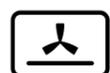
Grill grande

Cocine al Grill grandes cantidades de carne, chuletas, brochetas, etc.



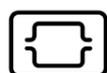
Grill pequeño

Asar cantidades más pequeñas de carne, chuletas, kebabs, pescado, etc.



Cocción intensivo

El aumento de calor desde el fondo asegura una base crujiente, humedad en alimentos tales como pizza, quiche o focaccia.



Asado automático

Para obtener un resultado de alta calidad, la carne se cocina a una temperatura alta, cociniéndola a la perfección, permaneciendo tierna y jugosa.



Grill con recirculación

Ideal para cocinar delicados cortes de carne, pescado y aves crujientes.



Bóveda

Para una superficie perfectamente bronceada, por ejemplo un gratinado, terminado de una langosta o macarrones con queso.



Cocción con dorado

La combinación de diferentes elementos de calefacción asegura excelentes horneados, gratinados y lasaña.



Cocción lenta

Cocción a una temperatura inferior durante un periodo de tiempo más largo, este método pone en manifiesto los resultados más jugosos y más tiernos para cualquier tipo de carne.



Solera

Utiliza técnicas de cocción tradicional; perfecta para pasteles y galletas.



Función crujiente

Con la flexibilidad de activar o desactivar en los modos de cocción, usted tiene la capacidad de crear un exterior crujiente para alimentos tales como: papas fritas, papas asadas y cordon blue.



Programas automáticos

Más de 100 programas de fácil uso de MasterChef y 15 MasterChef Plus de pan, para guiarle hasta el resultado gourmet perfecto.



Programas especiales

Descongelar, recalentar, precalentar y deshidratar hacen que cada día sea aun más fácil. Agregue frutos deshidratados a sus creaciones con pan.



Modo Sabbath

Modo Sabbath de Miele permite a las personas que programen previamente hasta 72 horas antes de cocinar su horno.



Rostizado

El rostizado añade un toque final a elementos tales como rellenos, carnes, asados, aves y verduras.



Detalles de distinción

Exclusivas características para cocinar como un profesional

Plancha infrarrojos M Pro

Experimente una precisa plancha de infrarrojos M Pro de Miele, brinda una distribución uniforme del calor para un rendimiento superior. Desde pan francés, tocino, huevos, pescados o carnes, resultados profesionales en la comodidad de su hogar.



ComfortClean lavavajillas

Cuando sea el momento para la limpieza, simplemente coloque las rejillas en la lavavajillas.



Grill M Pro

Asar a la parrilla nunca ha sido más fácil; alcance resultados perfectos con la poderosa opción M Pro de Miele.



Función TrueSimmer

El logro de la temperatura perfecta y uniforme del calor para cocer a fuego lento es fácil con esta función. Si usted está derretiendo chocolate o desea espesar una salsa, esta característica permite la cocción suave, lenta y precisa.



Perillas iluminadas de precisión

Esta característica de diseño elegante no sólo es una señal visual útil para un quemador en uso. También un elemento de diseño que marca Miele. Y con QuickStart, no hay necesidad de presionar la perilla para encenderla.



Clean Touch Steel frontal

Nuestro innovador acabado resiste a las huellas, rallones y manchas, mantiene la limpieza exterior más fácil de limpiar.

¡La solución adecuada para cada casa!

Campanas Miele

Ofreciendo la mejor solución para su cocina en términos de estilo y funcionalidad, el juego completo de Miele para combinar un Range de campanas de pared y campanas empotrables, aseguran consistentes resultados profesionales. Se recomienda instalar una campana en combinación con su equipo.



Range campana de pared



Range campana empotrable

La tecnología adecuada para su cocina

Tipos de instalación

Durante la cocción, y en particular al freír, los vapores se desprenden y consisten en una mezcla de vapor, partículas de grasa y olores. Si el aire de la habitación no se extrae o se filtra, estos vapores se mantendrán en la habitación y afectarán el clima. La ventilación y opciones de recirculación están disponibles con el fin de limpiar el aire de manera eficaz.

Instalación de ventilación

La ventilación en las campanas capturan vapor y olores mientras filtran moléculas de grasa a través de un filtro. Una campana de ventilación está diseñada para extraer el aire de su cocina hacia el exterior. Este tipo de instalación requiere una ruptura en la pared y el aire fresco debe ser también suministrado para una ventilación adecuada.

Instalación de recirculación

Durante la recirculación en las campanas, capturan vapor y olores durante el proceso de cocción. Además extraen la grasa a través de filtros reflectores. Los filtros de carbón activo OdorFree filtran el aire limpio de nuevo en la sala, generando la circulación en un espacio cerrado. Las campanas de recirculación no requieren conductos al exterior de su hogar, lo que hace una instalación más sencilla. Y en algunos espacios, la única opción posible (por ejemplo: departamentos).

Opciones de ventiladores internos y externos

Las campanas de cocina de Miele requieren una alta potencia de extracción interna y un ventilador externo con el fin de funcionar correctamente. Se adquieren los ventiladores por separado, y están disponibles con 700 CFM ó 1100 CFM de 36" ó 48".





Detalles de distinción

Exclusivas características para cocinar como un profesional

Sólo en Miele Filtros de acero inoxidable para lavavajillas

Los filtros de acero inoxidable de alta calidad de Miele son extremadamente eficientes en la extracción de vapor, olores y en la captura de la grasa. Estos filtros también son muy fáciles de mantener limpios, ya que son aptos para la lavavajillas.



Sólo en Miele Iluminación LED ClearView

Especialmente desarrollado para las campanas, la iluminación LED brinda una luz natural para resaltar el color puro y la textura de los alimentos además ahorra energía. Esta iluminación LED de larga duración está probada para durar un ciclo de vida útil de 20 años.



Controles empotrados

Los controles intuitivos y fáciles de usar logran la operación sin esfuerzo.



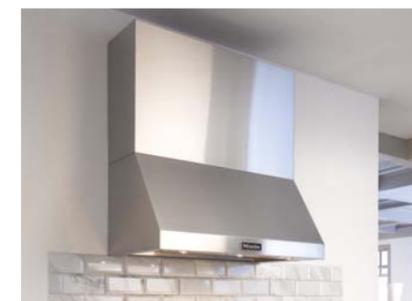
Auto-Vent sensor de seguridad

Un dispositivo de seguridad que se activa en la campana cuando la temperatura de la cocina es muy alta.



Miele CleanCover

Exclusivo CleanCover de Miele, una cubierta suave en el interior del equipo, evita la exposición a componentes, cables y bordes afilados.



Hechos a mano en Alemania

Conocimiento y artesanía: todo nuestro conocimiento experto se vierte en cada campana, desde el desarrollo hasta el producto terminado.

Sólo en Miele Perfecto diseño y armonía
Una lavavajillas Miele pertenece a la cocina ideal. Disfrute de la máxima comodidad y un diseño que armoniza a la perfección con sus otros equipos. El panel es fácil de limpiar, además tiene Clean Touch Steel, manija giratoria ContourLine y la insignia de Miele. Todos son elementos de diseño para que coincida con su Range. La lavavajillas realza su cocina en términos de funcionalidad y diseño.



Amplíe su Range

Kit Range de lavavajillas

Excelencia y técnica

¿Qué va a valorar por encima de todo? Su nuevo panel para lavavajillas reduce la carga de trabajo considerablemente. No sólo es fácil de operar, pero es potente y silenciosa durante la operación. El interior es flexible y se enfrentará a sus platos sucios. Este último aspecto es una buena razón para elegir Miele, incluso puede lavar las rejillas y filtros de la campana extractora en la lavavajillas. El programa intensivo "rejillas y filtros" es altamente eficiente.

*Programas disponibles para ciertos modelos.



Detalles de distinción

Exclusivas características para la lavavajillas

Bandeja portacubiertos 3D patentada*

La inteligente bandeja portacubiertos 3D de Miele puede variarse en anchura, fondo y altura para adaptarla perfectamente a cualquier situación de carga. También las piezas de gran tamaño, como un cucharón, se alojan sin complicaciones. Basta con desplazar los elementos laterales de la bandeja portacubiertos para el alojamiento estable de copas.



Sólo en Miele Iluminación BrilliantLight
Control total: cuatro focos LED sumergen todo el interior de la lavavajillas a la luz brillante.



Panel táctil Clean Steel
Nuestro innovador acabado resiste a las huellas, arañazos y manchas. Mantiene limpio el exterior y es más fácil de mantener.



Programa para rejillas y filtros
Práctico: el programa de rejillas y filtros, lava sin esfuerzo las rejillas del Range y los filtros reflectores de la campana.



Diseño de la canasta
Más espacio: el diseño de la canasta inteligente ofrece espacio para platos, rejillas y filtros.



Cuidado perfecto de la cristalería
Cuidado gentil: ésta tecnología garantiza que la cristalería se limpie con suavidad.

Range cookers (Estufas)

Características del producto



Modelo	HR 1934	HR 1954	HR 1955
Detalles			
Ancho	36"	48"	48"
Tipo	Dual Fuel	Dual Fuel	Dual Fuel
G/LP	●/●	●/●	●/●
220 V	●	●	●
Horno de convección/Horno de convección con microondas/ Cajón térmico	●/-/-	●/●/●	●/●/●
Diseño			
Controles	M Touch	M Touch	M Touch
Número de zonas de cocción	6	8	6 + Grill
Perillas de precisión/iluminación trasera/panel ComfortLift	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Manija Comfort/Manija giratoria ContourLine/CleanTouch Steel™ frontal	-/●/●	-/●/●	-/●/●
Rangetop (Parrillas de gas) - Características			
ComfortClean en rejillas para limpieza en lavavajillas	●	●	●
Quemadores M Pro dual con TrueSimmer/Reencendido	●/●	●/●	●/●
Grill M Pro (max. 15,500 BTU)/Plancha infrarroja M Pro (max. 14,300 BTU)	-/-	-/-	●/-
Posición/Tipo	Frente izquierdo/Alta potencia max. 19,500 BTU	Frente izquierdo/Alta potencia max. 19,500 BTU	Frente izquierdo/Alta potencia max. 19,500 BTU
Salida quemador	Atrás izquierdo/TrueSimmer max. 12,500 BTU	Atrás izquierdo/TrueSimmer max. 12,500 BTU	Atrás izquierdo/TrueSimmer max. 12,500 BTU
Posición/Tipo	Frente derecha/Alta potencia max. 19,500 BTU	Frente derecha/Alta potencia max. 19,500 BTU	Frente derecha/Alta potencia max. 19,500 BTU
Salida quemador	Atrás izquierdo/Alta potencia max. 19,500 BTU	Atrás izquierdo/Alta potencia max. 12,500 BTU	Atrás izquierdo/Alta potencia max. 12,500 BTU
Posición/Tipo	Frente centro/Alta Potencia max. 19,500 BTU	Frente centro/Alta Potencia max. 19,500 BTU	Frente centro/Alta Potencia max. 15,500 BTU
Salida quemador	Atrás centro/Alta potencia max. 19,500 BTU	Atrás centro/Alta potencia max. 19,500 BTU	Atrás centro/Alta potencia max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	-/-	Frente centro derecha/Alta potencia max. 19,500 BTU	Frente centro derecha/Alta potencia max. 19,500 BTU
Salida quemador	-	Atrás centro derecha/Alta potencia max. 19,500 BTU	-
Posición/Tipo	-/-	-/-	-/-
Salida quemador	-	-	-
Horno de convección - Características			
Conveniencia			
Auto limpieza/Accesorios para Auto limpieza	●/●	●/●	●/●
Apertura Soft Open/Modo de cerrado Soft Close/Favoritos/ Preferencias individuales	●/●/20/●	●/●/20/●	●/●/20/●
Sonda térmica inalámbrica/Función Crisp	●/●	●/●	●/●
Modos de operación			
Hornado Convection Bake/Intensivo/Horneado delicado	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Surround/Cocción con dorado/Horneado/Moisture plus (sólo con conexión al agua)	●/●/●/●	●/●/●/●	●/●/●/●
Programas automáticos MasterChef/Programas automáticos MasterChef Plus	arriba 100/15	arriba 100/15	arriba 100/15
Asar Broil/Asar Maxi Broil/Asar con convección/Rostizar con convección Roast/Rostizar Auto Roast	●/●/●/●/●	●/●/●/●/●	●/●/●/●/●
Funciones especiales (Descongelar/Asado lento/Recalentar/Proof)/ Modo Sabbath	●/●	●/●	●/●
Cavidad			
Ventiladores TwinPower Convection/Ventilador Power Convection	●/-	-/●	-/●
Número de lámparas de halógeno en Horno de Convección/ Horno de convección con microondas	2/-	2/1	2/1
Número de niveles de repisas/Números en relieve	6/●	5/●	5/●
Seguridad			
Frontal enfriado Cool-touch/ Seguridad de auto apagado	●/●	●/●	●/●
Sistema de bloqueo/Interruptor de contacto de puerta/ Auto bloqueo de puerta en Auto limpieza	●/●/●	●/●/●	●/●/●
Horno de convección con microondas - Características			
Auto Roast/Asar Broil/Horneado con conexión/ Asar con convección/Programas MasterChef	-/-/-/-/-	●/●/●/●/arriba de 100	●/●/●/●/arriba de 100
Botón de Palomitas/Botón Minutes Plus/Sonda térmica	-/-/-	●/●/●	●/●/●
Cavidad interior de acero inoxidable PerfectClean/ Elemento para asar a la parrilla plegable	-/-	●	●
Cajón térmico - Características			
Calentar tazas/Calentar vajilla/Mantener comida caliente/ Cocción a baja temperatura	-/-/-/-	●/●/●/●	●/●/●/●
Mecanismo de apertura Push-to-Open	-	●	●

Modelo	HR 1956
Detalles	
Ancho	48"
Tipo	Dual Fuel
G/LP	●/●
220 V	●
Horno de convección/Horno de convección con microondas/ Cajón térmico	●/●/●
Diseño	
Controles	M Touch
Número de zonas de cocción	6 + Plancha infrarroja
Perillas de precisión/iluminación trasera/panel ComfortLift	●/●/●
Manija Comfort/Manija giratoria ContourLine/CleanTouch Steel™ frontal	-/●/●
Rangetop (Parrillas de gas) - Características	
ComfortClean en rejillas para limpieza en lavavajillas	●
Quemadores M Pro dual con TrueSimmer/Reencendido	●/●
Grill M Pro (max. 15,500 BTU)/Plancha infrarroja M Pro (max. 14,300 BTU)	-/●
Posición/Tipo	Frente izquierdo/Alta potencia max. 19,500 BTU
Salida quemador	Atrás izquierdo/TrueSimmer max. 12,500 BTU
Posición/Tipo	Frente derecha/Alta potencia max. 19,500 BTU
Salida quemador	Atrás izquierdo/Alta potencia max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	Frente centro/Alta Potencia max. 14,300 BTU
Salida quemador	Atrás centro/Alta potencia max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	-/-
Salida quemador	-
Horno de convección - Características	
Conveniencia	
Auto limpieza/Accesorios para Auto limpieza	●/●
Apertura Soft Open/Modo de cerrado Soft Close/Favoritos/ Preferencias individuales	●/●/20/●
Sonda térmica inalámbrica/Función Crisp	●/●
Modos de operación	
Hornado Convection Bake/Intensivo/Horneado delicado	●/●/●
Surround/Browning/Horneado/Moisture plus (sólo con conexión al agua)	●/●/●/●
Programas automáticos MasterChef/Programas automáticos MasterChef Plus	arriba 100/15
Asar Broil/Asar Maxi Broil/Asar con convección/Rostizar con convección Roast/Rostizar Auto Roast	●/●/●/●/●
Funciones especiales (Descongelar/Asado lento/Recalentar/Proof)/ Modo Sabbath	●/●
Cavidad	
Ventiladores TwinPower Convection/Ventilador Power Convection	-/●
Número de lámparas de halógeno en Horno de Convección/ Horno de convección con microondas	2/1
Número de niveles de repisas/Números en relieve	5/●
Seguridad	
Frontal enfriado Cool-touch/ Seguridad de auto apagado	●/●
Sistema de bloqueo/Interruptor de contacto de puerta/ Auto bloqueo de puerta en Auto limpieza	●/●/●
Horno de convección con microondas - Características	
Auto Roast/Asar Broil/Horneado con conexión/ Asar con convección/Programas MasterChef	●/●/●/●/arriba de 100
Botón de Palomitas/Botón Minutes Plus/Sonda térmica	●/●/●
Cavidad interior de acero inoxidable PerfectClean/ Elemento para asar a la parrilla plegable	●
Cajón térmico - Características	
Calentar tazas/Calentar vajilla/Mantener comida caliente/ Cocción a baja temperatura	●/●/●/●
Mecanismo de apertura Push-to-Open	●

Información útil

Ranges - Glosario

Apertura y cierre suave

La puerta del horno Range abre y cierra suavemente, impidiendo que la puerta se azote.

Ajustes individuales

En muchos modelos Miele es posible modificar los parámetros como el lenguaje, las señales acústicas, brillo de la pantalla, etc., para adaptarse a sus necesidades.

Autolimpieza

Durante el proceso de cocción residuos de grasa se derraman continuamente, ayudando a mantener el horno y los accesorios de cocina limpio.

Calentamiento Rápido

El flujo de aire constante conduce a una uniforme distribución del calor, resultando en tiempos de precalentamiento rápidos.

Catalizador AirClean

La grasa y los olores se eliminan de la cocción. Esto evita depósitos de grasa en muebles, paredes y cortinas. El catalizador puede ser activado y desactivado fácilmente durante la cocción y la autolimpieza.

CleanTouch frontal

Este innovador acabado resistente a las huellas, arañazos y manchas. El tratamiento especial soporta el manejo agresivo, manteniendo el exterior más fácil de limpiar.

Favoritos

Los hornos Miele le permiten crear y guardar hasta 20 de sus programas favoritos: modo de funcionamiento, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar individualmente. Esto le permite llamar a sus programas favoritos para su preciada receta.

FlexiClip (48")

Corredores totalmente telescópicos en el interior del horno, permiten que bandejas y bastidores sean retirados de forma segura. Esto le permite convertir un asado afuera de la cavidad del horno sin el riesgo de quemarse. Pueden ser utilizados en todos los niveles de la plataforma.

FlexiClips con rejilla (36")

FlexiClips ofrece un funcionamiento sin esfuerzo, una visión completa durante el proceso de horneado y asado. Se pueden utilizar en todos los niveles de la plataforma.

Función crujiente

La reducción controlada de humedad en el intervalo crea un microclima seco. Esto da lugar a las papas fritas crujientes, croquetas, etc. La función de crisp se pueden añadir a cualquier modo operativo para adaptarse a las preferencias individuales.

Función de Tiempo

Hornos Miele ofrecen varias funciones de reloj / temporizador. Al seleccionar un proceso de cocción, sus comidas serán perfectamente preparadas en exactamente el momento adecuado.

Funciones de seguridad

El aparato se puede bloquear con el toque de un botón para evitar operación no intencional, por ejemplo por los niños. Los Ranges de Miele se apagan automáticamente si se excede el tiempo máximo de funcionamiento. Así que usted no tiene que preocuparse.

Función TrueSimmer

El logro de la temperatura perfecta y uniforme del calor para cocer a fuego lento es fácil con esta función. Si usted está derritiendo chocolate o desea espesar una salsa, esta característica permite una suave y lenta precisión al cocinar.

Horno eléctrico

El horno eléctrico con toques de vapor de Miele ofrece una superficie suave y duradera con controles M Touch, proporcionando una fácil limpieza.

Inicio rápido

No hay necesidad de presionar o mantener la perilla de control con el fin de cambiar los quemadores, con QuickStart no tiene que hacer esfuerzo para encender los quemadores.

Lavavajillas - Rejillas ComfortClean

Cuando sea el momento para la limpieza, simplemente coloque las rejillas aptas para lavavajillas.

Manija comfortable

La manija ContourLine de Miele ofrece un acabado liso, complementando cualquier diseño de la cocina.

Manija ContourLine

Una característica ergonómica, el mango giratorio se mueve fácilmente para abrir y cerrar la puerta cómodamente.

Modos especiales

Para lograr un resultado perfecto en algunos alimentos requiere una temperatura especial o de un determinado microclima en el interior del horno. Esto se aplica, por ejemplo, para elevar masas o deshidratar frutas.

Moisture Plus

La humedad asegura resultados perfectos al hornear panes o pasteles, incluso asar carne. En el modo de Moisture Plus, es posible programar la salida de vapor en los momentos pertinentes para una mayor comodidad. Moisture Plus también se utiliza en diversos programas automáticos.

M Pro Grill

Asar a la parrilla nunca ha sido más fácil, logre resultados perfectos con la poderosa parrilla M Pro de Miele.

Panel ComfortLift

Miele ha diseñado un panel de control que se levanta con el toque de un botón para proporcionar comodidad.

Perillas de precisión

Esta característica de diseño elegante no es sólo una señal visual útil para un quemador en uso, sino también un elemento de diseño que establece Miele. Y con QuickStart, no hay necesidad de presionar o mantener el control con el fin de cambiar los quemadores.

Plancha M Pro

Pan frances, tortitas y tocino a la perfección con la plancha M Pro.

Programa Sabbath

Los Ranges de Miele permiten programar su horno a permanecer encendido por hasta 72 horas.

Programas Automáticos

Con los programas de MasterChef puede preparar más de 100 alimentos diferentes, puede cocinar aves y hornear pasteles a la perfección. No hay necesidad de seleccionar el modo, la temperatura; incluso el grado de cocción de la carne, puede ser definido a su gusto, gracias a los programas automáticos especiales para carne a baja temperatura.

Range electrónico

Los sensores electrónicos garantizan un control preciso de la temperatura. Las fluctuaciones de temperatura son apenas perceptibles.

Sistema de enfriamiento

Ninguna de las superficies alrededor de los Ranges Miele se calientan. Esto asegura que controles, las manijas y los gabinetes adyacentes permanecen fríos al tacto. La puerta de vidrio de varios paneles aísla y asegura una baja temperatura en el exterior.

Sistema M Pro con dos quemadores

El quemador sellado con doble salida de calor, garantiza perfectos resultados sin importar la receta.

Sonda alámbrica

Al igual que el termómetro de cocción inalámbrica, la sonda convencional también permite la cocción precisa de carne, pescado y aves. Por lo tanto el proceso de monitoreo ya no es necesario.

Sonda inalámbrica

Resultados precisos en pescado, carne y aves. Utilizando la sonda con indicador de cuenta para medir la temperatura del núcleo. Supervisar el proceso ya no es necesario.

Superficie EasyClean

Diseñado con una superficie extremadamente durable, esta suave superficie de cristal está diseñada para resistir la transferencia de calor.

TwinPower

Dos ventiladores de convección dentro del horno para proporcionar una rápida distribución de aire caliente.

Utilización del calor residual

Usted puede lograr una mayor eficiencia energética mediante el uso de la sonda o mediante la programación de la duración de la cocción. El horno Miele se apaga antes de que se termine el programa.

Ventiladores doble convección

Con un elemento de calentamiento superior e inferior, los ventiladores ayudan a distribuir constante el calor de alrededor del horno permitiendo que los alimentos se cocinen en menos tiempo.

Rangetops (Parrillas de gas)

Características de producto



Modelo	KMR 1134	KMR 1354	KMR 1355
Ancho	36"	48"	48"
G/LP	●/●	●/●	●/●
Diseño			
Perillas de precisión/iluminación trasera	●/●	●/●	●/●
CleanTouch Steel™ frontal	●	●	●
Diseño de encimera continuo	●	●	●
Zonas de cocción			
Número de zonas de cocción	6	8	6 + Grill
Sistema de quemadores M Pro dual con TrueSimmer	●	●	●
Función TrueSimmer	●	●	●
Grill M Pro (max. 15,500 BTU)	-	-	●
Plancha infrarroja M Pro (max. 14,300 BTU)	-	-	-
Posición/Tipo	Frente izquierdo/Alta potencia	Frente izquierdo/Alta potencia	Frente izquierdo/Alta potencia
Salida quemador	max. 19,500 BTU	max. 19,500 BTU	max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	Atrás izquierdo/TrueSimmer	Atrás izquierdo/TrueSimmer	Atrás izquierdo/TrueSimmer
Salida quemador	max. 12,500 BTU	max. 12,500 BTU	max. 12,500 BTU
Posición/Tipo	Frente derecha/Alta potencia	Frente derecha/Alta potencia	Frente derecha/Alta potencia
Salida quemador	max. 19,500 BTU	max. 19,500 BTU	max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	Atrás izquierdo/Alta potencia	Atrás izquierdo/Alta potencia	Atrás izquierdo/Alta potencia
Salida quemador	max. 19,500 BTU	max. 12,500 BTU	max. 12,500 BTU
Posición/Tipo	Frente centro/Alta Potencia	Frente centro/Alta Potencia	Frente centro/Alta Potencia
Salida quemador	max. 19,500 BTU	max. 19,500 BTU	max. 15,500 BTU
Posición/Tipo	Atrás centro/Alta potencia	Atrás centro/Alta potencia	Atrás centro/Alta potencia
Salida quemador	max. 19,500 BTU	max. 19,500 BTU	max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	-/-	Frente centro derecha/Alta potencia	Frente centro derecha/Alta potencia
Salida quemador	-	max. 19,500 BTU	max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	-/-	Atrás centro derecha/Alta potencia	-/-
Salida quemador	-	max. 19,500 BTU	-
Conveniencia			
Encendido QuickStart	●	●	●
ComfortClean en rejillas para limpieza en lavavajillas	●	●	●
Seguridad			
Reencendido	●	●	●
Accesorios			
Trim para isla	●	●	●
Accesorios opcionales			
12" Protector de muro	RBGDF1236	RBGDF1248	RBGDF1248
20" Protector de muro	RBGDF2036	RBGDF2048	RBGDF2048
Kit para ajustar altura	●	●	●
Cubierta para parrilla	-	-	RGGC1000



Modelo	KMR 1356
Ancho	48"
G/LP	●/●
Diseño	
Perillas de precisión/iluminación trasera	●/●
CleanTouch Steel™ frontal	●
Diseño de parrilla continuo	●
Zonas de cocción	
Número de zonas de cocción	6 + Plancha
Sistema de quemadores M Pro dual con TrueSimmer	●
Función TrueSimmer	●
Grill M Pro (max. 15,500 BTU)	-
Plancha infrarroja M Pro (max. 14,300 BTU)	●
Posición/Tipo	Frente izquierdo/Alta potencia
Salida quemador	max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	Atrás izquierdo/TrueSimmer
Salida quemador	max. 12,500 BTU
Posición/Tipo	Frente derecha/Alta potencia
Salida quemador	max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	Atrás izquierdo/Alta potencia
Salida quemador	max. 12,500 BTU
Posición/Tipo	Frente centro/Alta Potencia
Salida quemador	max. 14,300 BTU
Posición/Tipo	Atrás centro/Alta potencia
Salida quemador	max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	Frente centro derecha/Alta potencia
Salida quemador	max. 19,500 BTU
Posición/Tipo	-/-
Salida quemador	-
Conveniencia	
Encendido QuickStart	●
ComfortClean en rejillas para limpieza en lavavajillas	●
Seguridad	
Reencendido	●
Accesorios	
Trim para isla	●
Accesorios opcionales	
12" Protector de muro	RBGDF1248
20" Protector de muro	RBGDF2048
Kit para ajustar altura	●
Cubierta para parrilla	RGGC1000

ComfortClean lavavajillas

Cuando sea el momento para la limpieza, simplemente coloque las rejillas en el lavavajillas.

Diseño continuo de encimera

Gracias al diseño de la encimera, será más fácil mover las ollas pesadas de un quemador a otro sin necesidad de levantarla.

Función TrueSimmer

El logro de la temperatura perfecta y uniforme del calor para cocer a fuego lento es fácil con esta función. Si usted está derritiendo chocolate o desea espesar una salsa, esta característica permite la cocción suave, lenta y precisa.

Grill M Pro

Asar a la parrilla nunca ha sido más fácil; alcance resultados perfectos con la poderosa opción M Pro de Miele.

Inicio rápido

No hay necesidad de presionar o mantener la perilla de control con el fin de cambiar los quemadores, con QuickStart no tiene que hacer esfuerzo para encender los quemadores.

Panel táctil Clean Steel

Nuestro innovador acabado resiste a las huellas, arañazos y manchas. Mantiene limpio el exterior y es más fácil de limpiar.

Plancha infrarrojos M Pro

Experimente una precisa plancha de infrarrojos M Pro de Miele, brinda una distribución uniforme del calor para un rendimiento superior. Desde pan francés, tocino, huevos, pescado o carnes, resultados profesionales en la comodidad de su hogar.

Perillas iluminadas de precisión

Esta característica de diseño elegante es una señal visual útil para un quemador en uso. Y con QuickStart, no hay necesidad de presionar la perilla para encenderla.

Sistema M Pro con dos quemadores

El quemador sellado con doble salida de calor, garantiza perfectos resultados sin importar la receta.

Sistema de seguridad de apagado

Si todos los quemadores están encendidos por un largo periodo de tiempo, éstos se apagarán de manera automática.

Range Hoods (Campanas)

Características de producto



Modelo	DAR 1230	DAR 1130	DAR 1250
Insatallación			
Ancho	36"	36"	48"
Rango de campana para muro /Inserto para Campana Range	●/-	-/●	●/-
Tipo de ventilación			
Extracción/Recirculación	●/●	●/-	●/-
Conveniencia			
Controles de perillas empotrados	●	●	●
Velocidades de ventilador (incl. intensivo)	4	4	4
Interior con CleanCover	●	●	●
Filtro recolector de grasa limpieza en lavavajillas	●	●	●
Sensor de seguridad de ventilación	●	●	●
Sistema de filtración			
Rejillas de acero inoxidable aptas para limpieza en lavavajillas	3	3	4
Iluminación			
Iluminación LED ClearView	●	●	●
Número x W	3 x 2 W	3 x 2 W	4 x 2 W
Notas de instalación			
Conexión de cubierta de ventilación	●	●	●
DRIB XL 700 CFM succión interna – venta por separado del ducto diametral extra en pulgada.	●	●	-
DRIB XXL 1100 CFM succión interna – venta por separado del ducto diametral extra en pulgada.	●	●	●
DREB XL 700 CFM succión externa – venta por separado del ducto diametral extra en pulgada.	●	●	-
DREB XXL 1100 CFM succión externa – venta por separado del ducto diametral extra en pulgada.	●	●	●
Accesorios estándar			
Flap para el no-retorno	●	●	●
Accesorios opcionales			
6" Cubierta del ducto	DRDC 3606	-	DRDC 4806
12" Cubierta del ducto	DRDC 3612	-	DRDC 4812
18" Cubierta del ducto	DRDC 3618	-	DRDC 4818
24" Cubierta del ducto	DRDC 3624	-	DRDC 4824
Kit de recirculación	DRUU 36*	-	-
Filtro de carbón activo OdorFree	DKF 24-1	-	-
Cubierta antisalpicaduras	RBS36	RBS36	RBS48



Modelo	DAR 1150
Insatallación	
Ancho	48"
Rango de campana para muro /Inserto para Campana Range	-/●
Tipo de ventilación	
Extracción/Recirculación	●/-
Conveniencia	
Controles de perillas empotrados	●
Velocidades de ventilador (incl. intensivo)	4
Interior con CleanCover	●
Filtro recolector de grasa limpieza en lavavajillas	●
Sensor de seguridad de ventilación	●
Sistema de filtración	
Rejillas de acero inoxidable aptas para limpieza en lavavajillas	4
Iluminación	
Iluminación LED ClearView	●
Número x W	4 x 2 W
Notas de instalación	
Conexión de cubierta de ventilación	●
DRIB XL 700 CFM succión interna – venta por separado del ducto diametral extra en pulgada.	-
DRIB XXL 1100 CFM succión interna – venta por separado del ducto diametral extra en pulgada.	●
DREB XL 700 CFM succión externa – venta por separado del ducto diametral extra en pulgada.	-
DREB XXL 1100 CFM succión externa – venta por separado del ducto diametral extra en pulgada.	●
Accesorios estándar	
Flap para el no-retorno	●
Accesorios opcionales	
6" Cubierta del ducto	-
12" Cubierta del ducto	-
18" Cubierta del ducto	-
24" Cubierta del ducto	-
Kit de recirculación	-
Filtro de carbón activo OdorFree	-
Cubierta antisalpicaduras	RBS48

Información útil

Miele Range Hoods – Glosario

4 ventiladores intensivos ya incluidos

Ventiladores múltiples diseñados para la óptima extracción para que usted se despreocupe mientras está cocinando.

Auto-Vent sensor de seguridad

Un dispositivo de seguridad que se activa en la campana cuando la temperatura de la cocina es muy alta.

Controles empotrados

Los controles intuitivos y fáciles de usar logran la operación sin esfuerzo.

Filtros de acero inoxidable para lavavajillas

Los filtros de acero inoxidable de alta calidad de Miele son extremadamente eficientes en la extracción de vapor, olores y en la captura de la grasa. Estos filtros también son muy fáciles de mantener limpios, ya que son aptos para la lavavajillas.

Filtro de carbón activo

La recirculación es lograda gracias a los beneficios de absorción de malos olores que tiene el filtro dentro de su campana.

Hechos a mano en Alemania

Conocimiento y artesanía: todo nuestro conocimiento experto se vierte en cada campana, desde el desarrollo hasta el producto terminado.

Iluminación LED ClearView

Especialmente desarrollado para las campanas, la iluminación LED brinda una luz natural para resaltar el color puro y la textura de los alimentos además ahorra energía. Esta iluminación LED de larga duración está probada para durar un ciclo de vida de 20 años.

Miele CleanCover

Exclusivo CleanCover de Miele, una cubierta suave en el interior del equipo, evita la exposición a componentes, cables y bordes afilados.

Recirculación

Los beneficios de instalar recirculación en su hogar es que no tendrá que hacer perforaciones en su techo o paredes, ya que gracias al sistema novedoso de filtración de aire, el mismo podrá regresar a su hogar totalmente libre de olores.

Succión extrema

Miele ha diseñado una succión máxima en todas sus campanas para Range. Ahora disponibles desde 700 CFM hasta 1100 CFM.



Accesorios para Ranges

Características

Existen accesorios disponibles para Ranges. Algunos de ellos son opcionales, usted podrá incrementar el número de ellos para obtener mejores resultados.



Sólo en Miele **Esmalte PerfectClean**
Las charolas y rejillas de Miele cuentan con un esmalte creado y patentado en nuestras fábricas. Dicho esmalte ayudará a que los accesorios sean más fáciles de limpiar.



Accesorios fáciles de limpiar
Todos los accesorios son fáciles de limpiar después de un proceso de cocción donde los residuos de alimentos quedaron pegados.

Charolas con esmalte PerfectClean

Características del producto



Charola Universal PerfectClean

- Con esmalte PerfectClean.
- Ideal para múltiples hornados.
- Ideal para utilizar debajo de la rejilla y pueda detener derrames de jugos o grasa cuando se está rostizando.
- Se puede utilizar mientras se está rostizando.
- Para colocarlo dentro de las rejillas.

Número de ítem: 09811950



Charola perforada PerfectClean

- Con esmalte PerfectClean.
- Para hornear crujientes pasteles, bisquets, hojaldres, pan, rollos, papas a la francesa y pizzas con la orilla crujiente.
- Ideal para cocinar con toques de vapor en el programa: Función clima.
- Para colocarlo dentro de las rejillas.

Número de ítem: 09520620



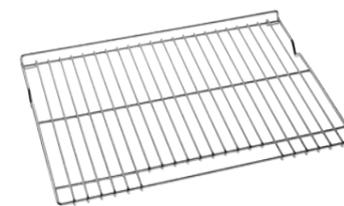
Charola con PerfectClean para rostizar y hacer parrillas

- Con esmalte PerfectClean.
- Para que sus alimentos se mantengan jugosos sin que éstos quemen el alimento.
- Ideal para colocar sobre la Charola Universal Perfect Clean.

Número de ítem: 09811960

Rejillas para hornos

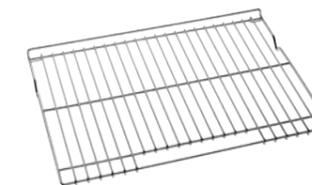
Características del producto



Rejilla para horno de 36" preparado para pirólisis

- Preparado para pirólisis.
- Para colocar dentro del horno.
- Ideal para Ranges de 36".

Número de ítem: 09858830



Rejilla para horno de 48" preparado para pirólisis

- Preparado para pirólisis.
- Para colocar dentro del horno.
- Ideal para Ranges de 48".

Número de ítem: 09858840

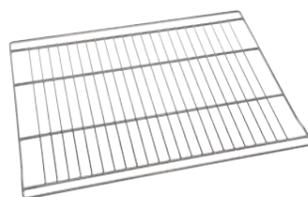
Accesorios para horno de convección con microondas M Touch



Charola de vidrio

- Ideal para hornear y gratinar.
- Rápidos resultados en el momento de hornear.
- Ayuda a eliminar el constante monitoreo de sus alimentos durante el proceso de cocción.
- Para hornos de convección con microondas.

Número de ítem: 04317620



Rejilla para horno

- Para colocar dentro del horno.
- Únicamente para uso de horno de convección con microondas.

Número de ítem: 06881872



FelxiClip con rejilla para horno de 36" preparado para pirólisis

- Preparado para pirólisis.
- Simplemente ajuste los rieles dentro del horno y deslice la rejilla.
- Acceso fácil y rápido, en el nivel que lo prefiera, ideal para colocar las charolas.
- Ideal para Ranges de 36".

Número de ítem: 09858850



FelxiClip para horno de 48" preparado para pirólisis

- Preparado para pirólisis.
- Conveniente para acceder a las bandejas de cocción, ya que gracias a la rejilla telescópica tendrá mayor facilidad de deslizarlas.
- Sólo rieles deslizables.
- Para Ranges de 48".

Número de ítem: 09520710

Accesorios para cortar y rostizar

Características de productos



Rotisserie

- Para hornos de Range M Touch.
- Ideal para un rostizado perfecto.
- Se puede utilizar junto con el rosticero curvo para aves o dispositivo para Kebab.

Número de ítem: 09811990



Rosticero curvo para aves

- Para rostizar carne en rollo, aves, articulaciones, etc.
- Sólo puede ser utilizado junto con el Rotisserie.
- Sostiene el alimento sin necesidad de perforarlo, particularmente carne rellena.
- Contiene: 2 abrazaderas.

Número de ítem: 01104460



Dispositivo para Kebab

- Para rostizar hasta cuatro brochetas al mismo tiempo.
- Perfectos resultados en el menor tiempo.
- Para utilizarse junto con el Rotisserie.

Item Number: 01009230



Tabla de madera para cortar DGSB 2

- Para recipientes de cocción a vapor
- Hecho con excelentes materiales y tiene una base de silicona antideslizante.
- Con una amplia ranura, fácil de limpiar.

Número de ítem: 09120970



Molde de cocción 5 Kg. HUB 61-22

- Para hornos y hornos combinados de convección con vapor.
- Hecho de hierro forjado con una superficie especial para evitar que se peguen los alimentos a ella.
- La tapa se vende por separado.
- Dimensiones ancho x profundo x altura: 16.6" x 10.1" x 3.4".

Número de ítem: 05559290



Molde de cocción de 8 Kg. HUB 61-35

- Para hornos y hornos combinados de convección con vapor.
- Hecho de hierro forjado con una superficie especial para evitar que se peguen los alimentos a ella.
- La tapa se vende por separado.
- Dimensiones ancho x profundo x altura: 16.6" x 14.8" x 3.4".

Número de ítem: 05559260



Cacerola Gourmet HUB 5000-XL

- Para hornos y hornos combinados de convección con vapor.
- Hecho de hierro forjado con una superficie especial para evitar que se peguen los alimentos a ella.
- La tapa se vende por separado.
- Dimensiones ancho x profundo x altura: 17.6" x 15.2" x 3.4".

Número de ítem: 06949640



Tapa para molde de cocción HBD 60-22

- Tapa para molde de cocción HUB 61-22, 62-22
- Hecho de acero inoxidable.
- Se vende por separado.
- No recomendable para hornos de convección con microondas o función grill.

Número de ítem: 05136950



Tapa para molde de cocción HBD 60-35

- Tapa para molde de cocción HUB 61-35, 5000-XL.
- Hecho de acero inoxidable.
- Se vende por separado.
- No recomendable para hornos de convección con microondas o función grill.

Número de ítem: 05136960

Accesorios para parrillas Rangetop

Características del producto



Protector de muro 12" para Rangetop 36" Dual Fuel RBGDF1236

- Protector de muro 12" para Range cooker 36" Dual Fuel.
- 12" de altura con 36" de ancho.

Número de ítem: 09908770



Protector de muro 12" para Rangetop 48" Dual Fuel. RBGDF1248

- Protector de muro 12" para Rangetop 48" Dual Fuel.
- 12" de altura con 48" de ancho.

Número de ítem: 09908790



Protector de muro 20" para Rangetop 48" Dual Fuel RBGDF2036

Protector de muro 20" para RangeTop 48" Dual Fuel. 20" de altura con 48" de ancho.

Número de ítem: 09908900

Accesorios para parrillas Rangetop

Características del producto



Protector de muro 20" para Rangetop 48" Dual Fuel RBGDF2048

- Protector de muro 20" para Rangetop 48" Dual Fuel.
- 20" de altura con 48" de ancho.

Número de ítem: 09908910



Anti salpicaduras (36" ancho) RBS36

- Panel de acero inoxidable plano para proteger la pared entre campana extractora el Rangetop.
- Adecuado para Rangetop de 36"
- 40 "de alto y 36 " de ancho.
- Hecho de acero inoxidable de alta calidad.

Número de ítem: 09909090



Anti salpicaduras (48" ancho) RBS48

- Panel de acero inoxidable plano para proteger la pared entre campana extractora el Rangetop.
- Adecuado para Rangetop de 48"
- 40 "de alto y 48 " de ancho.
- Hecho de acero inoxidable de alta calidad.

Número de ítem: 09909100



Cubierta para Griddle-Grill RGGC1000

- Cubierta para grill o plancha.
- Para cubrir los quemadores a los costados cuando se está utilizando el grill o la plancha.
- Para un aspecto uniforme y ordenado y para la protección contra salpicaduras de grasa.
- Hecho de alta calidad de acero inoxidable.
- Fácil de limpiar en la lavavajillas gracias al acero inoxidable de Miele.

Número de ítem: 09974610

Aro para wok RWR1000

- Para Rangetops.
- Hecho de alta calidad, anillo esmaltado negro de hierro fundido.
- Diseñado para sostener woks.
- Fácil de limpiar en la lavavajillas.

Número de ítem: 09974600

Accesorios para Range Hood (Campanas)

Características del producto



Cubierta de ducto de 6" (36" ancho) DRDC3606

- Para ocultar y ajustar la altura a la unidad de pared.
- Diseñado para Range Hood de pared DAR 1230.
- 6"de alto y 36" de ancho.
- Hecho de acero inoxidable.
- Se puede combinar con otras cubiertas protectoras de ductos de 36".

Número de ítem: 28996335D



Cubierta de ducto 12" (36" ancho) DRDC3612

- Para ocultar y ajustar la altura a la unidad de pared.
- Diseñado para Range Hood de pared DAR 1230.
- 12"de alto y 36" de ancho.
- Hecho de acero inoxidable.
- Se puede combinar con otras cubiertas protectoras de ductos de 36".

Número de ítem: 28996336D



Cubierta de ducto 18" (36" ancho) DRDC3618

- Para ocultar y ajustar la altura a la unidad de pared.
- Diseñado para Range Hood de pared DAR 1230.
- 18"de alto y 36" de ancho.
- Hecho de acero inoxidable.
- Se puede combinar con otras cubiertas protectoras de ductos de 36".

Número de ítem: 28996337D



Cubierta de ducto 24" (36" ancho) DRDC3624

- Para ocultar y ajustar la altura a la unidad de pared.
- Diseñado para Range Hood de pared DAR 1230.
- 24"de alto y 36" de ancho.
- Hecho de acero inoxidable.
- Se puede combinar con otras cubiertas protectoras de ductos de 36".

Número de ítem: 28996338D



Cubierta de ducto 6" Duct Cover (48" ancho) DRDC4806

- Para ocultar y ajustar la altura a la unidad de pared.
- Diseñado para Range Hood de pared DAR 1250.
- 6"de alto y 48" de ancho.
- Hecho de acero inoxidable.
- Se puede combinar con otras cubiertas protectoras de ductos de 48".

Número de ítem: 28996339D

Accesorios para Range Hood (Campanas)

Características de producto



**Cubierta de ducto 12" (48" ancho)
DRDC4812**

- Para ocultar y ajustar la altura a la unidad de pared.
- Diseñado para Range Hood de pared DAR 1250.
- 12" de alto y 48" de ancho.
- Hecho de acero inoxidable.
- Se puede combinar con otras cubiertas protectoras de ductos de 48".

Número de ítem: 28996340D



**Cubierta de ducto 18" (48" ancho)
DRDC4818**

- Para ocultar y ajustar la altura a la unidad de pared.
- Diseñado para Range Hood de pared DAR 1250.
- 18" de alto y 48" de ancho.
- Hecho de acero inoxidable.
- Se puede combinar con otras cubiertas protectoras de ductos de 48".

Número de ítem: 28996341D



**Cubierta de ducto 24" (48" ancho)
DRDC4824**

- Para ocultar y ajustar la altura a la unidad de pared.
- Diseñado para Range Hood de pared DAR 1250.
- 24" de alto y 48" de ancho.
- Hecho de acero inoxidable.
- Se puede combinar con otras cubiertas protectoras de ductos de 48".

Número de ítem: 28996342D

Accesorios adicionales

Características de producto



**Filtro de carbón activo
DKF 24-1**

- Para Kits de recirculación DRUU36
- Contiene: 3 filtros

Número de ítem: 09812050



**700 CFM Soplador Interno
DRIB XL**

- Diseñado para Range Hood DAR 1230 y DAR 1130 Range Hood.
- Soplador XL con 700 CFM de potencia.
- Se requiere en equipos de campanas con soplador interno.
- Su venta es por separado.

Número de ítem: 28996345USA



**1100 CFM Soplador Interno
DRIB XXL**

- Diseñado para Range Hood DAR 1230 y DAR 1250, así como DAR 1130 y DA 11150 Range Hood.
- Soplador XL con 1100 CFM de potencia.
- Se requiere en equipos de campanas con extracción con soplador interno.
- Su venta es por separado.

Número de ítem: 28996346USA



**700 CFM External Blower
DREB XL**

- Diseñado para Range Hood DAR 1230 y DAR 1130 Range Hood.
- Soplador XL con 700 CFM de potencia.
- Se requiere en equipos de campanas con extracción con soplador externo.
- Su venta es por separado.

Número de ítem: 28996347USA



Kit para Lavavajillas Range

- La combinación del panel y la manija se adaptan a la lavavajillas panelables.
- Modelo para panel GFVi 616/77-1.

Número de ítem: 21996290D



**1100 CFM Soplador Externo
DREB XXL**

- Diseñado para Range Hood DAR 1230 y DAR 1250 Range Hood.
- Soplador XL con 1100 CFM de potencia.
- Se requiere en equipos de campanas con extracción con soplador externo.
- Su venta es por separado.

Número de ítem: 28996348USA



**Kit de recirculación (36" ancho)
DRUU36**

- Kit para Range Hood para modo de recirculación.
- Diseñado para DAR 1230 Range Hood de pared.
- El kit consiste en: cubierta para ducto, carcasa de filtros y filtro de carbón activo.

Número de ítem : 28996344D

Miele Center

Arquímedes 43
Polanco Chapultepec
Miguel Hidalgo
11560
México, D.F.

Miele Service Center

German Centre
Av. Santa Fe 170
Lomas de Santa Fe
Álvaro Obregón
01210
México, D.F.

Tel: 01 800 MIELE 00
www.miele.com.mx