

Urządzenia Miele Ranges

Amerykański styl – made by Miele





Design i inspirująca kuchnia

Nasze motto „Immer Besser“ - „Zawsze lepiej“ kryje nieustanne dążenie do stawania się coraz lepszym. Dlatego też wprowadzenie urządzeń Miele Ranges poprzedzone zostało wieloma testami na rynku amerykańskim. Urządzenia Miele Ranges to rewolucyjne i nowatorskie podejście do wzornictwa i gotowania. Miele Ranges to urządzenia „Designed for life“.

Odkrycie Państwo wspaniałe momenty w kuchni wykreowane przez Miele Ranges... każdego dnia - dzięki niepowtarzalnemu wzornictwu, wspaniałym funkcjom, które każdego dnia czynią nasze życie łatwiejszym oraz dzięki legendarnej jakości Miele, którą cieszyć się będziecie przez długie lata.

Witamy w świecie Miele

IMMER BESSER – "Zawsze lepiej"

Oto motto firmy wybrane przez naszych przodków wkrótce po powołaniu jej do życia. Aby osiągnąć sukces, istotne jest zdobycie przewagi nad konkurencją. Są właściwie tylko dwie drogi do tego celu. Albo być lepszym, albo tańszym. Państwo dokonali wyboru. Od przeszło wieku wspólnie udowadniamy, że liczy się przede wszystkim jakość.

„Immer besser“ – „Zawsze lepiej” – dla nas to przede wszystkim chęć zaoferowania naszym Klientom najwyższej jakości produktów oraz obsługi. Również dzięki wstuchiwaniu się w opinie naszych Klientów, podpowiadających nam co ulepszyć w naszych produktach, możemy oferować urządzenia najwyższej jakości. Dotyczy to także ich żywotności i niezawodności. Dlatego Miele jest jedyną firmą, która produkuje i testuje urządzenia na 20 lat użytkowania.

„Immer besser“ – „Zawsze lepiej” – oznacza także zwiększoną społeczną odpowiedzialność i troskę o środowisko. I w tym firma Miele pozostaje wierna swoim pryncypiom. Zarówno poprzez oferowanie urządzeń zużywających mniej energii, wody czy detergentów, jak i zminimalizowanie użycia surowców naturalnych w procesie produkcji.*

„Immer besser“ - „Zawsze lepiej” to nasz priorytet od ponad 100 lat. Obiecujemy, że to się nigdy nie zmieni.

Markus Miele *Reinhard Zinkann*
Dr. Markus Miele Dr. Reinhard Zinkann

* Dokładne sprawozdanie o zrównoważonym rozwoju Miele na stronie www.miele-nachhaltigkeit.de.

IMMER BESSER

Hasło, które zobowiązuje



Są powody, aby wybrać Miele

Marka Miele jest od 1899 r. synonimem najwyższej jakości produktów oraz obsługi klientów. Nasze doświadczenie i wiedza są budowane i przekazywane z pokolenia na pokolenie. O jakości naszych produktów świadczą miliony zadowolonych klientów oraz wysokie miejsca w testach przeprowadzanych przez niezależne instytuty.



Jakość

Firma Miele od ponad stulecia słynie z niezwykle wymagających procedur testowania swoich produktów. Dzięki temu ich legendarna jakość i trwałość, zaawansowanie technologiczne, innowacyjność oraz ergonomia są punktem odniesienia dla wszystkich producentów urządzeń gospodarstwa domowego. Testujemy urządzenia na 20 lat użytkowania i tylko te, które sprostają ich wysokim wymaganiom trafiają na linię produkcyjną. Nasze produkty to obietnica najwyższej jakości oraz pewność, iż zakup urządzenia Miele to dobrze podjęta decyzja.



Technika

Dzięki zaawansowanej technice Miele osiągamy najlepsze wyniki przy minimalnym zużyciu energii. Zarówno w higienicznym i pielęgnacyjnym praniu tkanin, jak i pielęgnacji podłóg, czy idealnym zmywaniu naczyń zawsze kładziemy nacisk na perfekcyjną czystość. Pozwala nam na to wiele innowacyjnych funkcji i niepowtarzalnych rozwiązań, które plasują nas na pierwszych miejscach testów przeprowadzanych przez niezależne instytuty.



Komfort

Urządzenia Miele wyposażone są w sterowanie, któremu przyświeca logika i intuicyjność. Panele obsługi odznaczają się niezwykłą czytelnością, wysoką rozdzielczością, długą żywotnością oraz innowacyjnymi detalami, które zwiększają komfort użytkownika. Do tego dochodzi jeszcze mnogość funkcji oraz programów automatycznych, które ułatwiają pieczenie i gotowanie.



Design

Wzornictwo urządzeń Miele wyznacza nowe trendy dzięki prostolinijnej, a zarazem konsekwentnej wymowie formy. Proponowane wersje kolorystyczne skomponowane zostały w celu idealnego dostosowania do otaczających je przestrzeni. Nasze urządzenia to innowacyjne połączenie prostej elegancji z ekstrawagancją nowoczesnego stylu.



Serwis

Nasi technicy serwisu to wyspecjalizowana kadra w dziedzinie napraw i wiedzy o urządzeniach Miele, co jest gwarancją szybkiej i fachowej porady w razie potrzeby. Dla szybkiego i docelowego zdiagnozowania usterki technicy serwisu Miele pracują przy pomocy nowoczesnego systemu diagnostyki PC. Dzięki czemu po ponad 90% wszystkich wezwań serwisowych załatwiamy od ręki w domu klienta.

Marka Miele

W wielu krajach Miele jest najbardziej pożądaną marką w swojej branży. Na rodzimym rynku niemieckim odznaczona została w 2013 r. mianem najlepszej marki wszystkich czasów („best brand ever“). Nagroda ta potwierdziła nasze bezkompromisowe podejście do jakości naszych produktów, ochrony środowiska naturalnego oraz obsługi naszych klientów.





Ranges

Design i technologia

Urządzenia kuchenne Range to produkty, które są do siebie perfekcyjnie dopasowane w formie, zastosowanych materiałach i funkcjonalności. Produkty rodziny Range obejmują Range Cooker i Range Hood i są dostępne w szerokości 93 cm i 122 cm.

Urządzenia Range to perfekcja na najwyższym poziomie.



Range Cooker

Wolnostojące urządzenia do gotowania, składające się z części piekarnikowej i płyty grzejnej. Piekarniki są zawsze elektryczne, podczas gdy płyty grzejne zasilane są gazem.



Range Hood

Dla każdego Range Cooker oferujemy optymalnie dopasowany wyciąg kuchenny. Istnieje wybór pomiędzy mocno widocznym wyciągiem przyściennym a wyciągiem kominowym, który integruje się perfekcyjnie z otoczeniem kuchennym.



Panel dekoracyjny Range do zmywarek

Za pomocą panelu dekoracyjnego Range można dopasować każdą w pełni zintegrowaną zmywarkę Miele do wzornictwa Range.

Ranges w połączeniu z PureLine

Idealne wzornictwo

Linia wzornicza PureLine jest powściągliwa w formie, łatwo się komponuje, stanowi element aranżacji kuchni w stylu nowoczesnym, którego istotą jest zastosowanie niewielu materiałów. Duża ilość szkła w linii wzorniczej PureLine tworzy spokojną estetykę. Urządzenia wyróżniają poziome elementy ze stali szlachetnej oraz charakterystyczny, niemal zawieszony w przestrzeni, uchwyt na tle szkła w kolorze głębokiej czerni.



Różne wymiary

Rodzaje urządzeń Miele Ranges

Urządzenia kuchenne Range występują w dwóch wymiarach: 93 cm oraz 122 cm. Ze swoją wyjątkową koncepcją 3-drzwiową urządzenie Range Cooker o szer. 122 cm dysponuje funkcjonalnym piekarnikiem z kuchnią mikrofalową M Touch, piekarnikiem M Touch i szufladą do podgrzewania Gourmet.



93 cm szer.



122 cm szer.



M Touch – Innowacyjna obsługa

Intuicyjna obsługa i precyzyjne sterowanie

Nowoczesny wyświetlacz M Touch zapewnia szybki wybór uprogramów i dodatkowych ustawień. Jego obsługa jest niezwykle prosta i intuicyjna. Wystarczy tylko przeciągnąć palcem po dotykowym ekranie sterowania. Nieważne, jakich ustawień chcecie Państwo dokonać, wyświetlacz M Touch jest bardzo przejrzysty i czytelny.



Wysuwany panel

Po włączeniu urządzenia lub wciśnięciu przycisku dotykowego panel obsługi wysuwa się automatycznie. Dzięki temu można optymalnie obsługiwać urządzenie i odczytać wskazania wyświetlacza M Touch. Panel obsługowy można ponownie schować po wyłączeniu.



Podświetlane pokrętła

Elegancko podświetlone pokrętła informują o aktywnych ustawieniach, ale są też eleganckim elementem wzorniczym. Pokrętła spełniają również funkcję zabezpieczającą – na podstawie pozycji regulatora można stwierdzić, czy palnik został wyłączony po gotowaniu.



Perfekcyjne rezultaty i więcej komfortu

Innowacje Miele Range Cooker

Tylko w MIELE **Pieczenie Plus¹⁾**

Każdy produkt spożywczy wymaga innej, indywidualnej obróbki. Sztuka gotowania pozwala wydobyć i podkreślić wszystkie aromaty. Dotychczas tylko piekarz potrafił wypiekać znakomity chleb i bułeczki. Dzięki funkcji Pieczenie Plus upieczony chleb i bułki będą jak prosto z piekarni. Za najlepszy rezultat pieczenia odpowiada podwyższona wilgotność powietrza w komorze piekarnika: pachnący, lekki chleb z błyszczącą, chrupiącą skórką; bułki i rogaliki jak z piekarni; pyszne soczyste mięso z apetycznie przyrumienioną skórką; idealnie przygotowane zapiekanki; pyszne suflety i wiele innych potraw.



Tylko w MIELE **Bezprzewodowy piezoniemierz²⁾**

Bez pilnowania potraw: wskazanie pozostałego czasu informuje dokładnie, kiedy mięso, ryby lub drób będą gotowe.



Komfortowy obracany uchwyt

Komfortowe otwieranie i zamykanie: ergonomiczny obracany uchwyt ułatwia obsługę drzwi urządzenia.



Szybkie nagrzewanie

Ekspresowa prędkość dla zabieganych: program dla tych, którzy mają mało czasu na gotowanie.



Czyszczenie pirolityczne i PyroFit

Łatwe czyszczenie: automatyczne samoczyszczenie komory piekarnika i jego wyposażenia w wysokich temperaturach.



Tylko w MIELE **Funkcja Crisp**

Zapewnia chrupiącą skórkę: niektóre potrawy dla lepszego efektu wymagają działania suchego, gorącego powietrza.

¹⁾ Patent: EP 2 190 295 B1
²⁾ Patent: EP 1 985 983 B1

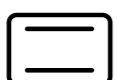
Programy na każde wyzwanie

Przegląd programów pieczenia* Range Cooker



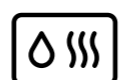
Termonawiew Plus

Cudownie lekkie i puszyste: idealny do szybkiego, łagodnego pieczenia na kilku poziomach.



Grzanie górne i dolne

Uniwersalne i klasyczne zastosowanie: z tym programem udadzą się wszystkie tradycyjne przepisy na pieczone dania.



Pieczenie Plus

Jak prosto z piekarni: pieczenie wspomagane wilgocią pozwala na uzyskanie puszystego ciasta i przyrumienionej skórki.



Programy własne

Do Twoich ulubionych potraw: częste pieczenie przy wybranym programie, temperaturze i czasie.



Duży grill

Wszechstronny w domu: do grillowania dużych ilości steków, kielbasek, szaszłyków, potraw krótko smażonych, jak i wielu innych dań.



Grill

Świetny do małych ilości: do grillowania małych ilości steków, kielbasek, szaszłyków itp.



Intensywny

Chrupiące spody, pyszne nadzienia: pizza, quiche czy ciasto owocowe - od spodu chrupiące, z wierzchu soczyste.



Automatyka pieczenia

Mięso będzie soczyste: zamknięcie porów mięsa następuje w wyższej, a kontynuacja pieczenia w indywidualnie dobranej temperaturze.



Grill z nawiewem

Z zewnątrz chrupiące, w środku doskonale soczyste: idealny do kurczaka, kaczki, golonki, rolady i wielu innych potraw mięsnych.



Grzanie górne

Wyjątkowo energooszczędny: w zależności od modelu urządzenia pozwala na uzyskanie perfekcyjnej, soczystej pieczenia lub doskonałej zapiekanki.



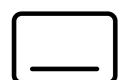
Przyrumienianie

Kropka nad i: najlepsze wykorzystanie pieczonej potrawy – zapiekanie i rumienienie.



Pieczenie delikatne

Perfekcyjny wynik: w niskich temperaturach dania mięsne stają się automatycznie doskonałe.



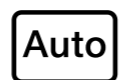
Grzanie dolne

Indywidualne pieczenie: do przygotowania potraw w kąpeli wodnej lub zapiekania od spodu.



Funkcja Crisp

Zapewnia chrupiącą skórkę: niektóre potrawy dla lepszego efektu wymagają suchego, gorącego powietrza.



Programy automatyczne

Łatwe przygotowanie ponad 100 dań: chleb, ciasto czy mięso – wszystko robi się w pełni automatycznie.



Specjalne programy pieczenia

Idealny asystent do zadań specjalnych: np. do rozmrażania, suszenia, podgrzewania czy szybkiego podpiekania.



Program Sabbat

Tylko w Miele: czasy programowalne nawet do 72 godzin czyli 3 dni.



Rożen

Chrupiąca skórka ze wszystkich stron: pieczone na różnie pieczenie, kebabsy czy całe kurczaki są równomiernie zarumienione ze wszystkich stron.

* w zależności od modelu

Oznaczenia funkcji

Przegląd ikon

Na kolejnych stronach katalogu nastąpi dokładna prezentacja urządzeń w formie tabeli z zaznaczonymi funkcjami i wyposażeniem.

Najważniejsze funkcje urządzeń przedstawione zostały w formie ikon w celu łatwiejszego porównania modeli.

Na tej stronie znajduje się przegląd i opis wszystkich ikon dla tej grupy produktowej.



Sterowanie
Informacja, jaki rodzaj sterowania posiada urządzenie.

M TOUCH
Intuicyjne sterowanie poprzez dotyk palca

Pojemność komory piekarnika
Pokazuje, jaką pojemność ma urządzenie.

122 l
Miele Range Cooker posiadają różną pojemność komory piekarnika – od 43–150 litrów.

Komfort pielęgnacji
Pokazuje, jaki system czyszczenia posiada dane urządzenie.

PYROLYSIS & PYROFIT
Dzięki czyszczeniu pirolitycznemu komora piekarnika i wyposażenie będą lśnić czystością.

Pieczenie Plus
Pokazuje, czy urządzenie posiada program Pieczenie Plus.

KLIMA GAREN
Połączenie tradycyjnego programu pieczenia i wilgotności. W zależności od wyposażenia dostępne są różne opcje.

Wysuw FlexiClip
Pokazuje, czy urządzenie jest wyposażone w wysuw FlexiClip.

FLEXI CLIP
Pełny wysuw zapewnia elastyczną i bezpieczną obsługę rusztów do pieczenia poza komorą piekarnika

Programy automatyczne
Pokazuje, czy urządzenie posiada programy automatyczne.

AUTOMATIK PROGRAMME
Łatwe i w pełni automatyczne przygotowywanie potraw

Pieczeniometer
Pokazuje, czy urządzenie posiada pieczeniometer.

FOOD PROBE
Pieczenie co do stopnia

Pieczenie delikatne
Pokazuje, czy urządzenie posiada ten program.

SLOW COOKING
Perfekcyjne mięsne specjalty uzyskane dzięki pieczeniu w niskiej temperaturze

Range Cooker

Opisy produktowe



* Planowane wprowadzenie – sierpień 2017

Model	HR 1936 G*	HR 1956 G*
Szerokość urządzenia	92 cm	123 cm
Rodzaj grzania		
Elektryczny/Dual fuel (elektryczno-gazowe)	-/●	-/●
Design		
Wyświetlacz piekarnika/piekarnika z kuchnią mikrofalową	M Touch/-	M Touch/M Touch
Pełnia smaku: piekarnik/piekarnik z kuchnią mikrofalową		
Poziomy mocy mikrofal (W)	-	80/150/300/450/600/850/1000
Bezprzewodowy pieczeniometer w piekarniku/ Pieczeniometer w piekarniku z kuchnią mikrofalową	●/-	●/●
Ruszt obrotowy grilla	●	●
Programy		
Termonawiew Plus/Intensywny/Przyrumienianie/Rozmrażanie	●/●/●/●	●/●/●/●
Grzanie górne/dolne/Grzanie dolne/Grzanie górne	●/●/●	●/●/●
Grill mały/Grill duży/Grill z nawiewem	●/●/●	●/●/●
Pieczenie Plus/Automatyzacja pieczenia/Pieczenie delikatne	●/●/●	●/●/●
Programy automatyczne piekarnika z mikrofalą/zastosowania specjalne	-/●	●/●
Mikrofalę+ Termonawiew Plus/Mikrofalę+ Autopiecznienie	-/-/-	●/●/●
Mikrofalę +Grill/+ Grill z nawiewem	-/-/-	●/●
Programy i zastosowania szuflady Gourmet		
Podgrzewanie filiżanek/talerzy/utrzymywanie potraw w ciepłe/ Pieczenie delikatne	-/-/-/-	●/●/●/●
Wyposażenie płyty		
Ilość palników extra-mocnych/moc w W	1/4.100	1/4.100
Ilość palników mocnych/moc w W	1/3.300	1/3.300
Ilość palników normalnych/moc w W	2/2.300	4/2.300
Gotowanie na wolnym ogniu/GasStop/ReStart	●/●/●	●/●/●
Ilość powierzchni do smażenia Griddle x moc w W/szer. x gł. w mm	1 x 4.600/258 x 434	1 x 4.600/258 x 434
Gaz ziemny/gaz płynny	●/-	●/-
Ilość stref indukcyjnych/stref Vario	-/-	-/-
Ilość stref Booster/TwinBooster/funkcja podtrzymywania ciepła	-/-/-	-/-/-
Moc w kW	16,6	21,2
Komfort obsługi		
Metalowe pokrętła/podświetlane pokrętła	●/●	●/●
Ergonomiczny obrotowy uchwyt/ruchomy panel sterowania	●/●	●/●
Minutnik/Automatyzacja wyłączenia/programowanie czasu trwania pieczenia	●/●/●	●/●/●
Własne programy/indywidualne ustawienia	●/●	●/●
Funkcja popcorn/Quick-mikrofalę	-/-	●/●
Drzwiczki urządzenia		
Drzwiczki CleanGlass/amortyzator w drzwiczkach piekarnika	●/●	●/●
Wnętrze		
Pojemność w l piekarnika/piekarnika z kuchnią mikrofalową	150/-	85/43
Komfort pielęgnacji		
Front stalowy częściowo z CleanSteel	●	●
Piekarnik z kuchnią mikrofalową z PerfectClean	-	●
Piekarnik z pirolizą/katalizator ogrzewany	●/●	●/●
Ruszt palników nadające się do mycia w zmywarce	●	●
Ekologia		
Klasa efektywności energetycznej	B	B
Bezpieczeństwo		
System schładzania oparów z chłodnym frontem	●	●
Wyłącznik bezpieczeństwa/blokada uruchomienia/wyłącznik kontaktowy	●/●/●	●/●/●
Dane techniczne		
Wymiary urządzenia w mm (szer. x wys. x gł.)	914 (-2 mm) x 902 – 940 x 692 (-2 mm)	1219 (-2 mm) x 902 – 940 x 692 (-2 mm)
Całkowita moc przyłączeniowa w kW/napięcie w V/zabezpieczenie w A	4,7/230/3 x 16	8,6/230/3 x 20
Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem		
Błacha uniwersalna z PerfectClean	1	1
Ruszt z PerfectClean/PyroFit/PyroFit z systemem szynowym	-/1/2	1/3/-
Błacha do grillowania PerfectClean/taca szklana	1/-	1/2
Wysuw FlexiClip PyroFit	-	2

Przydatne informacje

Słownik pojęć

Bezprzewodowy pieczeniometer ¹⁾

Indywidualne i dokładne co do stopnia pieczenie mięsa, ryb i drobiu, dzięki pomiarowi temperatury wewnątrz produktu wraz ze wskazywaniem pozostałego czasu pieczenia. Sprawia to, że nie ma potrzeby pilnowania procesu pieczenia. Obsługa pieczeniometra jest bardzo łatwa. Wyjątkowa cecha: jest pod ręką w każdej chwili, ponieważ schowany jest w drzwiczkach piekarnika.

CleanSteel

Urządzenia Miele ze stali szlachetnej posiadają wyjątkową, wysokiej jakości powierzchnię CleanSteel. Dzięki niej powierzchnia jest bardzo łatwa w czyszczeniu. Na powierzchni CleanSteel odciski palców są praktycznie niewidoczne.

Crisp

W wyniku zredukowania wilgotności podczas pieczenia uzyskuje się suchy klimat w komorze piekarnika. Skutkuje to wyjątkowo chrupiącą powierzchnią np. na frytkach czy krokietach. Funkcję Crisp można wybrać dodatkowo w każdym programie pieczenia.

Czyszczenie pirolityczne i PyroFit

Automatyczna funkcja samoczyszczenia zapewnia, że już podczas pieczenia usuwane są pozostałości tłuszczu i nic nie może przywrzeć. Podobnie dzieje się z akcesoriami przystosowanymi do funkcji pirolizy. Komora piekarnika oraz akcesoria pozostają czyste, a czyszczenie agresywnymi środkami staje się zbędne.

Delikatne otwieranie i zamykanie

Drzwiczki piekarników urządzeń Range otwierają się i zamykają lekko oraz są tłumione. Ta komfortowa funkcja zapobiega także trzaskaniu drzwiczkami.

Elektroniczna regulacja temperatury

Dzięki elektronicznemu nadzorowaniu temperatury pieczenia można zagwarantować jej dokładną regulację. Umożliwia uzyskanie najlepszych rezultatów pieczenia dzięki bardzo niewielkim różnicom temperatury oraz szerokiemu zakresowi użytkowania, od przyrządzenia jogurtu aż po chrupiące pieczenie z grilla.

Funkcje czasowe

Piekarniki Miele oferują różnorodne funkcje czasowe. Dzięki nim można łatwo programować godzinę rozpoczęcia i zakończenia pieczenia, bądź po prostu jego czas trwania. Państwa potrawy będą perfekcyjnie przygotowane o określonej wcześniej godzinie. Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia proces pieczenia zostanie automatycznie zakończony. Poza tym w przypadku przerw w dopływie prądu ustawiony czas zostanie zapamiętany przez nawet 200 godzin.

Funkcje bezpieczeństwa

Jednym ruchem palca można zablokować urządzenie – i w ten sposób zabezpieczyć je przed niezamierzonym włączeniem, np. przez dzieci. Piekarnik Miele wyłączy się także wtedy, gdy przekroczony zostanie maksymalny czas pieczenia. Dlatego, jeżeli zdarzy się Państwu zapomnieć wyłączyć urządzenie, my nadal dbamy o Państwa bezpieczeństwo.

Indywidualne programowanie

W wielu modelach Miele można zmieniać fabrycznie ustawione parametry, np. język, sygnały dźwiękowe, jasność wyświetlacza itp. Dlatego w każdej chwili można dostosować urządzenie do własnych potrzeb.

Katalizator AirClean

W wydostających się oparów usuwane są tłuszcze i zapachy. Zapobiega to osadzaniu się tłuszczu na meblach, ścianach i firankach. Zapach potraw zostaje znacznie zredukowany. Katalizatory są dostosowane do modeli urządzeń i na życzenie mogą zostać włączone lub wyłączone.

Komfortowy obracany uchwyt

Obracany uchwyt podąża za ruchem dłoni i umożliwia ergonomiczną obsługę drzwiczek piekarnika. Łatwe otwieranie i zamykanie wspomaga w ten sposób naturalny ruch.

Pieczenie Plus ²⁾

Dzięki połączeniu Termonawiewu Plus lub grzania górnego i dolnego z wilgotnością można uzyskać doskonałe rezultaty. Mięso będzie delikatne i soczyste oraz uzyska apetyczną, brązową skórkę, a chleb i bułki będą jak prosto z piekarni. Uderzenia pary w programie Pieczenie Plus można zaprogramować, dzięki czemu zyskujemy większy komfort obsługi. Pieczenie Plus jest stosowane także w ramach różnych programów automatycznych.

Podwójny nawiew gorącego powietrza TwinPower

Urządzenie kuchenne Range o szer. 93 cm posiada dwa nadmuchy, a urządzenia o szer. 122 cm jeden nadmuch gorącego powietrza. Pozwalają one na silne i stałe rozprowadzanie powietrza w komorze piekarnika zapewniając szybkie nagrzewanie i idealne rozprowadzanie gorącego powietrza.

Programy automatyczne*

Dzięki programom regulowanym elektronicznie, przeznaczonym do ponad 100 potraw kuchni międzynarodowej, można perfekcyjnie przyrządzić ciasta, chleb, mięso itp. Nie ma potrzeby wybierania ani programu pieczenia, ani temperatury czy czasu. Poza tym można indywidualnie dobrać stopień wysmażenia oraz przypieczenia skórki, np. dla mięsa. Dzięki specjalnym programom automatycznym do pieczenia delikatnego, będą Państwo cieszyć się perfekcyjnie wysmażonym mięsem, jak z restauracji.

Programy własne

Piekarniki Miele pozwalają na stworzenie nawet 20 własnych programów: można wybierać indywidualnie program piekarnika, temperaturę, czas pieczenia. Dzięki temu można szybko wybrać ustawienia dla często przygotowywanych potraw – a doskonałe rezultaty będą powtarzane automatycznie i precyzyjnie.

Ruchomy panel

Po włączeniu urządzenia lub wciśnięciu przycisku dotykowego automatycznie wysuwa się panel obsługowy. Dzięki temu można optymalnie odczytać wskazania wyświetlacza M Touch oraz go obsługiwać. Panel obsługi można ponownie wsunąć.

Ruszty ComfortClean

Płyty gazowe Miele są wyposażone w ruszty, które można myć w zmywarce. Utrzymanie płyty gazowej Miele w czystości jest wyjątkowo łatwe i nie zabiera wiele czasu.

System chłodzenia urządzenia z zimnym frontem

Kuchnie i piekarniki Miele są chłodzone z każdej strony. Dzięki temu elementy obsługi i uchwyty, jak również powierzchnie sąsiadujących mebli, pozostają stosunkowo chłodne. Wielowarstwowa konstrukcja dobrze izoluje drzwiczki piekarnika i zapewnia niską temperaturę po zewnętrznej stronie drzwiczek, a tym samym ochronę przed oparzeniami.

Szybkie nagrzewanie

Zasada otwartego dna urządzeń kuchennych Ranges na gaz umożliwia stały przepływ powietrza, który zapewnia szybkie i równomierne rozłożenie ciepła. Pozwala to uzyskać krótki czas nagrzewania i pieczenia. Ceramiczny palnik na podczerwień zamyka w środku soki, jednocześnie perfekcyjnie przypiekając z wierzchu mięso, drób czy rybę.

Wykorzystanie ciepła skumulowanego

Jeszcze większą efektywność energetyczną można uzyskać stosując termometr do potraw lub programując czas pieczenia. Wtedy piekarnik Miele wcześniej się wyłączy i wykorzysta pozostałe ciepło do końca, bez negatywnego wpływu na rezultat pieczenia.

Zasada 3 drzwiczek

W urządzeniach Miele o szer. 122 cm umieszczono piekarnik z mikrofalówką, piekarnik oraz szufladę do podgrzewania Gourmet Push-to-open. Piekarnik z mikrofalówką oraz piekarnik posiadają funkcję Miele M Touch. Podsumowując: dużo miejsca do przygotowywania różnorodnych potraw.

* w zależności od modelu

¹⁾ Patent: EP 1 985 983 B1

²⁾ z opatentowanym elementem zasysającym Patent: EP 2 190 295 B1

Optymalne dopasowanie

Modele wyciągów Range Hoods

Pod względem formy i funkcji urządzenia kuchenne Ranges w połączeniu z wyciągami Range Hood tworzą perfekcyjny duet. Urządzenia Range Hoods dostępne są jako dekoracyjny wyciąg przyścienny oraz jako wyciąg kominowy. Zalecmy stosowanie wyciągu kuchennego Range Hood ze specjalnym filtrem Baffle z wysokiej jakości stali szlachetnej do urządzeń kuchennych Range Cookers również ze względów bezpieczeństwa.



Range Hood – przyściennie wyciągi kuchenne



Range Hood – kominowe wyciągi kuchenne

Wydajna technologia

Programy wyciągów Range Hoods

Podczas gotowania, a zwłaszcza smażenia powstają opary, składające się z pary wodnej, cząsteczek tłuszczu oraz zapachów. Jeżeli powietrze w kuchni nie jest odsysane i filtrowane, opary pozostają w pomieszczeniu i negatywnie wpływają na jego klimat. Z biegiem czasu ucierpią na tym Państwa meble kuchenne, tapety, powłoki malarskie itd., ponieważ to na nich osadza się tłuszcz i opary. Aby zapewnić wydajne oczyszczanie powietrza dostępne są dwa tryby pracy: otwarty oraz zamknięty obieg powietrza. Oba tryby pracy mają swoje zalety, ale także ograniczenia. Który tryb pracy jest dla Państwa najlepszy, zależy od wielu czynników.

Wyciągi z otwartym obiegiem powietrza – wysoka wydajność

Tego rodzaju wyciągi zasysają opary kuchenne i filtrują cząsteczki tłuszczu za pomocą specjalnych filtrów. Odfiltrowane powietrze jest odprowadzane z pomieszczenia na zewnątrz. Wraz z filtrowanym powietrzem z kuchni odprowadzane są także zapachy i nadmiar wilgoci. Aby odprowadzić powietrze na zewnątrz wyciąg wymaga wykonania otworu w ścianie lub przepustu dachowego. Jednocześnie konieczne jest doprowadzenie do pomieszczenia świeżego powietrza, np. przez otwarte okno. Wyciąg kuchenny w otwartym trybie odprowadzania powietrza zaleca się zwłaszcza przy stosowaniu gazowych płyt grzewczych oraz przy częstym korzystaniu z frytkownicy, grilla czy woka. Tego rodzaju urządzenia powodują duże obciążenie wysoką temperaturą, tłuszczem i parą, które w otwartym trybie odprowadzania powietrza są najefektywniej usuwane. Poza tym do gazowej płyty grzewczej doprowadzane jest niezbędne powietrze zasilające wraz z tlenem potrzebnym do spalania.

Wyciąg z otwartym obiegiem powietrza w wersji Extern: efektywny i wyjątkowo cichy

Otwarty obieg odprowadzania powietrza można połączyć także z wentylatorem zewnętrznym, który montuje się poza wyciągiem kuchennym, np. na ścianie zewnętrznej lub na dachu. Poprzez montaż na zewnątrz głośność urządzenia nie przeszkadza, ponieważ powstaje w miejscu, gdzie jest mniej uciążliwa. Tym samym głośność wyciągu jest redukowana do minimum. W celu znacznego zredukowania głośności zaleca się zaprojektowanie drogi odprowadzania powietrza o długości minimum 5-7 metrów. Możliwość zamontowania zewnętrznego wentylatora zależy od sytuacji przestrzennej w Państwa kuchni, konstrukcji kanałów odprowadzania powietrza oraz samego modelu wyciągu kuchennego.

Wyciągi z zamkniętym obiegiem powietrza

Tego rodzaju wyciągi zasysają opary kuchenne i filtrują je w różnych filtrach z cząsteczek tłuszczu oraz zapachu. Oczyszczone powietrze jest oddawane z powrotem do pomieszczenia. W ten sposób powstaje zamknięty obieg powietrza. Takie wyciągi nie wymagają rur, otworów w ścianie ani przepustów dachowych. Dzięki temu montaż, w porównaniu z wyciągami odprowadzającymi powietrze, jest prostszy i często stanowi jedyne możliwe rozwiązanie (np. w wieżowcach). Wyciąg z zamkniętym obiegiem świetnie nadaje się do montażu nad kuchenkami elektrycznymi. Jednakże nad płytą gazową powinno się montować, jeśli to możliwe, wyciąg z otwartym obiegiem powietrza, ponieważ taka płyta grzewcza wytwarza dużo ciepła.





Perfekcyjne rezultaty i więcej komfortu

Innowacje Miele Range Hoods

Filtry Baffle przeznaczone do mycia w zmywarce

Wysokiej jakości filtry tłuszczu firmy Miele ze stali szlachetnej są wyjątkowo wydajne pod względem odsysania oparów i filtrowania z nich tłuszczu. Odfiltrowany tłuszcz gromadzi się w łatwo zdejmowalnej rynience. Filtry tłuszczu są bardzo trwałe i można je łatwo oraz wygodnie myć w zmywarkach.



Oświetlenie LED

Przyjazne dla środowiska i bezobsługowe: za pomocą nawet 4 diod LED płyta grzejna jest oświetlana równomiernie ciepłym światłem.



Pokrętko obsługi

Industrialny kształt i funkcjonalność: metalowe pokrętko uzupełnia jednorodne wzornictwo urządzeń Range Hoods.



Czujnik temperatury

Chroni przed wytworzeniem wysokiej temperatury: w razie potrzeby przelącza automatycznie wyciąg na tryb Booster.



Miele CleanCover

Ochrona i łatwe czyszczenie: zamknięta, gładka powierzchnia zapobiega kontaktowi z elektroniką i silnikiem.



Made in Germany

Wiedza i ręczne wykonanie: w każdym wyciągu tkwi wiedza i doświadczenie, od projektu aż po ręczne wykonanie.

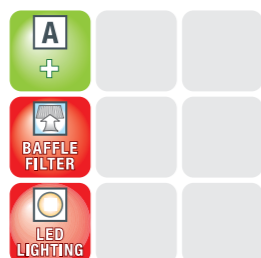
Oznaczenia funkcji

Przegląd ikon

Na kolejnych stronach katalogu nastąpi dokładna prezentacja urządzeń w formie tabeli z zaznaczonymi funkcjami i wyposażeniem.

Najważniejsze funkcje urządzeń przedstawione zostały w formie ikon w celu łatwiejszego porównania modeli.

Na tej stronie znajduje się przegląd i opis wszystkich ikon dla tej grupy produktowej.



Efektywność energetyczna
Informacja na temat klasy efektywności energetycznej.

A Oznaczone są klasy efektywności energetycznej od A+ do B.

Filtr Baffle
Pokazuje, czy urządzenie posiada filtr Baffle.

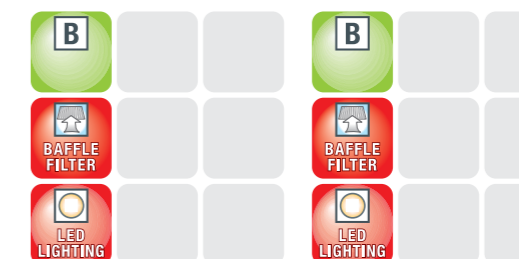
Filtr Baffle
Filtr Baffle, odpowiedni do czyszczenia w zmywarkach

Oświetlenie LED
Pokazuje, czy urządzenie posiada oświetlenie LED.

Oświetlenie LED
Optymalne oświetlenie całej płyty grzejnej

RangeHood

Opisy produktowe



- * Planowane wprowadzenie – sierpień 2017
- ¹⁾ Dane z etykiety energetycznej dla wyciągów w kombinacji z różnymi wentylatorami zewnętrznymi dostępne na zapytanie.
- ²⁾ Norma dla:
Wydajność pracy: EN 61591
Głośność: EN 60704-3
Ciśnienie akustyczne: EN 60704-2-13
- ³⁾ Płyty gazowe o mocy max. 12,6 kW nie posiadające palników o mocy większej niż 4,5 kW
- ⁴⁾ W zależności od wysokości kominia
- ⁵⁾ Konieczny do przebudowy na obieg zamknięty

Model	DAR 1235*	DAR 1255*
Rodzaj		
Wyciąg przyścienny/kominowy	●/-	●/-
Tryby pracy		
Obieg otwarty/obieg zamknięty/tryb Extern	●/●/-	●/-/-
Komfort obsługi		
Pokrętko sterowania	●	●
Liczba poziomów mocy	3	3
Poziom Booster	●	●
CleanCover	●	●
Ilość filtrów ze stali szlachetnej nadających się do mycia w zmywarce	3	4
Rynienka na tłuszcz nadająca się do zmywania w zmywarce	●	●
Sensor temperatury	●	●
Ekologia¹⁾		
Klasa efektywności energetycznej/klasa stopnia odtłuszczenia	B/C	B/C
Roczne zużycie energii w kWh	68	70
Oświetlenie		
LED	●	●
Ilość x Watt	3 x 3 W	4 x 3 W
Wydajność przy maksymalnym przekroju końcówki odprowadzającej²⁾		
Obieg otwarty (nie dla wersji extern)		
Poziom 3: wydajność (m ³ /h)	400	400
Głośność (dB(A) re1pW)/ciśnienie akustyczne (dB(A) re20μPa)	54/40	54/40
Poziom Booster: wydajność (m ³ /h)	650	650
Głośność (dB(A) re1pW)/ciśnienie akustyczne (dB(A) re20μPa)	67/53	67/53
Obieg zamknięty		
Poziom 3: wydajność (m ³ /h)	400	400
Głośność (dB(A) re1pW)/ciśnienie akustyczne (dB(A) re20μPa)	59/44	59/44
Poziom Booster: wydajność (m ³ /h)	650	650
Głośność (dB(A) re1pW)/ciśnienie akustyczne (dB(A) re20μPa)	71/57	71/57
Dane techniczne		
Wymiary wyciągu w mm (szer. x wys. x gł.)	913/457/611	1218/457/611
Odstęp minimalny od płyty grzewczej/gazowej ³⁾ w mm	450/650	450/650
Całkowita moc przyłączeniowa w kW/napięcie w V/zabezpieczenie w A	0,209/230/15	0,212/230/15
Wskazówki montażowe		
Końcówka odprowadzająca góra/tył/na boki	●/-/-	●/-/-
Średnica końcówki odprowadzającej w mm	150	150
Akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem		
Kłapa zwrotna	●	●
Akcesoria dodatkowe		
Maskownica kominowa (wys.: 152 mm) ⁴⁾	DRDC 3606	DRDC 4806
Maskownica kominowa (wys.: 305 mm) ⁴⁾	DRDC 3612	DRDC 4812
Maskownica kominowa (wys.: 457 mm) ⁴⁾	DRDC 3618	DRDC 4818
Maskownica kominowa (wys.: 610 mm) ⁴⁾	DRDC 3624	DRDC 4824
Zestaw do przebudowy na obieg zamknięty ⁵⁾	DRUU 36	-
Panel ścienny (szer.: 760 mm)	-	-
Panel ścienny (szer.: 913 mm)	RBS 36	-
Panel ścienny (szer.: 1218 mm)	RBS 48	RBS 48
Filtr węglowy	DKF 24-1	-



* Planowane wprowadzenie – sierpień 2017

¹⁾ Dane z etykiety energetycznej dla wyciągów w kombinacji z różnymi wentylatorami zewnętrznymi dostępne na zapytanie.

²⁾ Norma dla:

Wydajność pracy: EN 61591

Głośność: EN 60704-3

Ciśnienie akustyczne: EN 60704-2-13

³⁾ Płyty gazowe o mocy max. 12,6 kW nie posiadające palników o mocy większej niż 4,5 kW

⁴⁾ W zależności od wysokości komina

⁵⁾ Konieczny do przebudowy na obieg zamknięty

Model	DAR 1135*	DAR 1155*
Rodzaj		
Wyciąg przyścienny/kominowy	-/●	-/●
Tryby pracy		
Obieg otwarty/obieg zamknięty/tryb Extern	●/-/-	●/-/-
Komfort obsługi		
Pokrętko sterowania	●	●
Liczba poziomów mocy	3	3
Poziom Booster	●	●
CleanCover	●	●
Ilość filtrów ze stali szlachetnej nadających się do mycia w zmywarce	3	4
Rynienka na tłuszcz nadająca się do zmywania w zmywarce	●	●
Sensor temperatury	●	●
Ekologia¹⁾		
Klasa efektywności energetycznej/klasa stopnia odtłuszczenia	B/C	B/C
Roczne zużycie energii w kWh	68	70
Oświetlenie		
LED	●	●
Ilość x Watt	3 x 3 W	4 x 3 W
Wydajność przy maksymalnym przekroju końcówki odprowadzającej²⁾		
Obieg otwarty (nie dla wersji extern)		
Poziom 3: wydajność (m ³ /h)	400	400
Głośność (dB(A) re1pW)/ciśnienie akustyczne (dB(A) re20μPa)	54/40	54/40
Poziom Booster: wydajność (m ³ /h)	650	650
Głośność (dB(A) re1pW)/ciśnienie akustyczne (dB(A) re20μPa)	67/53	67/53
Obieg zamknięty		
Poziom 3: wydajność (m ³ /h)	400	400
Głośność (dB(A) re1pW)/ciśnienie akustyczne (dB(A) re20μPa)	59/44	59/44
Poziom Booster: wydajność (m ³ /h)	650	650
Głośność (dB(A) re1pW)/ciśnienie akustyczne (dB(A) re20μPa)	71/57	71/57
Dane techniczne		
Wymiary wyciągu w mm (szer. x wys. x gł.)	850/449/579	1155/449/579
Odstęp minimalny od płyty grzewczej/gazowej ³⁾ w mm	450/650	450/650
Całkowita moc przyłączeniowa w kW/napięcie w V/zabezpieczenie w A	0,209/230/15	0,212/230/15
Wskazówki montażowe		
Końcówka odprowadzająca góra/tył/na boki	●/-/-	●/-/-
Średnica końcówki odprowadzającej w mm	150	150
Akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem		
Kłapa zwrotna	●	●
Akcesoria dodatkowe		
Maskownica komina (wys.: 152 mm) ⁴⁾	-	-
Maskownica komina (wys.: 305 mm) ⁴⁾	-	-
Maskownica komina (wys.: 457 mm) ⁴⁾	-	-
Maskownica komina (wys.: 610 mm) ⁴⁾	-	-
Zestaw do przebudowy na obieg zamknięty ⁵⁾	-	-
Panel ścienny (szer.: 760 mm)	-	-
Panel ścienny (szer.: 913 mm)	RBS 36	-
Panel ścienny (szer.: 1218 mm)	RBS 48	RBS 48
Filtr węglowy	-	-

Czujnik temperatury

Tryb Booster zapewnia bardzo wysoką wydajność i jest odpowiedni do krótkotrwałej pracy, np. gdy w przypadku przypalenia potrawy gromadzi się dużo dymu i zapachu. Za sprawą zintegrowanego czujnika temperatury wyciąg przełączy się automatycznie na tryb Booster, co zapobiegnie wytworzeniu się wysokiej temperatury.

Filtr Baffle ze stali szlachetnej

Wysokiej jakości filtry tłuszczu firmy Miele ze stali szlachetnej są wyjątkowo wydajne pod względem odsysania oparów i filtrowania z nich tłuszczu. Odfiltrowany tłuszcz gromadzi się w łatwo zdejmowalnej rynience. Filtry tłuszczu są bardzo trwałe i można je łatwo oraz wygodnie czyścić w zmywarkach.

Miele CleanCover

Za filtrami tłuszczu znajduje się Miele CleanCover: zamiast ostrych metalowych krawędzi i podzespołów elektrycznych jest tu tylko zamknięta, gładka powierzchnia. Jest ona wyjątkowo łatwa do czyszczenia i zapobiega dotknięciu kabli i elementów silnika. Miele zapewnia najwyższy poziom komfortu i bezpieczeństwa.

Oświetlenie LED

Dla oczu i środowiska naturalnego oświetlenie LED jest bardzo korzystne. Reflektor LED Miele zużywa tylko 2 W i pozwala oszczędzić dużo energii elektrycznej. Reflektory LED Miele równomiernie oświetlają płytę grzejącą ciepłym, naturalnym światłem (3500 K). Zakładając przynajmniej 20000 godzin pracy prawdopodobnie nie będzie potrzeby wymiany reflektora przez cały okres użytkowania. Odpowiada to średniemu użytkownikowi przez ok. 20 godzin w tygodniu przez 20 lat.

Pokrętko obsługi

Ładny kształt i funkcjonalność: metalowe pokrętko uzupełnia jednorodny design serii Range Hood.

Ręczne wykonanie Made in Germany

Wszystkie wyciągi kuchenne firmy Miele są projektowane i w większości ręcznie produkowane w Arnsherg. Każdy wyciąg jest unikatowy. Na wszystkich etapach produkcja odbywa się ręcznie: wyginanie, spawanie i szlifowanie.

Aksesoria do urządzeń Ranges

Przegląd

Aby móc wykorzystywać optymalnie urządzenia kuchenne Ranges w różnych trybach pracy, dostępnych jest szereg dodatkowych akcesoriów. Dzięki nim zawsze osiąga się perfekcyjne wyniki.

W celu perfekcyjnej integracji urządzeń Ranges oferujemy Państwu duży wybór akcesoriów montażowych.



Tylko w MIELE **PerfectClean¹⁾**
Blachy do pieczenia pokryte zostały opatentowanym uszlachetnieniem powierzchni z wyjątkowym efektem nieprzywierania. Mocno przywarte zabrudzenia można usunąć bez wysiłku za pomocą płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki.



Pyrofit
Prowadnice boczne, ruszty oraz wysuwki dzięki powłoce PyroFit z każdym czyszczeniem pirolitycznym odzyskują lśniącą czystość. Podczas czyszczenia pirolitycznego akcesoria mogą pozostać w komorze urządzenia i zostaną automatycznie wyczyszczone.

¹⁾ Patent: EP 0 937 012 B1

Akcesoria Range Cooker

Blachy do pieczenia



Perforowana blacha Gourmet HBBL 71

Z powierzchnią PerfectClean

- Do chrupiących wypieków, chleba, przyrumienionej pizzy i frytek
- Idealne do pieczenia w programie Pieczenie Plus
- Szczególnie łatwe czyszczenie dzięki powłoce PerfectClean
- Do umieszczania na ruszcie

Nr mat. 9520620



Okrągła forma do pieczenia HBF 27-1 / HBFL 27-1

Do pieczenia pizzy, quiche lub tarty

- Bez przywierania, duża odporność na nacinanie dzięki PerfectClean
- Bez potrzeby podkładania papieru do pieczenia lub natuszczania
- Szczególnie łatwe czyszczenie
- Średnica 27 cm – do zastosowania na ruszcie

HBF 27-1 nr mat. 9520720

HBFL 27-1 z historycznym logo Miele
Nr mat. 9520730



Okrągła forma do pieczenia z perforacją HBFP 27-1

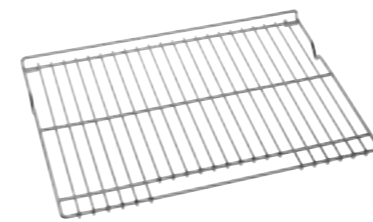
Do przyrządzania chrupiącego pieczywa w programie Pieczenie Plus

- Idealne do pieczenia bułek, brioszek, croissantów, pizzy, quiche i tarty
- Optymalne rozprzewadzenie pary dzięki otworom w programie Pieczenie Plus
- Bez przywierania, duża odporność na nacinanie dzięki PerfectClean
- Bez potrzeby podkładania papieru do pieczenia lub natuszczania
- Średnica 27 cm – do zastosowania na ruszcie

Nr mat. 10116800

Akcesoria Range Cooker

Ruszty do pieczenia i smażenia oraz wysuwki FlexiClip

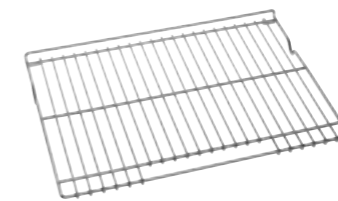


Ruszt do pieczenia i smażenia HBBR 36-2

Z uszlachetnieniem PyroFit

- Do stawiania form do pieczenia oraz brytfann
- Idealne do grillowania bezpośrednio na ruszcie
- Do wsuwania w drabinki boczne
- Wygodne, automatyczne czyszczenie podczas pirolizy
- Do wszystkich Range Cooker o szer. 92 cm

Nr mat. 9858830



Ruszt do pieczenia i smażenia HBBR 48-2

Z uszlachetnieniem PyroFit

- Do stawiania form do pieczenia oraz brytfann
- Idealne do grillowania bezpośrednio na ruszcie
- Do stosowania z FlexiClip lub wsunięcia w drabinki boczne
- Wygodne, automatyczne czyszczenie podczas pirolizy
- Do wszystkich Range Cooker o szer. 122 cm

Nr mat. 9858840

Akcesoria do piekarnika z kuchnią mikrofalową



Taca szklana HGS 100

Do zastosowania w piekarnikach z kuchenką mikrofalową w Range Cooker 48 cali

- Idealny do zapiekanek i ciast
- Oszczędność czasu podczas pieczenia w BM w programie kombinowanym
- Stała kontrola procesu pieczenia
- Wymiary zewnętrzne szer. x gł.: 45,5 x 35,3 mm

Nr mat. 4317620



FlexiClip z rusztem HFCBBR 36-2

Z uszlachetnieniem PyroFit

- Do stawiania form do pieczenia oraz brytfann
- Wygodny dostęp do blach lub rusztów dzięki pełnemu wysuwowi
- Łatwe przesuwanie na inny poziom w komorze gotowania
- Łatwe mocowanie na bocznych prowadnicach w piekarniku
- Wygodne, automatyczne czyszczenie podczas pirolizy
- Do wszystkich Range Cooker o szer. 92 cm

Nr mat. 9858850



Wysuwki FlexiClip HFC 92

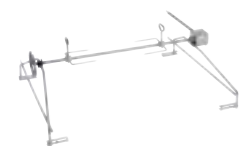
Z uszlachetnieniem PyroFit

- Wygodny dostęp do blach ew. rusztów na każdym poziomie
- Łatwe przesuwanie na inny poziom w komorze gotowania
- Łatwe mocowanie na bocznych prowadnicach w piekarniku
- Do elastycznego, indywidualnego wykorzystania Państwa piekarnika
- Do równoczesnego korzystania z kolejnych poziomów w piekarniku
- Wygodne, automatyczne czyszczenie podczas pirolizy
- Do wszystkich Range Cooker o szer. 122 cm.

Nr mat. 9520710

Akcesoria Range Cooker

Wyposażenie urządzenia, akcesoria do grilla



Grill obrotowy HDGR 30+

Do piekarników Range Cooker

- Dla równomiernego przyrumienienia potraw z grilla
- Może być stosowane razem z uchwytem do drobiu oraz szaszłykiem do kebabów

Nr mat. 9811990



Uchwyty do potraw z grilla HGH

Do grillowania rolady, drobiu, golonki itp.

- Wsunąć blachę uniwersalną w celu zbierania tłuszczu
- Do zastosowania tylko razem z grillem obrotowym
- Delikatne mocowanie szczególnie nadziewanych potraw grillowych
- Zawartość: 2 uchwyty

Nr mat. 1104460



Akcesorium do szaszłyków HSE

Do jednoczesnego przyrządzania nawet 4 szaszłyków

- Dla optymalnych rezultatów i oszczędności czasu
- Dla nałożenia na grill obrotowy
- Zawartość: 4 pręty do szaszłyków i 2 nakładki ze śrubami

Nr mat. 1009230



Pokrywa Griddle RGGC 1000

Do Range Cooker

- Do przykrycia Griddle
- Do przykrycia palników po lewej i prawej stronie podczas smażenia i grillowania
- Dla porządnego wyglądu i do ochrony przed rozpryskami tłuszczu
- Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczerkowanej
- Łatwe czyszczenie za pomocą środka do czyszczenia stali szlachetnej Miele

Nr mat. 9974610



Pierścień woka RWR 1000

Do Range Cooker

- Do bezpiecznego odstawiania woka
- Z wysokiej jakości, matowo czarnego emaliowanego żelaza
- Nadaje się do mycia w zmywarce

Nr mat. 9974600



Deska do krojenia DGSB 2

Z możliwością wsunięcia pojemników do gotowania na parze

- Z 2 poziomami wsuwania np. na pojemniki do gotowania na parze
- Z olejowanego drewna bukowego z nakładkami antypoślizgowymi
- Z szeroką, łatwą do czyszczenia rynienką na sok

Nr mat. 9120970



Płyta z kamienia szamotowego Gourmet HBS 60

Efekt jak z kamiennego pieca

- Do pieczenia pizzy, quiche, chleba, bułek i pikantnych wypieków
- Jako płyta podgrzewająca na stole, utrzymuje ciepło do 25 min
- Lepsze wykorzystanie energii dzięki podgrzewaniu kontaktowemu
- Szczególnie łatwe czyszczenie dzięki specjalnej powłoce
- Ze szklawionej ceramiki – z drewnianą topatką
- Nie nadaje się do stosowania w piekarnikach z kuchnią mikrofalową i w urządzeniach do gotowania na parze z pełną funkcją piekarnika

Nr mat. 5.443.810

Akcesoria Range Cooker

Brytfanny Gourmet



Brytfanna Gourmet HUB 5000-M

Do pieczenia, duszenia i zapiekania

- Maksymalna pojemność ok. 5 kg
- Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys.: 44,8 x 26,8 x 8,6 cm
- Z aluminiowego odlewu kokilowego, ręcznie wykonane
- Łatwe czyszczenie dzięki nieprzywierającej powłoce
- Do umieszczania na ruszcie
- Do wszystkich Range Cooker

Nr mat. 10314250



Brytfanna Gourmet na płytę indukcyjną HUB 5001-M

Opis patrz HUB 5000-M

Brytfanna ma dodatkowo specjalne dno nadające się do stosowania z płytami indukcyjnymi.

Nr mat. 10314270



Brytfanna Gourmet na płytę indukcyjną HUB 5001-XL

Do pieczenia, duszenia i zapiekania.

- Maksymalna pojemność ok. 8 kg
- Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys.: 44,8 x 38,6 x 8,6 cm
- Z aluminiowego odlewu kokilowego, ręcznie wykonane
- Łatwe czyszczenie dzięki nieprzywierającej powłoce
- Do umieszczania na ruszcie
- Do wszystkich Range Cooker

Nr mat. 10314310



Pokrywa dla brytfanny Gourmet HBD 60-22

Do brytfann Miele HUB 5000-M i 5001-M

- Nie znajduje się na wyposażeniu brytfanny
- Ze stali szlachetnej wysokiej jakości
- Nie stosować w piekarnikach z kuchnią mikrofalową lub podczas grillowania

Nr mat. 6949640



Pokrywa dla brytfanny Gourmet HBD 60-35

Do brytfann Miele HUB 5001-XL

- Nie znajduje się na wyposażeniu brytfanny
- Ze stali szlachetnej wysokiej jakości
- Nie stosować w piekarnikach z kuchnią mikrofalową lub podczas grillowania

Nr mat. 5136960

Akcesoria Range Cooker / Range Hoods

Akcesoria montażowe i dekoracyjne



Zabezpieczenie ściany RBGDF 1236

- Do łączenia z Dual Fuel Range Cooker
- Do osłonięcia tylnej ściany kuchennej, w celu zapewnienia ochrony przed wysoką temperaturą i zabrudzeniami
 - Odpowiednia do Dual Fuel Range Cooker o szer. 92 cm
 - 31 cm wysokości i 92 cm. szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej

Nr mat. 9908770



Zabezpieczenie ściany RBGDF 1248

- Do łączenia z Dual Fuel Range Cooker
- Do osłonięcia tylnej ściany kuchennej, w celu zapewnienia ochrony przed wysoką temperaturą i zabrudzeniami.
 - Odpowiedni do Dual Fuel Range Cooker szer. 122 cm
 - 31 cm wysokości i 122 cm. szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej

Nr mat. 9908790



Zabezpieczenie ściany RBGDF 2036

- Do łączenia z Dual Fuel Range Cooker
- Do osłonięcia tylnej ściany kuchennej, w celu zapewnienia ochrony przed wysoką temperaturą i zabrudzeniami
 - Odpowiednia do Dual Fuel Range Cooker 92 cm.
 - 51 cm. wysokości i 92 cm. szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej

Nr mat. 9908900



Zabezpieczenie ściany RBBGDF 2048

- Do łączenia z Dual Fuel Range Cooker
- Do osłonięcia tylnej ściany kuchennej, w celu zapewnienia ochrony przed wysoką temperaturą i zabrudzeniami.
 - Odpowiedni do Dual Fuel Range Cooker szer. 122 cm
 - 51 cm. wysokości i 122 cm. szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej

Nr mat. 9908910



Panel na tylną ściankę RBS 36

- Do łączenia z Range Hood i Range Cooker
- Płaski panel ze stali szlachetnej do ochrony ściany przed wysoką temperaturą i zabrudzeniami
 - Odpowiedni do Range Cooker 36"
 - 102 cm wysokości i 92 cm. szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej

Nr mat. 9909090



Panel na tylną ściankę RBS 48

- Do łączenia z Range Hood i Range Cooker
- Płaski panel ze stali szlachetnej do ochrony ściany przed wysoką temperaturą i zabrudzeniami
 - Odpowiedni do Range Cooker 122 cm.
 - 102 cm. wysokości i 122 cm. szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej

Nr mat. 9909100

Akcesoria Range Hoods

Akcesoria funkcyjne



Osłona komina DRDC 3606

- Do osłonięcia drogi odprowadzania powietrza i dopasowania wysokości do szafek górnych
- Odpowiedni do DAR 1235 Range Hood
 - 15 cm wysokości i 92 cm szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej
 - Do zastosowania z wszystkimi innymi osłonami kominów o szerokości 92 cm

Nr mat. 9764610



Osłona komina DRDC 3612

- Do osłonięcia drogi odprowadzania powietrza i dopasowania wysokości do szafek górnych
- Odpowiedni do DAR 1235 Range Hood
 - 30 cm wysokości i 92 cm szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej
 - Do zastosowania z wszystkimi innymi osłonami kominów o szerokości 92 cm.

Nr mat. 9764630



Osłona komina DRDC 3618

- Do osłonięcia drogi odprowadzania powietrza i dopasowania wysokości do szafek górnych
- Odpowiedni do DAR 1235 Range Hood
 - 45 cm. wysokości i 92 cm szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej
 - Do zastosowania z wszystkimi innymi osłonami kominów o szerokości 92 cm

Nr mat. 9764640



Osłona komina DRDC 3624

- Do osłonięcia drogi odprowadzania powietrza i dopasowania wysokości do szafek górnych
- Odpowiedni do DAR 1235 Range Hood
 - 60 cm wysokości i 92 cm. szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej
 - Do zastosowania z wszystkimi innymi osłonami kominów o szerokości 92 cm.

Nr mat. 9764660



Osłona komina DRDC 4806

- Do osłonięcia drogi odprowadzania powietrza i dopasowania wysokości do szafek górnych
- Odpowiedni do DAR 1255 Range Hood
 - 15 cm. wysokości i 122 cm. szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej
 - Do zastosowania z wszystkimi innymi osłonami kominów o szerokości 122 cm

Nr mat. 9764650



Osłona komina DRDC 4812

- Do osłonięcia drogi odprowadzania powietrza i dopasowania wysokości do szafek górnych
- Odpowiedni do DAR 1255 Range Hood
 - 30 cm. wysokości i 122 cm szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej
 - Do zastosowania z wszystkimi innymi osłonami kominów o szerokości 122 cm.

Nr mat. 9764670



Osłona komina DRDC 4818

- Do osłonięcia drogi odprowadzania powietrza i dopasowania wysokości do szafek górnych
- Odpowiedni do DAR 1255 Range Hood
 - 45 cm. wysokości i 122 cm. szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej
 - Do zastosowania z wszystkimi innymi osłonami kominów o szerokości 122 cm.

Nr mat. 9764680



Osłona komina DRDC 4824

- Do osłonięcia drogi odprowadzania powietrza i dopasowania wysokości do szafek górnych
- Odpowiedni do DAR 1255 Range Hood
 - 60 cm. wysokości i 122 cm. szerokości
 - Z wysokogatunkowej stali szlachetnej szczotkowanej
 - Do zastosowania z wszystkimi innymi osłonami kominów o szerokości 122 cm.

Nr mat. 9764690

Akcesoria Range Hoods

Akcesoria funkcyjne



Wentylator do montażu na ścianie zewnętrznej AWG 102

- Zewnętrzny wentylator do montażu na ścianie zewnętrznej
- Umieszczenie wentylatora na zewnątrz
 - Wentylator promieniowy, jednostronnie zasysający
 - Króciec wydechowy o średnicy 125/150 mm
 - Przewód sterujący, długość 75 cm, z łącznikiem dla przyłącza wentylatora do wyciągu
 - Moc wentylatora: swobodny wydmuch 410–1000 m³/h

Nr mat. 5680680



Wentylator zewnętrzny ABLG 202

- Zewnętrzny wentylator dowolnie ustawiany wewnątrz
- Umieszczenie wentylatora w innym pomieszczeniu
 - Wentylator zasysający dwustronnie
 - Króciec wydechowy o średnicy 125/150 mm
 - Przyłącze wentylatora do wyciągu za pomocą łącznika
 - Moc wentylatora: swobodny wydmuch 280–900 m³/h

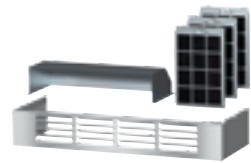
Nr mat. 6029260



Wentylator do montażu na dachu DDG 102

- Zewnętrzny wentylator do dachów z cegłą (pochylenie dachu od 22°)
- Umieszczenie wentylatora na zewnątrz
 - Wentylator promieniowy, jednostronnie zasysający
 - Króciec wydechowy o średnicy 125/150 mm
 - Przyłącze wentylatora do wyciągu za pomocą łącznika
 - Moc wentylatora: swobodny wydmuch 410–1000 m³/h

Nr mat. 5909230



Zestaw do przebudowy na obieg zamknięty DRUU 36

- Zestaw do przebudowy Range Hood na tryb zamkniętego obiegu powietrza
- Do zastosowania przyściennego wyciągu kuchennego Range z trybem zamkniętego obiegu powietrza
 - Odpowiedni do DAR 1235 Range Hood o szer. 92 cm
 - Zestaw składa się z osłony obiegu powietrza, obudowy filtra i filtra zapachów
 - Łatwa instalacja filtra z węglem aktywnym: zamocowanie obudowy za filtrem Baffle

Nr mat. 9764750



Filtr zapachów z węglem aktywnym DKF 24-1

- Pochłania nieprzyjemne zapachy kuchenne
- Do Range Hoods Miele w trybie zamkniętego obiegu powietrza
 - Zawartość: 3 filtry
 - Do DRUU 36 Miele

Nr mat. 9812050



Front GFVi 616 / 77-1

- Do w pełni zintegrowanej zmywarki
- Do dopasowania do designu produktów Ranges
 - Łatwe czyszczenie odcisków palców – stal szlachetna CleanSteel
 - Wraz z uchwytem ComfortSwivel
 - Dla zastosowania w zintegrowanej zmywarce Miele o szerokości 60 cm
 - Sz. x wys. 60 x 77 cm

Nr mat. 10008490

Akcesoria do w pełni zintegrowanej zmywarki



Miele Sp. z o.o.
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa



CallCenter
022 548 40 00



Miele w internecie
www.miele.pl



Sklep internetowy Miele
shop.miele.pl

**Doradztwo oraz ekspozycja
urządzeń Miele:**

Miele Experience Center
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa

**Aby umówić się na spotkanie
z Doradcą Klienta
prosimy o kontakt:**
tel. 022 548 40 24/27/28
E-mail: agd@miele.com.pl

Zagraniczne spółki Miele:

(D)	Miele & Cie.KG, Gütersloh
(A)	Miele Ges.m.b.H., Wals/Salzburg
(AUS)	Miele Australia Pty. Ltd., Melbourne
(B)	N.V. Miele S.A., Mollem
(CDN)	Miele Limited, Vaughan/Ontario
(CH)	Miele AG, Spreitenbach
(CL)	Miele Ltda., Santiago de Chile
(CN)	Miele Shanghai Trading Ltd., Shanghai
(CZ)	Miele spol.s.r.o., Brno
(DK)	Miele A/S, Glostrup/Kopenhagen
(E)	Miele S.A.U., Alcobendas/Madrid
(EST)	Miele OÜ, Tallinn
(F)	Miele S.A.S., Le Blanc-Mesnil/Paris
(FIN)	Miele Oy, Vantaa/Helsinki
(GB)	Miele Company Ltd., Abingdon
(GR)	Miele Hellas E.P.E., Psychiko-Athen
(H)	Miele Kft., Budapest
(HK)	Miele Hong Kong Ltd., Hongkong
(HR)	Miele d.o.o., Zagreb
(I)	Miele Italia G.m.b.H., Eppan
(IND)	Miele India Pvt. Ltd., Neu-Delhi
(IRL)	Miele Ireland Ltd., Dublin
(J)	Miele Japan Corp., Shibuya/Tokio
(KZ)	Miele LLP, Almaty
(L)	Miele s.à.r.l., Luxemburg
(LT)	Miele Appliances UAB, Vilnius
(LV)	Miele SIA, Riga
(MAL)	Miele Sdn Bhd, Malaysia
(MEX)	Miele S.A. de C.V., Mexiko City
(N)	Miele AS, Rud/Oslo
(NL)	Miele Nederland B.V., Vianen
(NZ)	Miele New Zealand Ltd., Auckland
(P)	Miele Portuguesa Lda., Carnaxide/Lissabon
(RO)	Miele Appliances SRL, Otopeni
(ROK)	Miele Korea Ltd., Seoul
(RU)	OOO Miele CIS, Moskau
(S)	Miele AB, Solna/Stockholm
(SGP)	Miele Pte. Ltd., Singapur
(SK)	Miele s.r.o., Bratislava
(SLO)	Miele d.o.o., Ljubljana
(SRB)	Miele d.o.o., Belgrad
(TR)	Miele Elektrikli Ltd. Sti., Levent/Istanbul
(UA)	Miele LLC, Kiew
(UAE)	Miele Appliances Ltd., Dubai
(USA)	Miele, Inc., Princeton/New Jersey
(ZA)	Miele (Pty) Ltd., Bryanston/Johannesburg