

Design for life.



## Ofensywa innowacji

Nowa generacja urządzeń do zabudowy

Nasza inspiracja:  
**Życie**





Nasz cel:  
**Zawsze lepiej**

Nasza filozofia:

## Design dla komfortu życia

Każdy inaczej wyobraża sobie idealną kuchnię. Planując jej wygląd wybieramy rozwiązania najlepiej dopasowane do naszego stylu życia. Dlatego stworzyliśmy dwie zupełnie nowe linie wzornicze urządzeń do zabudowy. Dzięki dopracowanym detalom, inspirującym kolorom i szlachetnym materiałom pozwolą osiągnąć efekt idealnej harmonii w każdej wykreowanej przez Państwa przestrzeni.

Projektowanie nie polega jednak wyłącznie na nadaniu przedmiotom odpowiedniej formy. Na każdym jego etapie uwzględniamy fakt, że nasze urządzenia będą codziennie w wirze pracy. Dlatego ich użytkowanie jest komfortowe, a obsługa intuicyjna. Aby osiągnąć ten cel, projektanci i inżynierowie Miele wykorzystali olbrzymią wiedzę i doświadczenie wynikające z przeszło stuletniej działalności firmy.

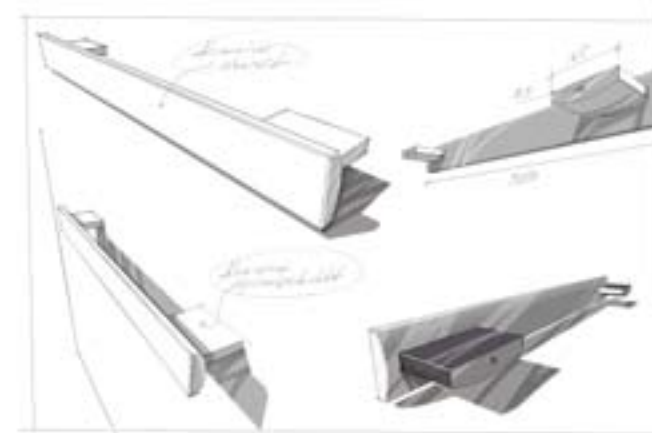
Dzięki nieustannemu dążeniu do perfekcji z dumą możemy zaprezentować urządzenia łączące najnowocześniejszą technologię z niespotykaną funkcjonalnością oraz wspaniałym wzornictwem. Zapraszamy do odkrywania świata generacji 6000.



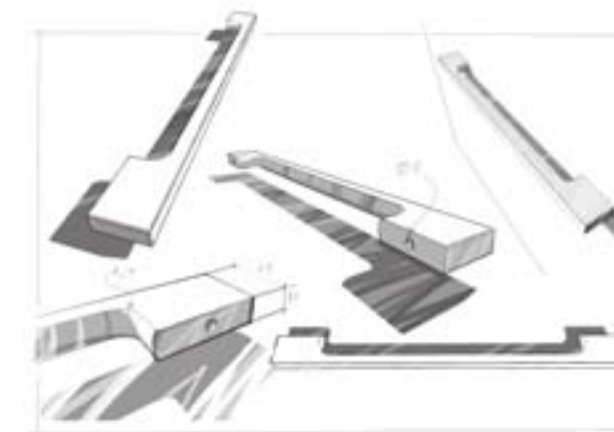
swoboda aranżowania



intuicyjne sterowanie



inspirujące materiały



Nasze nowe wzornicze oblicza:

**PureLine ...**

**... oraz ContourLine**



PureLine

Czas na rzeczy najważniejsze



**PureLine** jest pełna dyskrekcji. Stworzy harmonijną całość z nowoczesnym, purystycznym wnętrzem. Jedną z kluczowych cech linii wzorniczej PureLine jest wykorzystanie dużej powierzchni szkła, dzięki czemu urządzenia nabierają wyjątkowej lekkości. Całości obrazu dopełniają dyskretne, horyzontalne linie obudowy ze stali szlachetnej oraz uchwyt, który zdaje się unosić w przestrzeni.

Minimalistyczny styl tej linii znajduje także odzwierciedlenie w wariantach kolorystycznych, których fronty są całkowicie przeszklone. Inspirujące barwy Obsidian-Black, HavanaBrown czy BrilliantWhite doskonale współgrać będą z przestrzenią życiową pełną czystych, linearnych form.



ContourLine

Pewna siebie i przyjazna

**ContourLine** budzi zaufanie od pierwszego wejrzenia. W jej wnętrzu drzemie najnowocześniejsza technologia, którą ożywimy muśnięciem jednego przycisku. Tu wszystko podporządkowane jest pasji gotowania.

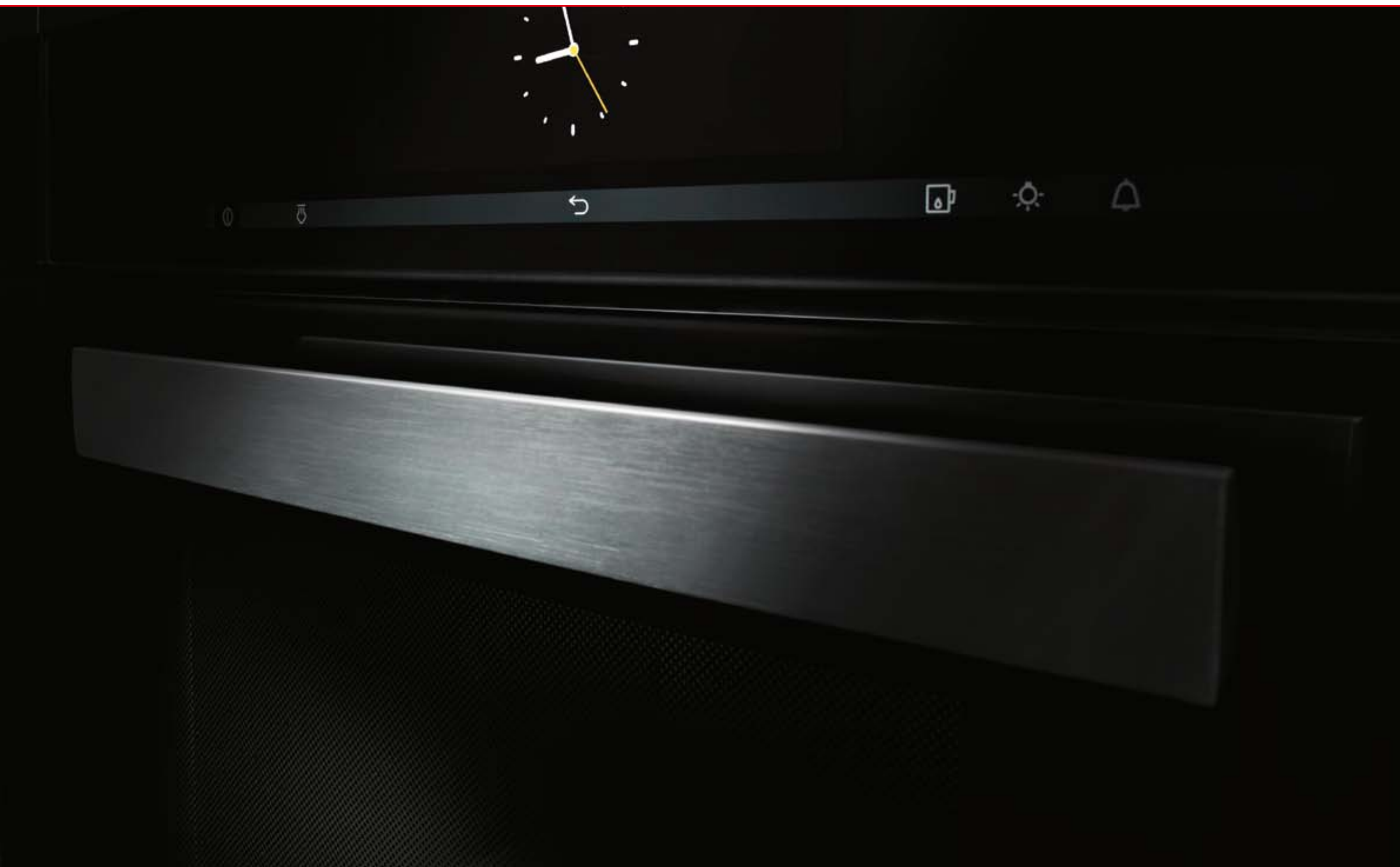
Ta linia urządzeń jest reinterpretacją klasycznych rozwiązań. Zwarta forma stalowego uchwytu i kontury frontów nadających efekt ramki w połączeniu z materiałami najwyższej klasy dają poczucie solidności i bezpieczeństwa. Czyste podziały wyznaczone przez poszczególne elementy obudowy umożliwiają wiele wariantów zestawienia urządzeń.





PureLine

Jakość w detalu



## PureLine Stal szlachetna

Czerń szklanych powierzchni urządzeń buduje nastrojowe tło. Na pierwszy plan wysuwa się prosta forma stalowego uchwyty. Oba materiały – stal i szkło – zostały użyte, aby uzyskać efekt harmonii. Dominujące poziome linie sprawiają, że urządzenia zestawione obok siebie tworzą logiczną kompozycję.





## PureLine ObsidianBlack

ObsidianBlack to uosobienie prestiżu. Fronty zostały wykonane z czarnego szkła o niezwykłym odcieniu. Świetlne refleksy powstające na powierzchni urządzeń dodają im szczególnej głębi i elegancji.





## PureLine BrillantWhite

Linia BrilliantWhite to minimalizm w najczystszej postaci. Idealnie koresponduje z białymi frontami meblowymi, gwarantuje też znakomity efekt w przypadku kontrastowych połączeń. Ta wersja serii PureLine daje poczucie eteryczności i lekkości.





## PureLine HavanaBrown

HavanaBrown – współczesna interpretacja klasycznego wzoru – to ekscytujące zwieńczenie oferty wariantów kolorystycznych linii PureLine. Idealna dla tych, którzy w poszukiwaniu harmonii wybrali do kuchni naturalne materiały.





## Możliwości zabudowy

Jednolity design frontów całej linii wzorniczej daje poczucie harmonii, niezależnie od tego czy urządzenia są umieszczone nad sobą czy obok siebie. Panel sterowania ma taki sam rozmiar w całej serii. W zależności od potrzeb, urządzenia mogą być połączone na różne sposoby: horyzontalnie - na poziomie oczu; wertykalnie - z wykorzystaniem wysokości pomieszczenia; w układzie blokowym lub w kształcie litery T.





ContourLine

Stal w ramach klasyki



## ContourLine Stal szlachetna

ContourLine wykonana ze stali szlachetnej zapewnia przyjemność gotowania w klasycznej kuchni. Czyste linie uchwytów i ramek dają efekt nowoczesności, ale budują też domową atmosferę.





## Możliwości zabudowy

Urządzenia ContourLine łatwo łączą się ze sobą dzięki ich czystym, geometrycznym liniom i jednolitemu designowi. Wysokiej jakości stal nierdzewna w połączeniu z frontami urządzeń przyciąga spojrzenie i zachwyca estetyką. Pionowe elementy ramek - nieco węższe od poziomych - w dyskretny sposób podkreślają ich elegancję.



... | Termonawiew Plus | Status 10:30

 Termonawiew  
Plus Start o 10:55

Temperatura	Czas trwania
160 °C	1:05 h

Zmiana





# M Touch

## Za jednym muśnięciem

Nowy, intuicyjny panel dotykowy pozwala na wybór funkcji jednym dotknięciem: Obsługa urządzeń z dotykowym panelem M Touch nigdy nie była tak prosta i intuicyjna. Wybór funkcji odbywa się poprzez przyciskanie, przesuwanie lub scrollowanie palcem na wyświetlaczu z opisami funkcji. Centralnie umiejscowiony wyświetlacz z tekstem w białym kolorze na czarnym tle jest bardzo czytelny i elegancki. Wybór funkcji podkreślony został kolorem dla lepszej orientacji i komfortu obsługi.



Szybka nawigacja poprzez bezpośredni wybór



Wyśmienita optyka dzięki wysokiej rozdzielczości wyświetlacza



Możliwość zapisania własnych ustawień



# Precyzja i intuicja

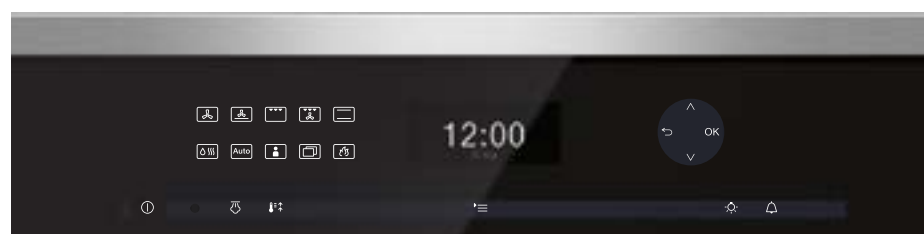
## Koncepcje obsługi

Urządzenia nowej generacji wyposażone zostały w sterowanie, któremu przyświecała logika i intuicyjność. Niezależnie od wyboru rodzaju sterowania wyświetlacz zawsze znajduje się w centralnym położeniu i odznacza się niezwykłą czytelnością, wysoką rozdzielczością, długą żywotnością oraz innowacyjnymi detalami. Strefa bezpośredniego wyboru umiejscowiona pod panelem sterowania jest cechą wspólną dla wszystkich urządzeń generacji 6000.



### SensorTronic

Wysokiej jakości, 5-wierszowy wyświetlacz TFT z umiejscowionymi po bokach sensorami. Znakiem szczególnym tego sterowania jest przewodnik dla użytkownika.



### DirectSensor

Tylko jedno przyciśnięcie symboli znajdujących się po lewej stronie wyświetlacza powoduje szybki wybór programu. Jako element nawigacyjny służy dotykowe pole po prawej stronie wyświetlacza.



### DirectControl

Wybór programów odbywa się przy pomocy klasycznego pokrętki umiejscowionej po lewej stronie. Za ustawienia funkcji na wyświetlaczu 4-wierszowym, takich jak: temperatura czy czas pieczenia odpowiada pokrętko po prawej stronie panelu sterowania oraz dotykowe przyciski.



### EasyControl

Elementy obsługi są analogiczne do sterowania DirectControl. Informacje o temperaturze lub ustawieniach czasowych odbywają się na 7-segmentowym wyświetlaczu LC.



### EasySensor

Elegancki, purystyczny wyświetlacz z 7 segmentami wskazuje temperaturę i czas podczas gotowania na parze. Poprzez przyciśnięcie sensora dokonuje się wyboru ustawień.





Zawsze razem

## Rodzina urządzeń generacji 6000

Piekarniki szer. 60 cm



Strona 38-39

Piekarniki szer. 90 cm



Strona 40-41

Kuchnie mikrofalowe



Strona 50-51

Wyciągi



Strona 52-53

Piekarniki kompaktowe z kuchnią mikrofalową



Strona 42-43

Urządzenia do gotowania na parze



Strona 44-45

Ekspresy do kawy



Strona 54-55

Chłodnictwo



Strona 56-57

Urządzenia do gotowania na parze z piekarnikiem



Strona 46-47

Szuflady



Strona 48-49



## Zalety piekarników

### Bogate wyposażenie dla pełni smaku

#### Tylko w Miele **Pieczenie Plus**

W programie Pieczenie Plus piekarnik wyposażony został w specjalny system wspomagający pieczenie odpowiednią ilością wilgotności. Dla uzyskania optymalnych wyników przyrządzanych potraw uderzenie pary można uwolnić w trybie ręcznym wybierając dokładny jego moment lub w programach automatycznych. Wówczas piekarnik sam dostosuje wszelkie parametry pieczenia do wybranej potrawy. Szczególnie polecany do pieczenia chleba, ciasta, mięs, zapiekanek i sufletów gwarantuje delikatność, soczystość oraz złociście zarumienioną, chrupiącą skórkę.



#### Tylko w Miele **Bezprzewodowy piezoniemierz**

Indywidualne i bardzo szybkie pieczenie ryb, mięsa i drobiu poprzez pomiar temperatury wewnętrznej z dodatkowym wskazaniem czasu pozostałego.



#### Tylko w Miele **Wysuwy FlexiClip**

Pojedyncze, komfortowe wysuwy poprzez pełen wysuw zapewniają wygodny dostęp do każdego poziomu pieczenia poza gorącym wnętrzem piekarnika.



#### **Programy automatyczne**

Przy pomocy ponad 100 programów automatycznych możemy perfekcyjnie przygotować pieczywo, mięso, dziczyznę, drób, ryby, zapiekanki oraz potrawy mrożone. Cały proces odbędzie się automatycznie.



#### Tylko w Miele **Zastosowania specjalne**

Piekarnik Miele spełni każde kulinarne wyzwanie. Dzięki specjalnym zastosowaniom można wysuszyć owoce czy pozostawić ciasto do wyrośnięcia.



#### Tylko w Miele **Programy własne**

Dla ulubionych potraw: wystarczy wybrać program, czas trwania oraz temperaturę i zapisać jako swój ulubiony.





Zalety piekarnika o szer. 90 cm

## Szeroko pojęte pieczenie

### **TwinPower**

2 grzałki oraz 2 nawiewy gorącego powietrza zapewniają równomierne i szybkie grzanie.

### **Panel sterowania 3D**

Ergonomiczny i intuicyjny: pochylony panel sterowania z wyświetlaczem M Touch.

### **Pojemność XXL**

Imponująco duże wnętrze: pojemność 90 l i 3 poziomy pieczenia. Dzięki temu można przygotować wiele potraw lub grillować na poprzecznym, obrotowym ruszcie z własnym napędem.

### **Obrotowy ruszt grilla**

Dzięki własnemu napędowi obrotowy ruszt grilla spełni największe oczekiwania smakoszy drobiu... i nie tylko. Długi ruszt zapewnia przygotowanie nawet kilku sztuk grillowanych potraw jednocześnie.





# Zalety piekarników z kuchnią mikrofalową

## Zgrany duet



### Programy kombinowane

Elastycznie i oszczędnie: możliwość kombinowania programów pieczenia z mikrofalami pozwala zaoszczędzić nawet do 30 % czasu.



### Quick-mikrofałe

Pełna moc za jednym przyciśnięciem: tylko jedno dotknięcie sensora pozwala na szybki wybór funkcji.



### Programy automatyczne

Ponad 100 potraw: chleb, ciasto, ryba i wiele więcej możliwości. Wszystko odbywa się automatycznie.



### Pieczniomierz

Wygodne planowanie menu: łatwe odczytanie czasu pozostałego do zakończenia pieczenia bez manualnej kontroli.



### Tylko w Miele Funkcja Popcorn

Tylko jedno przyciśnięcie: szybkie i łatwe przygotowanie dużej paczki popcornu.



### Tylko w Miele Wnętrze ze stali szlachetnej z PerfectClean

Wnętrze urządzenia o strukturze Inianego płótna wykonane zostało ze stali szlachetnej z powłoką PerfectClean. Zapewnia to większą odporność na zarysowania i znacznie łatwiejsze utrzymanie w czystości. Powłoka PerfectClean wyróżnia się superłatwym czyszczeniem oraz zapewnia brak przywierania oraz przypalania potraw.



# Zalety urządzeń do gotowania na parze

## Pełnia zdrowia i smaku!

### Tylko w Miele MultiSteam

Urządzenie do gotowania na parze ma wiele zastosowań. Czas gotowania na parze jest praktycznie identyczny, jak czas przyrządzenia posiłków w wodzie. Nieważne, czy chcecie przyrządzić przystawki, zupy, ryby, mięso, jarzyny, dodatki, czy też deser. Urządzenie do gotowania na parze spełni wszystkie kulinarne zachcianki. O utrzymanie perfekcyjnych wyników gotowania dba zewnętrzne wytwarzanie pary w technologii MultiSteam z 8 wlotami pary w komorze gotowania. Technologia ta odpowiada również za niezwykle szybkie wytworzenie i równomierne rozprowadzenie pary dla uzyskania perfekcyjnych rezultatów.



**Gotowanie na 3 poziomach**  
Oszczędność czasu i energii: jednoczesne gotowanie różnych potraw bez przenoszenia smaku i zapachu.



**Tylko w Miele Automagiczne gotowanie zestawu obiadowego**  
Kompletne menu: temperatura, czas oraz kolejność gotowania zostaną określone automatycznie.



**Łatwe czyszczenie**  
Bez kamienia: szybkie i łatwe czyszczenie dzięki zewnętrznej wytwornicy pary.



**Programy automatyczne**  
Ponad 150 potraw bez wysiłku: ryba, warzywa oraz wiele innych z gwarancją sukcesu kulinarnego.



**Tylko w Miele Programy własne**  
Do ulubionych potraw: wystarczy wybrać program, temperaturę, czas i zapisać pod własną nazwą.



# Zalety urządzeń do gotowania na parze z piekarnikiem

## Bogate wyposażenie dla pełni smaku

### Tylko w Miele MultiSteam

Urządzenie do gotowania na parze z piekarnikiem ma wiele zastosowań i stanowi idealne uzupełnienie piekarnika i płyty grzewczej. Nie musicie Państwo rezygnować ze swoich przyzwyczajeń. Czas gotowania na parze jest praktycznie identyczny, jak czas przyrządzania posiłków w wodzie. Nieważne, czy chcecie przyrządzić przystawki, zupy, ryby, mięso, jarzyny, dodatki, czy też deser. Urządzenie do gotowania na parze z piekarnikiem spełni wszystkie kulinarne zachcianki. O utrzymanie perfekcyjnych wyników gotowania dba zewnętrzne wytwarzanie pary w technologii MultiSteam z 6 wlotami pary w komorze gotowania. Technologia MultiSteam odpowiada za niezwykle szybkie wytworzenie i równomierne rozprowadzenie pary dla uzyskania perfekcyjnych rezultatów.



**Tylko w Miele** **Bez kompromisów: 3 w 1**  
Pełnowartościowy piekarnik, urządzenie do gotowania na parze oraz tryb kombinowany.



**Pojemność XL**  
Dużo miejsca: możliwość przygotowania kompletnego menu dla 10 osób, całych ryb, drobiu.



**Tylko w Miele** **Ruchomy panel sterowania**  
Pod ruchomym panelem otwierającym się ku górze znajduje się pojemnik na wodę, kondensat oraz piezometrię.



**Para + Pieczenie**  
Na zewnątrz chrupiące, wewnątrz soczyste: kombinacja programu Termonawiew Plus i wilgotnego powietrza.



**Tylko w Miele** **Bezprzewodowy piezometrię**  
Pieczenie bez konieczności jego doglądania i zawsze perfekcyjne rezultaty.



## Zalety szuflad

### Perfekcyjna temperatura dla naczyń oraz potraw



**Tylko w Miele** **Delikatne pieczenie - perfekcyjny program do pieczenia mięsa**

Delikatne pieczenie to profesjonalna metoda przyrządzania mięsa, doceniana przez najlepszych szefów kuchni na świecie. Mięso pieczone jest szczególnie delikatnie w niskiej temperaturze przez dłuższy czas. Program gwarantuje doskonałe efekty: mięso pozostaje kruche i soczyste i zachowuje naturalny aromat. Może być również pokrojone bezpośrednio po procesie pieczenia, gdyż soki rozprowadzone są równomiernie w mięsie.



#### 4 programy

Uniwersalne zastosowanie: w zależności od potrzeby można podgrzać filiżanki i talerze, utrzymywać potrawy w ciepłe lub upiec mięso w programie Delikatne pieczenie.



**Tylko w Miele** **Sterowanie dotykowe Touch**

Szuflady wyposażone zostały w dotykowy, elegancki panel sterowania na szkle zapewniający wygodę użytkowania oraz łatwe czyszczenie.



#### Timer

Gwarantowane ciepło: wszystkie szuflady Miele posiadają 4-godzinny Timer, który wyłącza je automatycznie po ustawionym czasie.



#### System amortyzacji

Cicho i delikatnie: system amortyzacji szuflady dba o jej samoczynny powrót do pozycji wyjściowej.



#### Pełen wysuw

Po prostu praktycznie: łatwe wkładanie oraz wyjmowanie naczyń dzięki pełnemu wysuwowi szuflady.

## Zalety kuchni mikrofalowych

### Perfekcyjne rezultaty i więcej komfortu



#### Pojemność XL

W tak obszernym wnętrzu urządzenia można przygotować nawet większe gabarytowo potrawy np. kurczaka lub zapiekanki. Talerz obrotowy o średnicy 40 cm pozwala na elastyczne korzystanie z wielu rodzajów naczyń i pojemników jednocześnie lub z jednego dużego np. formy na pizzę.



#### Talerz obrotowy o śr. 40 cm

Miejsce na wszystko: idealny do większej ilości naczyń, pojemników, filiżanek czy dużych talerzy.



#### Oświetlenie LED

Na całe życie: oświetlenie LED dba o perfekcyjny wygląd potraw już w fazie ich przygotowania.



#### Funkcja Popcorn

Tylko jedno przyciśnięcie: szybkie i łatwe przygotowanie dużej paczki popcornu.



#### Grill kwarcowy

Szybko i równomiernie: wszystkie potrawy zarumienione w krótkim czasie.



#### Programy automatyczne

Bez problemu: wybrać program, ustawić wagę – resztą zajmie się już urządzenie.



# Zalety wyciągów

## Bogate wyposażenie dla idealnego klimatu

### Tylko w Miele System Con@ctivity

Warunkiem zachowania idealnego klimatu w kuchni oraz braku uciążliwych zapachów powstających podczas gotowania jest włączenie wyciągu oraz wybór odpowiedniego poziomu mocy. Także po zakończeniu gotowania zalecane jest pozostawienie włączonego wyciągu na najniższym poziomie mocy. Trzeba też pamiętać o jego wyłączeniu. Dlatego stworzyliśmy Con@ctivity – system komunikacji pomiędzy płytą grzewczą a wyciągiem. Informacje pochodzące z płyty grzewczej przekazywane są do elektroniki wyciągu, która automatycznie dobiera odpowiedni poziom mocy, z jakim będzie pracował wyciąg. Tym sposobem możemy koncentrować się tylko na procesie gotowania. W każdym momencie możemy jednak dokonać ręcznych zmian ustawień. Niektóre wyciągi wyposażone zostały w funkcję Con@ctivity 2.0., w której komunikacja pomiędzy wyciągiem a płytą odbywa się drogą radiową.



**Tylko w Miele Filtr węglowy NoSmell**  
Bez zapachu: w zamkniętym obiegu powietrza zapachy wiązane są w efektywnym filtrze węglowym.



**Filtr ze stali szlachetnej**  
Komfortowe czyszczenie: filtry są bardzo wytrzymałe i nadają się do mycia w zmywarce.



**Pakiet akustyczny**  
Bardzo cicho: wentylator jest efektywnie izolowany poprzez specjalne maty wyciszające.



**Miele CleanCover**  
Ochrona i łatwe czyszczenie: gładka powierzchnia uniemożliwia kontakt z elektroniką oraz silnikiem.



**Indywidualne dopasowanie**  
Wszystko jest możliwe: możliwość przygotowania wyciągu wedle życzenia klienta.



# Zalety ekspresów do kawy

## Perfekcyjna kawa

### OneTouch i OneTouch for Two

Podwójna rozkosz: Jedno przyciśnięcie przycisku gwarantuje uzyskanie jednej lub dwóch kaw Lungo, Latte Macchiato, Cappuccino czy espresso jednocześnie bez przestawiania filiżanek. Za pomocą funkcji OneTouch i podwójnego przyciśnięcia przycisku można uzyskać 2 napoje kawowe.



### AromaticSystem

Intensywny aromat kawy: inteligentna technika dla najlepszych rezultatów.



### Tylko w Miele CupSensor

Idealny odstęp: wyjątkowy CupSensor rozpoznaje wysokość filiżanki i zatrzymuje dyszę kawy w odpowiedniej pozycji.



### Tylko w Miele EasyClick

Innowacja tylko w Miele: pojemnik na mleko można łatwo wyjąć i włożyć ponownie.



### Tylko w Miele Automatische plukanie przewodów z pojemnika na wodę

Najwyższy komfort: po przygotowaniu kawy mlecznej następuje automatyczne czyszczenie przewodów mlecznych.



### Tylko w Miele ComfortDoor\* - Opatentowany system otwierania drzwi

Łatwy dostęp: wygodny dostęp do pojemnika na kawę, wodę, zużytą kawę oraz do tacki ociekowej.



## Zalety chłodnictwa

### Perfekcyjne przechowywanie i więcej komfortu

#### PerfectFresh

To innowacyjne przechowywanie żywności. Koncept ten gwarantuje optymalne warunki przechowywania nawet najwrażliwszych produktów spożywczych.



**Tylko w Miele** **PerfectFresh Pro**  
Jeszcze więcej przyjemności: innowacyjna technika długiego przechowywania warzyw i owoców.



**Tylko w Miele** **FlexiLight**  
Perfekcyjne oświetlenie bez oślepiania: indywidualne pozycjonowanie źródła światła.



**NoFrost**  
Komfort: schłodzone powietrze zapobiega powstawaniu szronu w komorze zamrażarki. Brak ręcznego odmrażania.



**DynaCool**  
Równomierne chłodzenie: Powietrze w komorze chłodzącej jest optymalnie rozdzielane przy pomocy wentylatora.



**Tylko w Miele** **ComfortClean**  
Idealna czystość: ogromną zaletą systemu ComfortClean jest możliwość mycia półek w zmywarce w temperaturze do 55°C.



# Nasza nowa generacja urządzeń **Państwa kreatywność**

Przekonajcie się Państwo o wyjątkowości urządzeń Miele: o ich purystycznym, ponadczasowym wzornictwie i cechach użytkowych, które umilają chwile spędzane w kuchni. I wreszcie, o ich jakości, którą będziecie mogli cieszyć się przez długie lata. Nowe linie wzornicze urządzeń do zabudowy pozwolą osiągnąć efekt harmonii w każdej wykreowanej przez Państwa przestrzeni.



Miele Sp. z o.o.  
ul. Gotarda 9  
02-683 Warszawa  
tel. 022 548 40 24/27/28  
E-mail: [agd@miele.com.pl](mailto:agd@miele.com.pl)  
[www.miele.pl](http://www.miele.pl)