

**Miele**

# Placas de cocción, KMDA, elementos SmartLine y ProLine

Programa Design

Versión septiembre 2021

**Miele. Immer Besser.**



# PLACAS VITROCERÁMICAS Y DE INDUCCIÓN



**Miele**  
INDUCTION



# Exactamente lo que necesitas

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

## Tipos de construcción



**Inducción:** las innovadoras

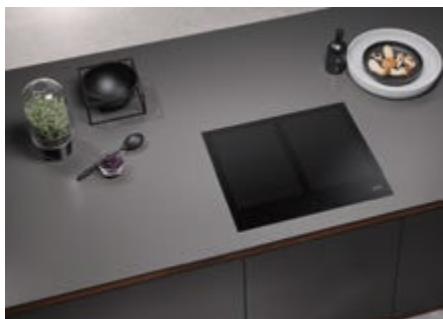


**Vitrocerámicas:** las tradicionales



**Gas:** el clásico

## Gran variedad de tamaños



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

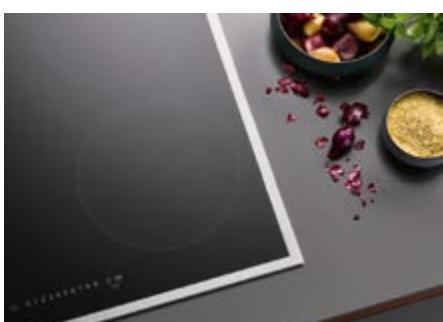


**Para una mayor comodidad:** modelos de 80 cm de anchura donde caben entre 4 y 6 recipientes de cocción



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

## Diseño del cerquillo



Vitrocerámicas con **cerquillo de acero inoxidable**



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

# Tipos de manejo de las placas de cocción de Miele

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

Tipos de manejo de las placas vitrocerámicas y de inducción



FlexControl con display Touch



Sólo en Miele SmartSelect White



Sólo en Miele SmartSelect



ComfortSelect



EasySelect



Manejo mediante mandos

Inducción total: no existe un modelo más versátil

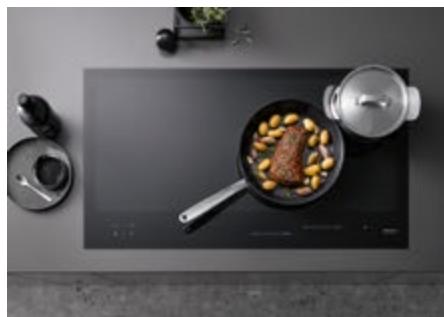
Disfruta de una libertad sin límites: puedes utilizar toda la superficie de tu placa de cocción para cocinar, sin zonas de cocción predefinidas y con la máxima flexibilidad. Coloca el recipiente donde quieras. Se pueden colocar hasta seis ollas, sartenes y bandejas de asar aptos para inducción. Nuestras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



Sólo en Miele Reconocimiento inteligente del menaje



SilentMove



Sólo en Miele Ayuda de posicionamiento<sup>1)</sup>



KM 7897 FL



# Funciones inteligentes de asistencia

Cocinar nunca había sido tan fácil

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



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

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



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

## Miele@home

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





#### Función Salsas

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



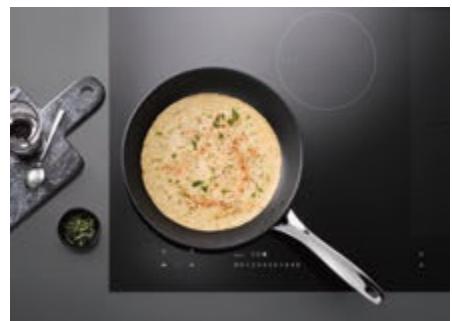
#### Nivel de cocinado I

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



#### Nivel de cocinado II

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



#### Nivel de cocinado III

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

Con@ctivity

# ¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas<sup>1)</sup> de las placas de inducción de Miele

## Con@ctivity 3.0

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

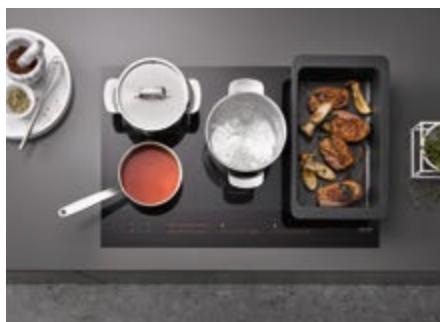


## Inducción total

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

## Sólo en Miele TempControl

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



## Sólo en Miele SmartSelect White

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

## Sólo en Miele PowerFlex

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

## Display Touch

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

<sup>1)</sup> Dotación según modelo

<sup>2)</sup> Patente: EP1704754, EP2153698

# ¿Qué significa cada ícono?

## Iconos para placas de inducción

### Manejo



Display táctil a color de 7 pulgadas para un manejo intuitivo



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



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



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



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



Rápida y fácil selección a través de un mando independiente

### Con@ctivity 3.0



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

### Flexibilidad



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



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

### TwinBooster



Dos niveles de potencia para tiempos de cocción muy breves

### Mantenimiento del calor



Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad



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

### Stop & Go



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

### TempControl



Garantiza resultados siempre óptimos en caso de diferentes procesos de cocción

### Combinable con SmartLine



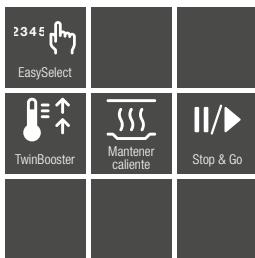
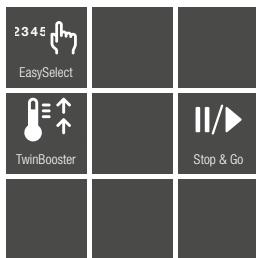
Los elementos SmartLine ofrecen diferentes métodos de cocción y se pueden combinar entre ellos a la perfección.

### SilentMove



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

# PLACAS DE INDUCCIÓN



## Placa de inducción KM 7200 FR

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

## Placa de inducción KM 7201 FR

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

PVP recomendado

Nº de material

Nº EAN

799 €

11218080

4002516201618

PVP recomendado

Nº de material

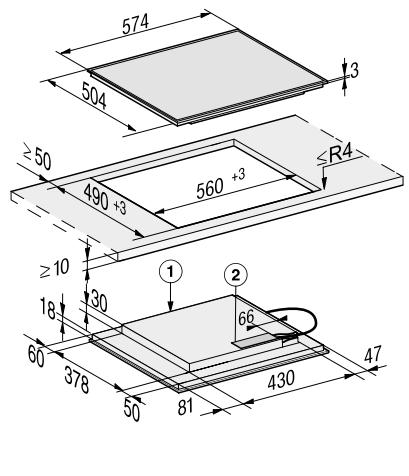
Nº EAN

1.099 €

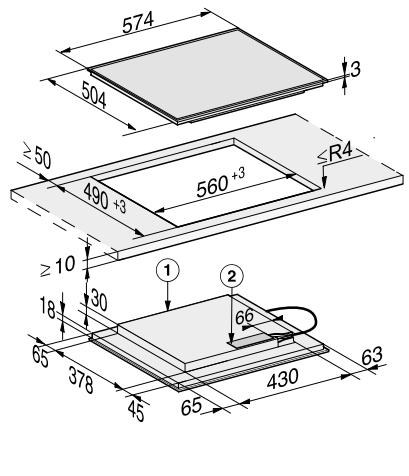
11218090

4002516201571

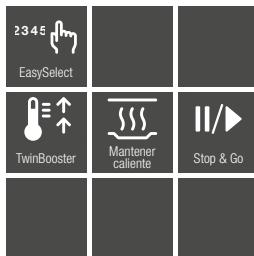
## KM 7200 FR



## KM 7201 FR



# PLACAS DE INDUCCIÓN



## Placa de inducción KM 7262 FR

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

## Placa de inducción KM 7464 FR

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

PVP recomendado

Nº de material

Nº EAN

1.199 €

11218110

4002516200406

PVP recomendado

Nº de material

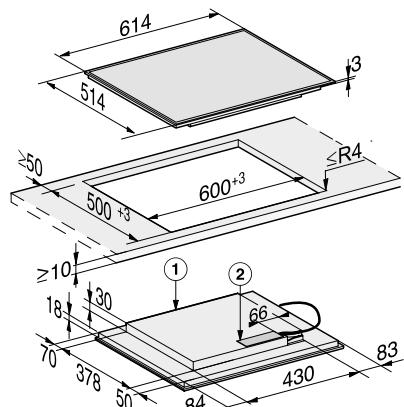
Nº EAN

1.179 €

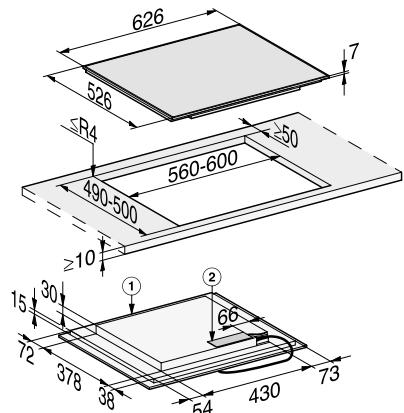
11419290

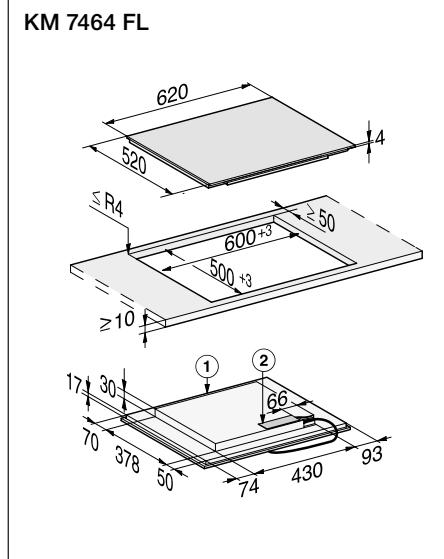
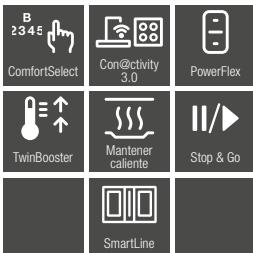
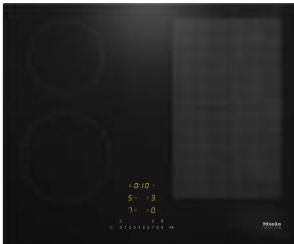
4002516283881

## KM 7262 FR



## KM 7464 FR





#### Placa de inducción KM 7464 FL

- Placa de inducción enrasada/sobre encimera
- 4 zonas de cocción (1 área PowerFlex)
- Manejo ComfortSelect: selección rápida por fila numérica en color amarillo
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función “Mantener caliente”
- Con@ctivity 3.0: comunicación directa entre la placa y la campana extractora
- Conectividad: Miele@home y WiFiConn@ct
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 764 x 51 x 504

PVP recomendado

Nº de material

Nº EAN

1.249 €

11218150

4002516201724

#### Placa de inducción KM 7210 FR

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

PVP recomendado

Nº de material

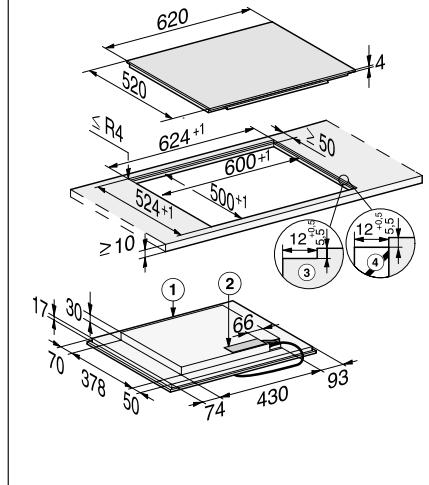
Nº EAN

1.269 €

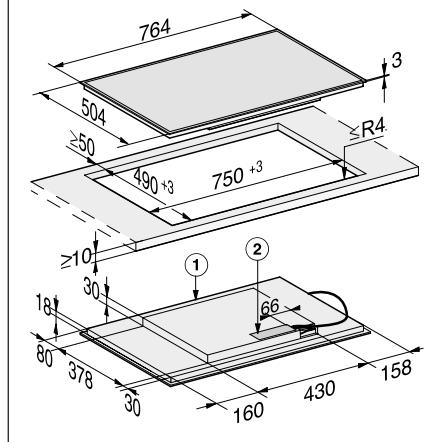
11218100

4002516200390

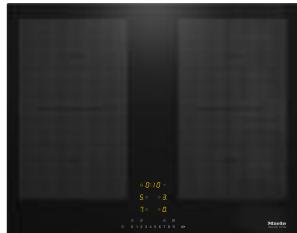
#### KM 7464 FL



#### KM 7210 FR



# PLACAS DE INDUCCIÓN



Placa de inducción KM 7404 FX

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

## PVP recomendado

## **Obsidian Black**

## Nº de material

N° EAN

1.479 €

11218120

516200635

1.519 €

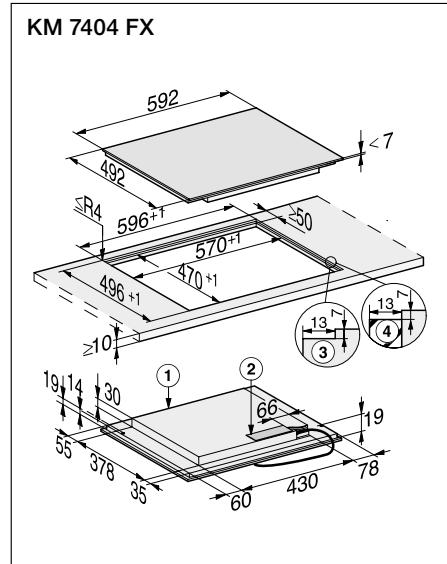
11218160

4002516201731

## PVP recomendado

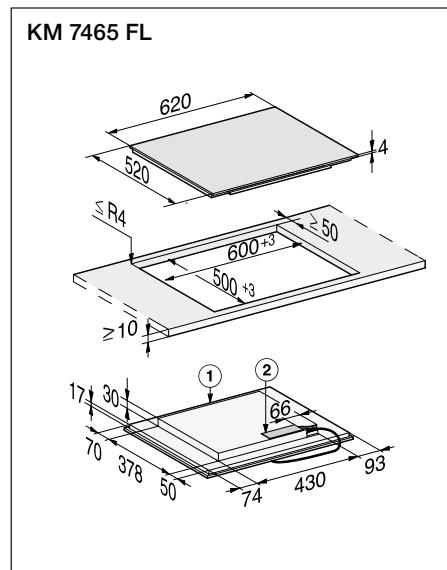
## Nº de material

N° EAN

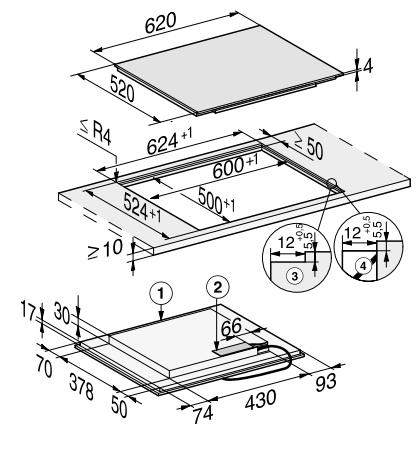


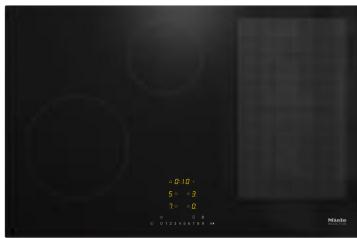
Placa de inducción KM 7465 FL

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



KM 7465 FL





### Placa de inducción KM 7564 FL

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

**PVP recomendado**

Nº de material

Nº EAN

1.549 €

11218270

4002516201748

### Placa de cocción KM 7414 FX

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

**PVP recomendado**

Nº de material

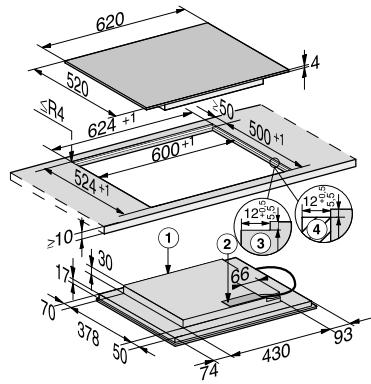
Nº EAN

1.699 €

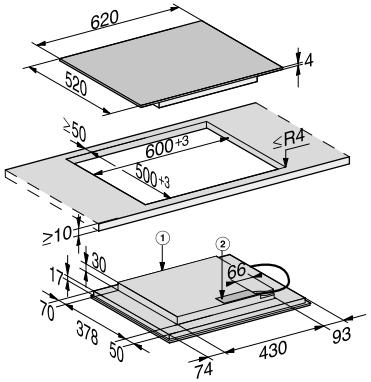
11218130

4002516201588

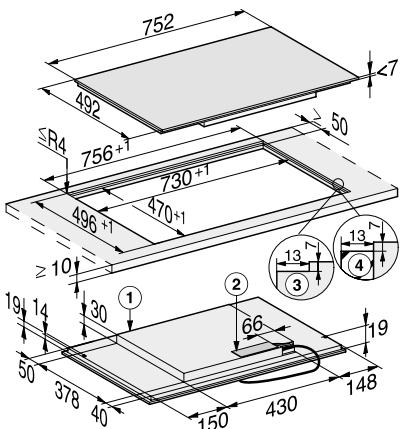
### KM 7564 FL



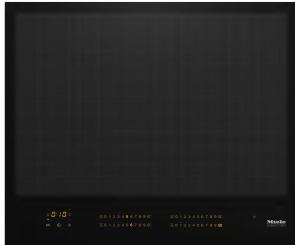
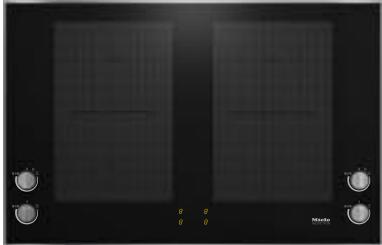
### KM 7564 FL



### KM 7414 FX



# PLACAS DE INDUCCIÓN



## Placa de inducción KM 7174 FR

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

## Placa de inducción total KM 7667 FL\*

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

PVP recomendado

1.749 €

Nº de material

11215650

Nº EAN

4002516200628

PVP recomendado

1.849 €

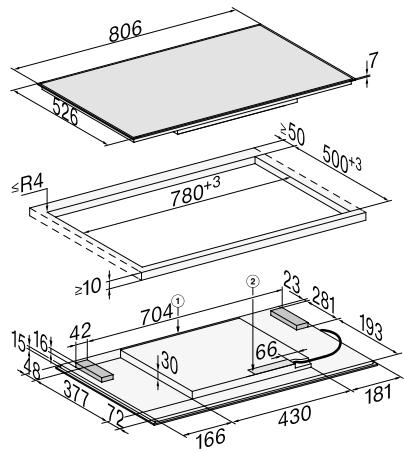
Nº de material

11218180

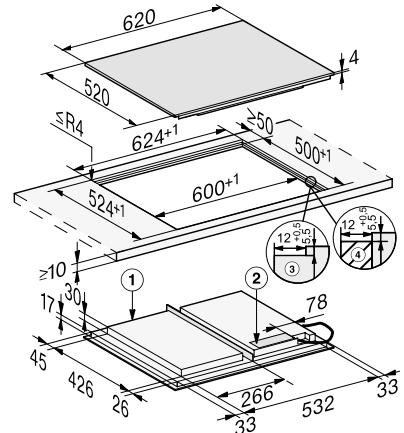
Nº EAN

4002516185277

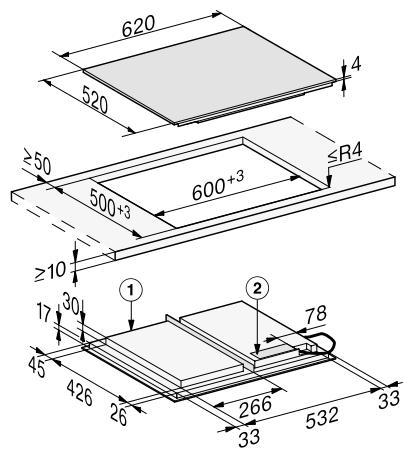
## KM 7174 FR



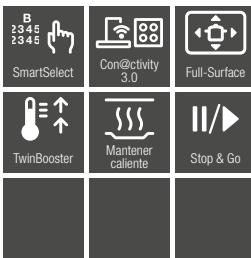
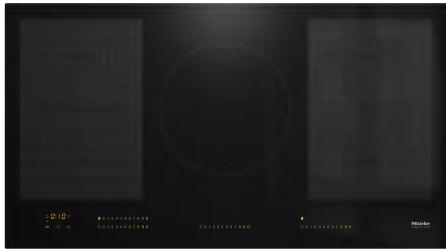
## KM 7667 FL



## KM 7667 FL



\*Disponible a partir de marzo 2022



#### Placa de inducción total KM 7677 FL\*

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

PVP recomendado

2.249 €

Nº de material

11218200

Nº EAN

4002516185291

#### Placa de inducción KM 7594 FL

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

PVP recomendado

2.299 €

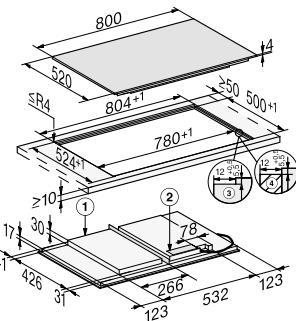
Nº de material

11218170

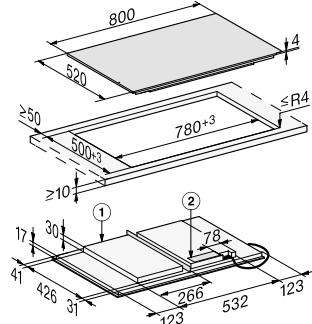
Nº EAN

4002516201632

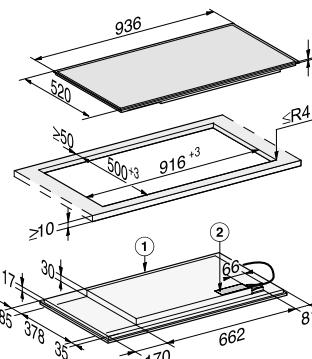
#### KM 7677 FL



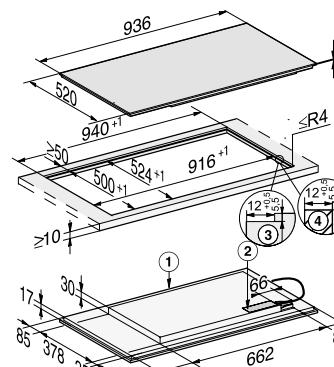
#### KM 7677 FL



#### KM 7594 FL

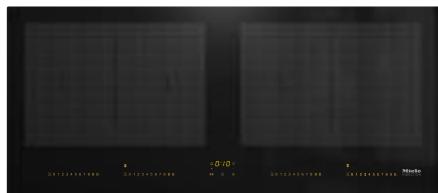


#### KM 7594 FL



\*Disponible a partir de marzo 2022

# PLACAS DE INDUCCIÓN



## Placa de inducción KM 7684 FL

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

**PVP recomendado**

2.349 €

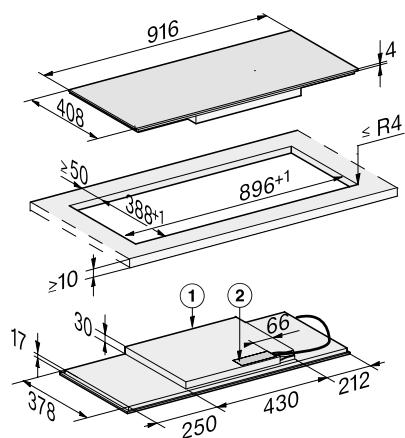
**Nº de material**

11 3317 70

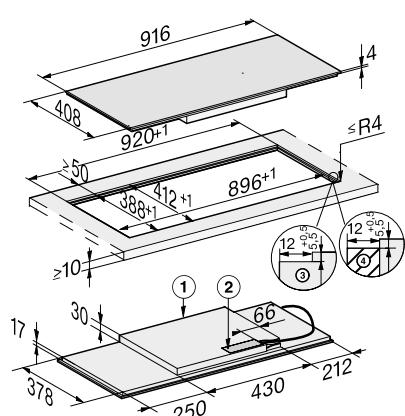
**Nº EAN**

4002516257325

**KM 7684 FL**



**KM 7684 FL**



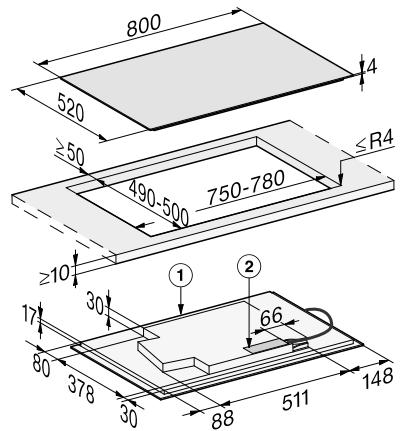


#### Placa de inducción KM 7879 FL

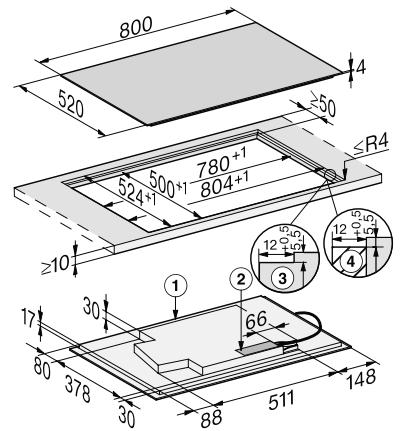
- Placa de inducción para instalación enrasada/sobre encimera
- 4 zonas de cocción (1 zona TempControl)
- Manejo SmartSelect White: cómodo e intuitivo en color blanco
- Función Stop&Go
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función "Mantener caliente Plus"
- Con@ctivity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

PVP recomendado 2.549 €  
 N° de material 11520730  
 N° EAN 4002516337584

KM 7879 FL



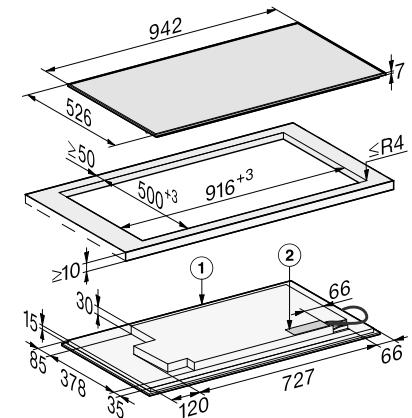
KM 7879 FL



# PLACAS DE INDUCCIÓN



KM 7699 FL



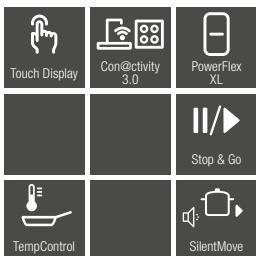
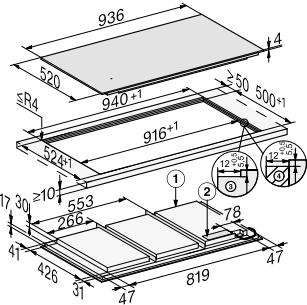
## Placa de inducción KM 7699 FR

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

PVP recomendado **2.649 €**  
 N° de material 11520720  
 N° EAN 4002516338352



KM 7897 FL



## Placa de inducción total KM 7897 FL

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

PVP recomendado

3.049 €

Nº de material

11218210

Nº FAN

4002516187448

## Placa de inducción total KM 7999 FL

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

## PVP recomendado

3.049 €

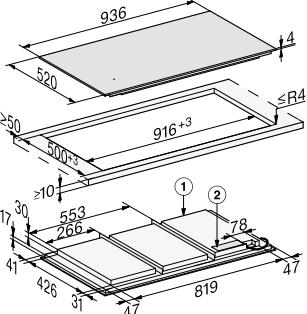
Nº de material

11218210

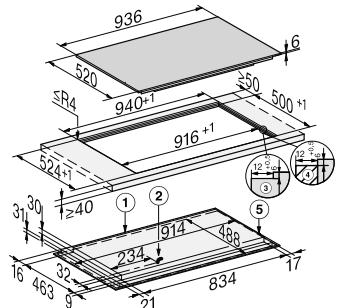
Nº FAN

4002516187448

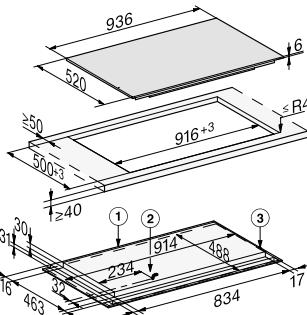
KM 7897 FL



KM 7999 FL



KM 7999 FL



Con@ctivity

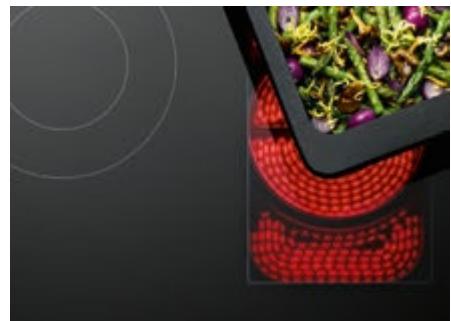


# ¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas<sup>1)</sup> de las placas vitrocerámicas de Miele

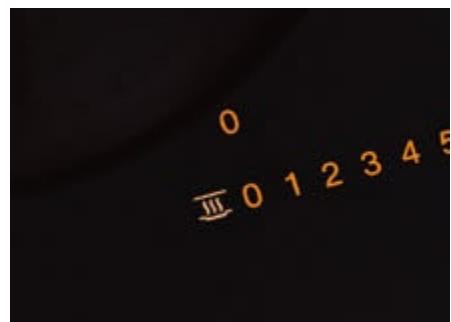
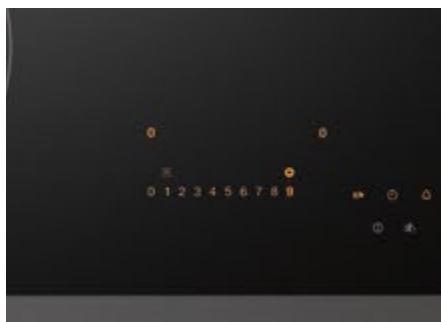
## Con@ctivity 3.0

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



**Sólo en Miele** **ExtraSpeed<sup>2)</sup>**  
Más ahorro de tiempo: tendrás más tiempo para ti gracias a la tecnología exclusiva de Miele.

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



## Zona de cocción de varios circuitos

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

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

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

<sup>1)</sup> Dotación según modelo

<sup>2)</sup> Patente: EP2001267

# ¿Qué significa cada ícono?

## Iconos para placas vitrocerámicas

### Manejo



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



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



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



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

### Con@ctivity 3.0



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

### Flexibilidad



Los focos de calor conectables permiten usar una bandeja de asar



**Stop & Go**  
Reducción del nivel de potencia con una sola pulsación



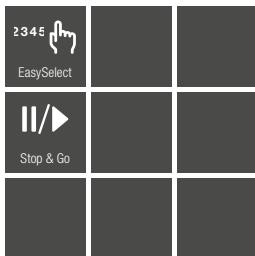
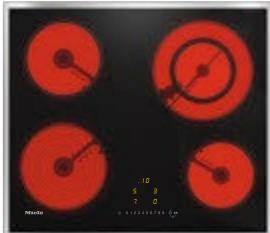
### Mantenimiento del calor

Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad



**ExtraSpeed**  
Resistencia calefactora eléctrica para cocciones breves

# PLACAS VITROCERÁMICAS



## Placa vitrocerámica KM 6520 FR

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

## Placa vitrocerámica KM 6527 FR

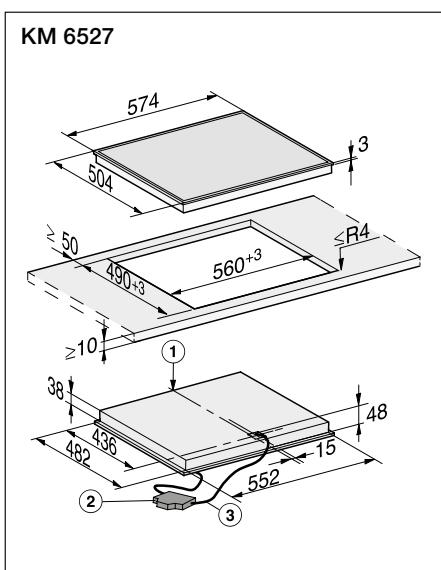
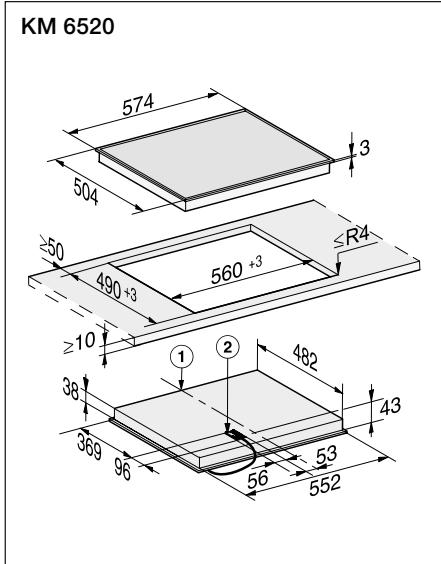
- Placa vitrocerámica con cerquillo en acero inoxidable
- 3 zonas de cocción (1 zona de 27 cm de diámetro)
- Manejo EasySelect: manejo sencillo con display en color amarillo
- Función Stop&Go
- Triple indicación de calor para cada zona de cocción
- Medidas de la placa en mm (An x Alt x Fo): 574 x 45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

PVP recomendado  
Nº de material  
Nº EAN

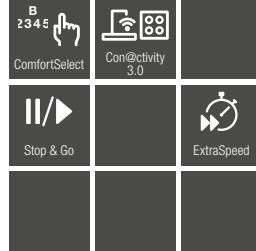
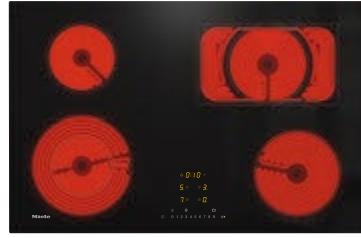
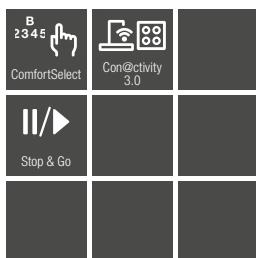
649 €  
10873500  
4002515989906

PVP recomendado  
Nº de material  
Nº EAN

649 €  
11705880  
4002516411147



# PLACAS VITROCERÁMICAS



## Placa vitrocerámica KM 6540 FR

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

## Placa vitrocerámica

### KM 6542 FL "ExtraSpeed"

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

PVP recomendado

799 €

Nº de material

10873510

Nº EAN

4002516063544

PVP recomendado

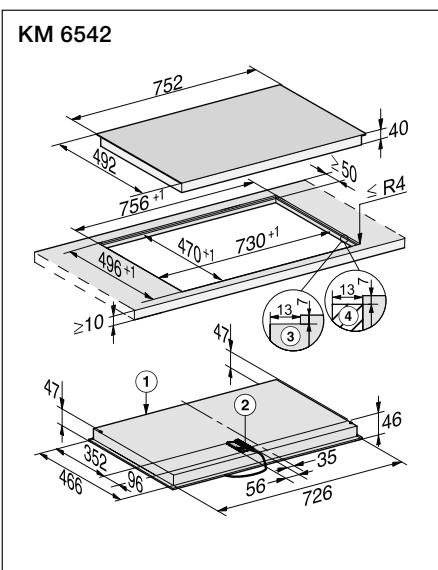
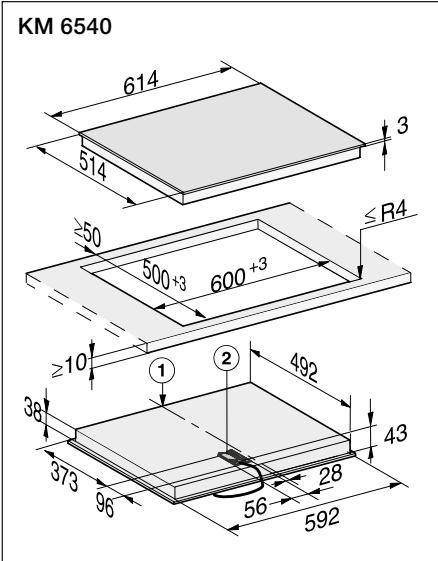
1.099 €

Nº de material

10873520

Nº EAN

4002516063551





A close-up, low-angle shot of a dark, modern kitchen cooktop. On the right side, a stainless steel pot sits on one of the four burners. A black, ergonomic kitchen tool, possibly a ladle or a turner, lies horizontally across the smooth, reflective surface of the cooktop. In the lower right quadrant, there is a rectangular, recessed area with a grid pattern, which is the integrated extraction system. The word "Miele" is printed in a small, white, sans-serif font above this vent area. The overall aesthetic is clean, minimalist, and professional.

# PLACAS DE COCCIÓN CON SISTEMA DE EXTRACCIÓN INTEGRADO





# Características exclusivas para conseguir resultados profesionales

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

## Con@ctivity

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



TwinOne

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

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



## Sólo en Miele **ComfortSelect Plus**

Compacto y cómodo: puedes controlar todas las zonas de cocción y el extractor claramente usando una fila numérica central.

## Sistema de extracción enrasado

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

## Filtro de grasa de acero inoxidable

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

# ¿Qué significa cada ícono?

Iconos para las placas con extracción de vapores integrada de Miele

## Manejo



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

## Con@ctivity



Conexión automática placa-campana para un manejo más cómodo

## Flexibilidad



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

## TwinBooster



Dos niveles de potencia para tiempos de cocción muy breves

## Mantenimiento del calor



Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad

## Stop & Go



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

## Filtro de 10 capas



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

## Motor ECO



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

## Eficiencia energética



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

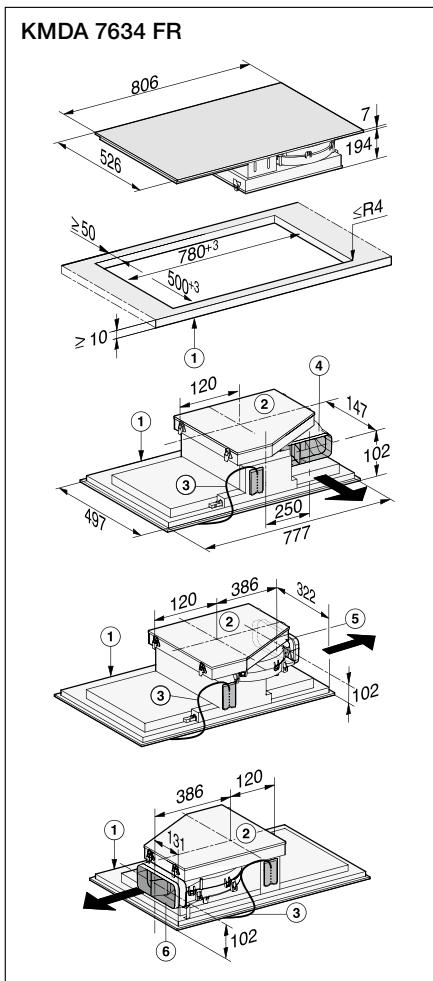
# PLACA DE INDUCCIÓN CON SISTEMA DE EXTRACCIÓN INTEGRADO



## Placas de inducción con extracción integrada KMDA 7634 FR

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

**PVP recomendado** 3.199 €  
**Nº de material** 11495240  
**Nº EAN** 4002516329688



# PLACA DE INDUCCIÓN CON SISTEMA DE EXTRACCIÓN INTEGRADO



## Placas de inducción con extracción integrada KMDA 7634 FL

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

PVP recomendado

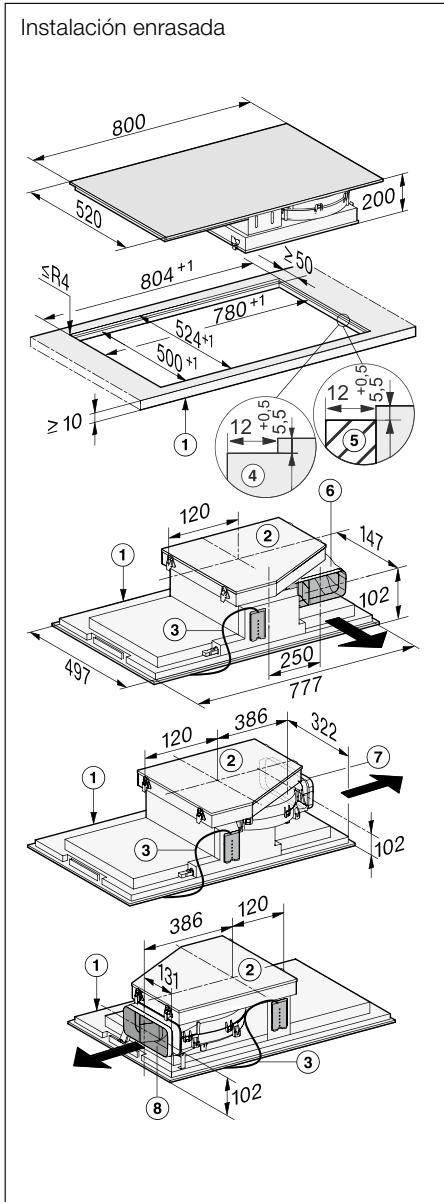
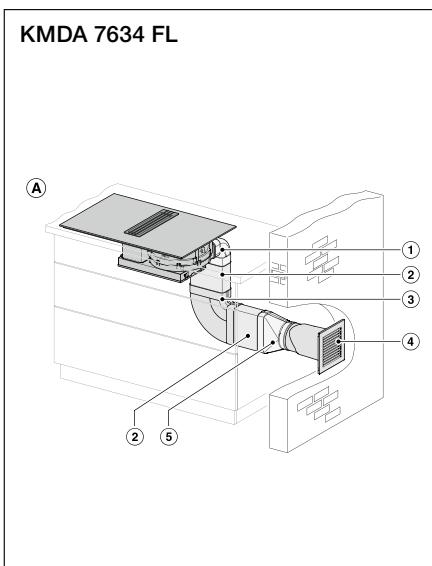
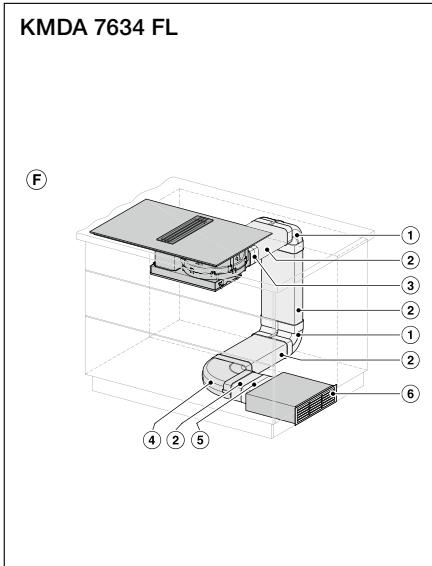
3.199 €

Nº de material

11495250

Nº EAN

4002516329930



# PLACA DE INDUCCIÓN CON SISTEMA DE EXTRACCIÓN INTEGRADO



## Placa de inducción con extracción integrada KMAD 7476 FR

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

PVP recomendado

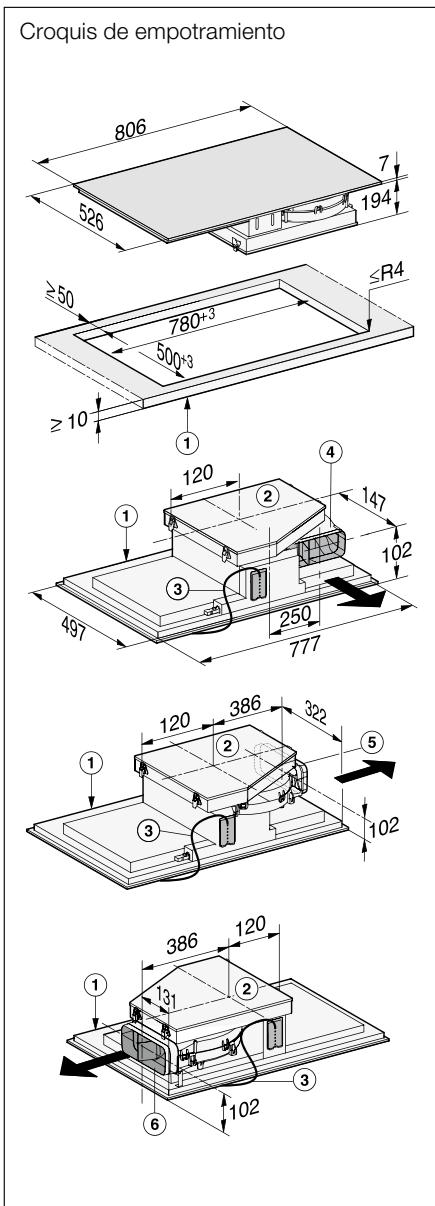
3.299 €

Nº de material

11786350

Código EAN

4002516451464

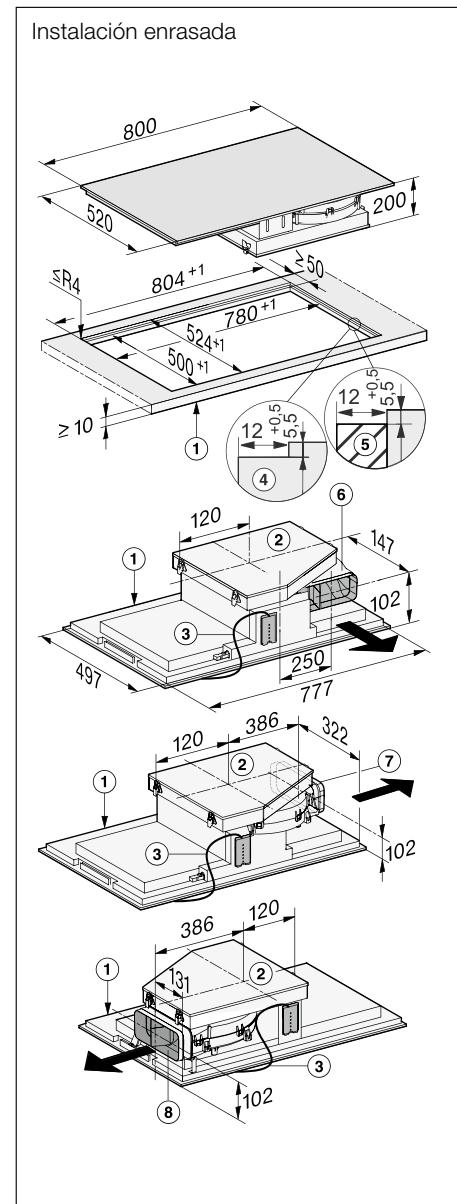
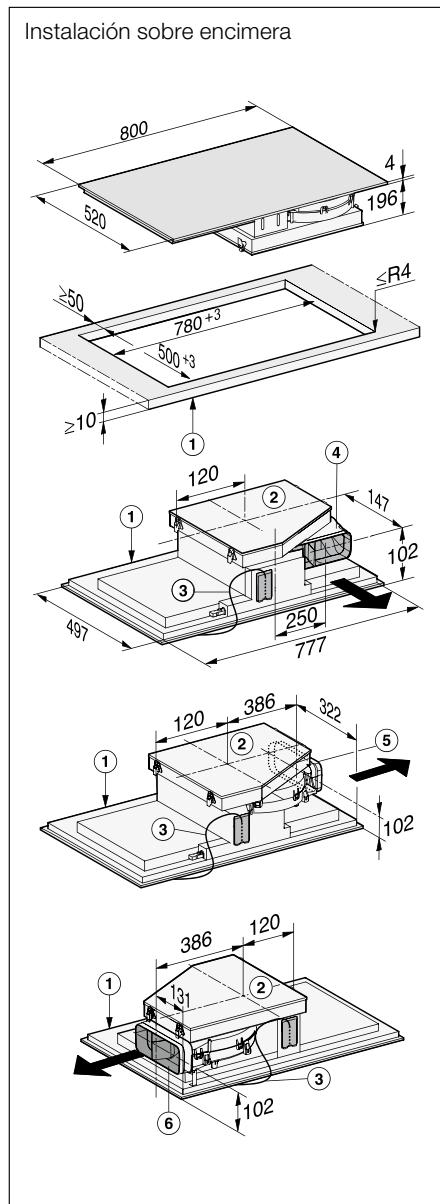


# PLACA DE INDUCCIÓN CON SISTEMA DE EXTRACCIÓN INTEGRADO

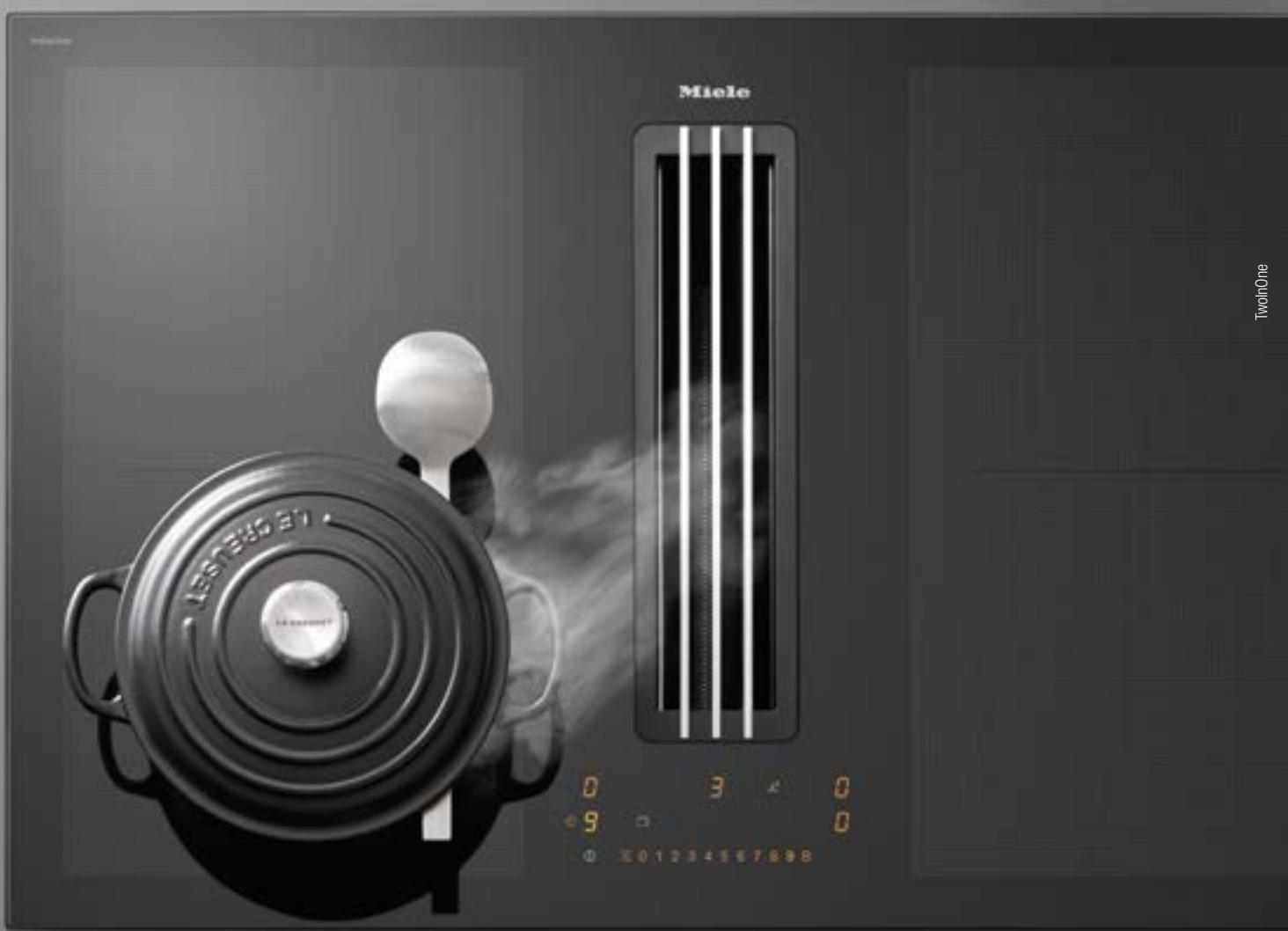


## Placa de inducción con extracción integrada KMDA 7476 FL

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



**PVP recomendado** 3.299 €  
**Nº de material** 11786360  
**Código EAN** 4002516450894



TwoOne



SMARTLINE



# Libertad para cocinar como quieras

Qué modelo se adapta mejor a ti



## Inducción

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

## Gas

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



## TeppanYaki

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

## Extractor de encimera

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



**Miele**  
INDUCTION

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

# ¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas\* de los elementos Smartline de Miele

## Sólo en Miele SmartSelect

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



## Sólo en Miele PowerFlex

Rapidez y flexibilidad inigualables: nivel Booster hasta 3,65 kW.

## Sólo en Miele TwinBooster

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



## Soportes ComfortClean

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

## Quemador wok

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

## GasStop

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

# ¿Qué significa cada ícono?

## Iconos para SmartLine

### SmartLine



Posibilidades de combinación ilimitadas para todos los elementos SmartLine.

### Conceptos de manejo



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



Rápida y fácil selección a través de un mando independiente

### Flexibilidad



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



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

### TwinBooster



Dos niveles de potencia para tiempos de cocción muy breves.

### Mantenimiento del calor



Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad

### GasStop



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

### Filtro de 10 capas



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

### Motor ECO

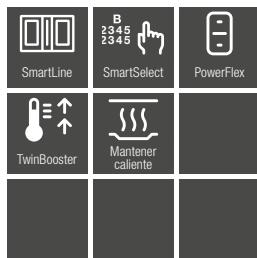
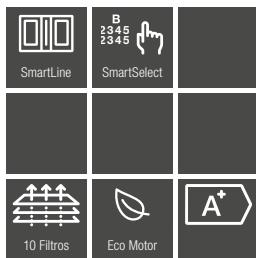


Extractor de encimera especialmente eficiente

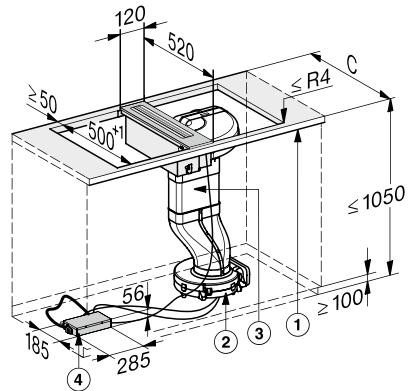
### Eficiencia energética



Se muestra la clase de eficiencia energética A++.



**CSDA 7001 FL**



## Elemento CombiSet con sistema de extracción integrada CSDA 7001 FL

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

PVP recomendado

1.429 €

Nº de material

11402440

Nº EAN

4002516361909

## Elemento Combiset Inducción CS 7612 FL

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

PVP recomendado

1.409 €

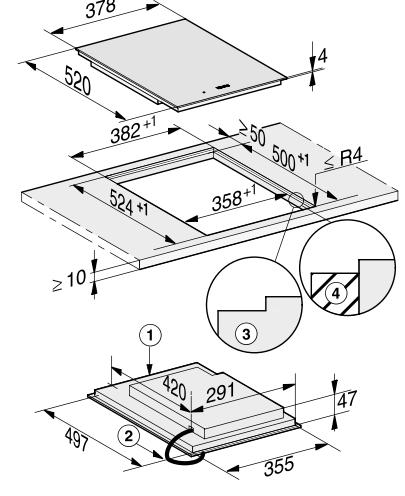
Nº de material

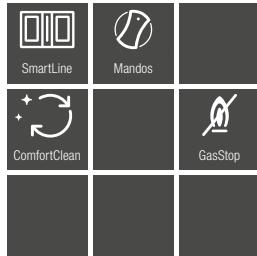
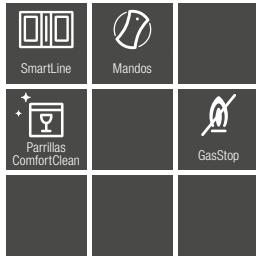
10684490

Nº EAN

4002515930274

**CS 7612 FL**





## Elemento CombiSet Gas CS 7102-1 FL

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

## Wok CombiSet Gas CS 7101-1 FL

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

PVP recomendado

1.169 €

Nº de material

11408180

Nº EAN

4002516306191

PVP recomendado

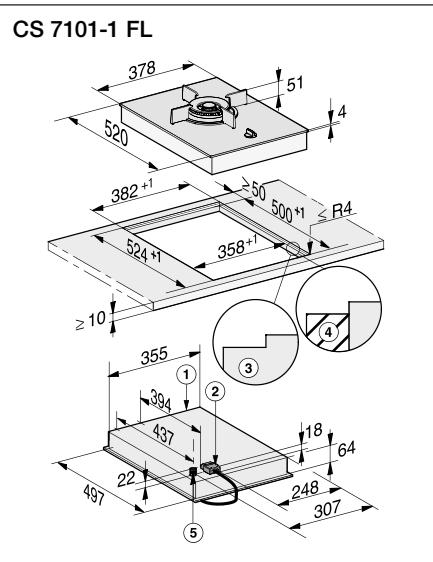
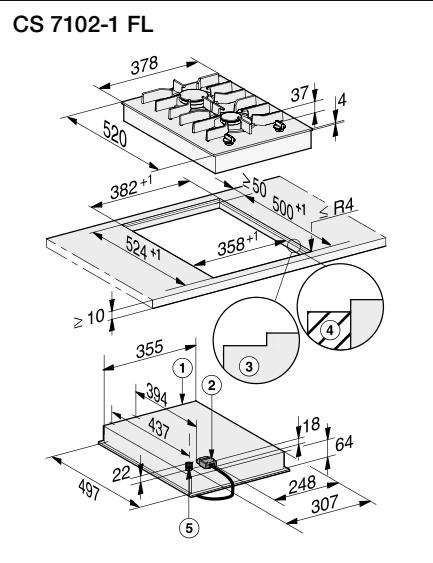
1.219 €

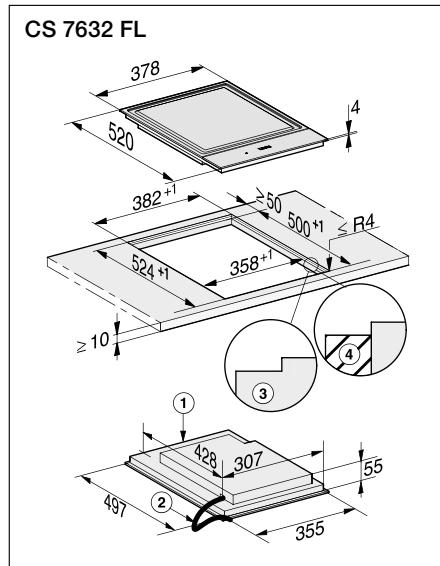
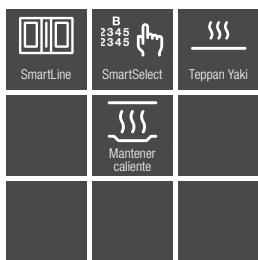
Nº de material

11402820

Nº EAN

4002516306801





#### Elemento CombiSet Teppan Yaki

##### CS 7632 FL

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

PVP recomendado 2.469 €  
 N° de material 10684510  
 N° EAN 4002515875148



PROLINE





# Exactamente lo que necesitas

## Tipos y tamaños de los elementos ProLine de Miele

### Tipo de construcción

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

### Típos de construcción



#### Eléctrica

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

#### Inducción

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

#### Gas

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

### Gran variedad de tamaños



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

**Los clásicos:** 288 mm de ancho

**La comodidad:** 380 mm de ancho

**La amplitud:** 576 mm de ancho

Combinalos como deseas para crear el espacio que necesitas.

# Distintos tipos de preparación en un único sistema de cocción

## Los elementos ProLine más exclusivos de Miele

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



### Grill barbacoa

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

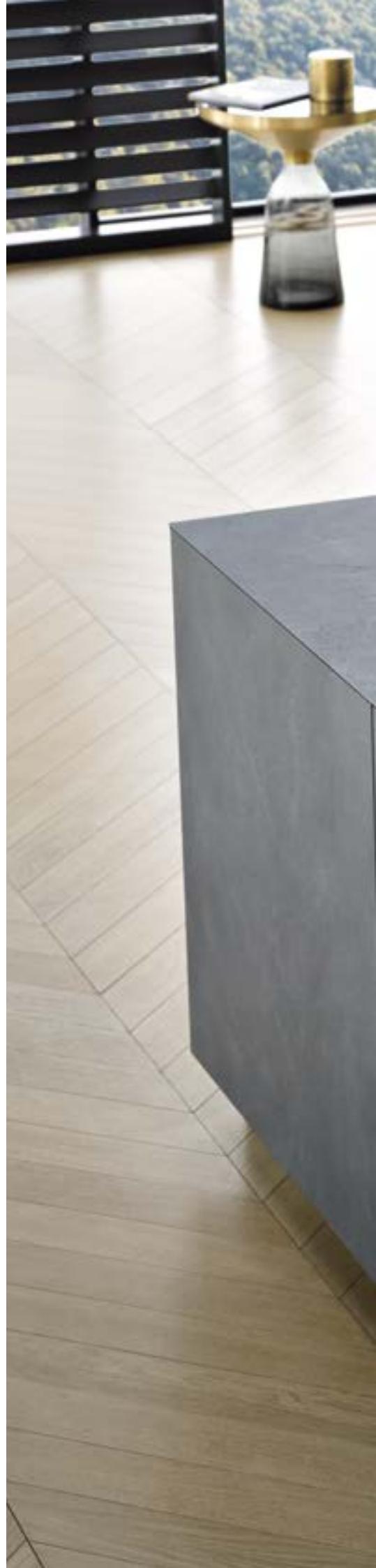
### TeppanYaki

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



### Extractor de encimera

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







# ¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas\* de los elementos ProLine de Miele

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



## Mando regulador

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

## TwinBooster

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



## Zona para asar

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

## GasStop & ReStart

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

## QuickStart

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



# Características exclusivas para conseguir resultados profesionales

Principales ventajas de los extractores de encimera ProLine de Miele

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

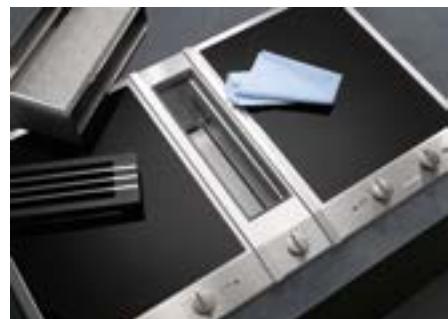


## Mando regulador

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

## Filtro de grasa de acero inoxidable

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



## CleanCover de Miele

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

## Motor ECO

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

## Clase de eficiencia energética

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

# ¿Qué significa cada ícono?

## Iconos para los elementos ProLine



### Manejo

Rápida y fácil selección a través de un mando independiente



### GasStop & ReStart

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



### QuickStart

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



### TwinBooster

Dos niveles de potencia para tiempos de cocción muy breves



### Mantenimiento del calor

Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad



### Flexibilidad

TeppanYaki eléctrico para la preparación versátil de alimentos



BarbecueGrill eléctrico para resultados de grill profesionales en la cocina

## Iconos para los elementos ProLine con extractor de encimera



### Manejo

Rápida y fácil selección a través de un mando independiente



### Motor ECO

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



### Filtro de 10 capas

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



### TwinBooster

Dos niveles de potencia para tiempos de cocción muy breves



### Mantenimiento del calor

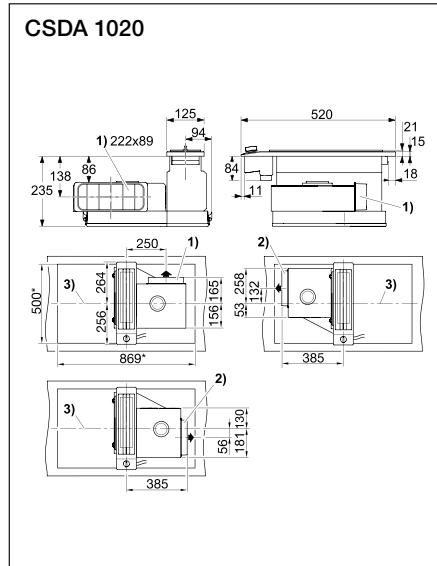
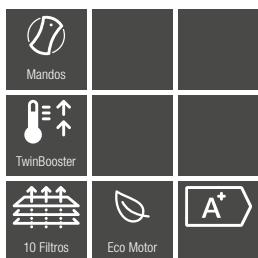
Mantenimiento del calor a temperatura de servir independiente de la cantidad



### Eficiencia energética

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

# CONJUNTO COMBISET CON EXTRACCIÓN INTEGRADA PROLINE

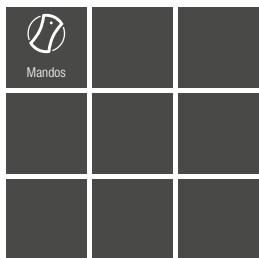


## Conjunto CombiSet con sistema de extracción integrada CSDA 1020

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

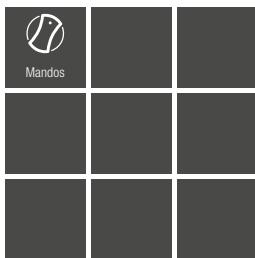
PVP recomendado 3.869 €  
 N° de material 10365950  
 N° EAN 4002515693834

# ELEMENTOS PROLINE



**Elemento CombiSet Vitrocerámica  
CS 1112 E**

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

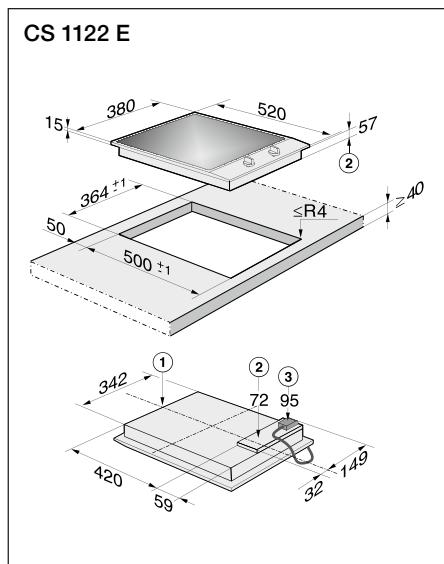
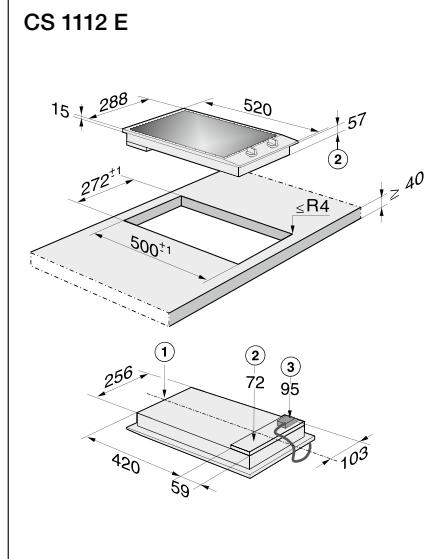


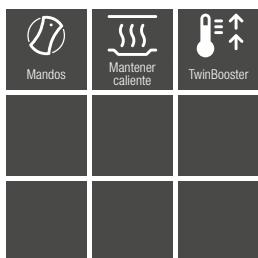
**Elemento CombiSet Vitrocerámica  
CS 1122 E**

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

PVP recomendado 1.099 €  
Nº de material 7129320  
Nº EAN 4002514418728

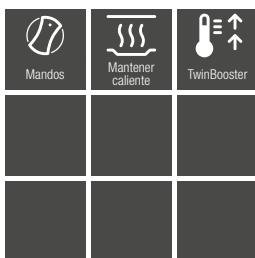
PVP recomendado 1.299 €  
Nº de material 7119550  
Nº EAN 4002514384450





### Elemento CombiSet Inducción CS 1212-1 I

- Elemento ProLine con cerquillo en acero inoxidable
- Dos zonas de cocción Vario
- Mandos giratorios
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función “Mantener caliente”
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 388 x 73 x 520

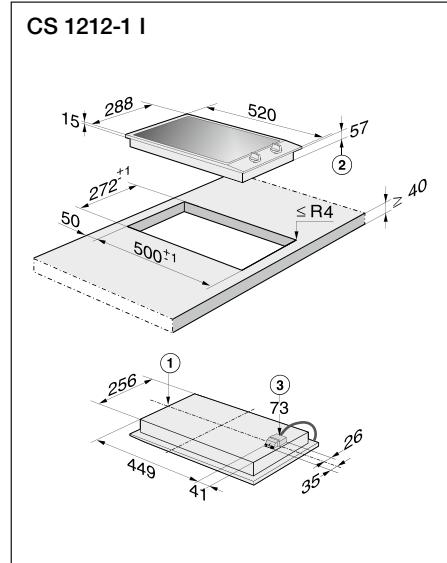


### Elemento CombiSet Inducción CS 1222 I

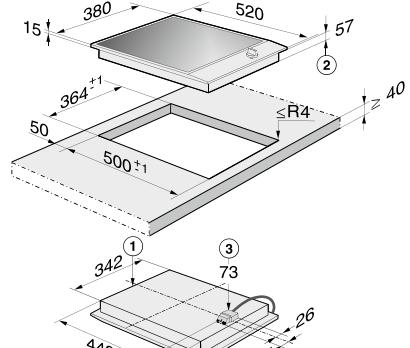
- Elemento ProLine con cerquillo en acero inoxidable
- Dos zonas de cocción (1 zona para asar)
- Mandos giratorios
- Distribución individual de la potencia de inducción con TwinBooster
- Función “Mantener caliente”
- Medidas de la placa en mm (An x Al x Fo): 380 x 73 x 520

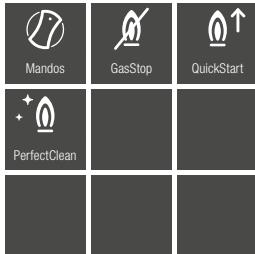
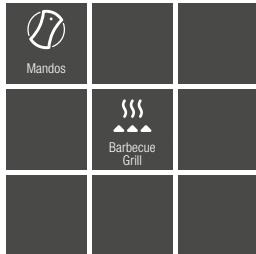
PVP recomendado 1.399 €  
Nº de material 9068610  
Nº EAN 4002515021767

PVP recomendado 1.509 €  
Nº de material 9068600  
Nº EAN 4002515021750



### CS 1222 I





## Elemento CombiSet Grill CS 1312 P BG

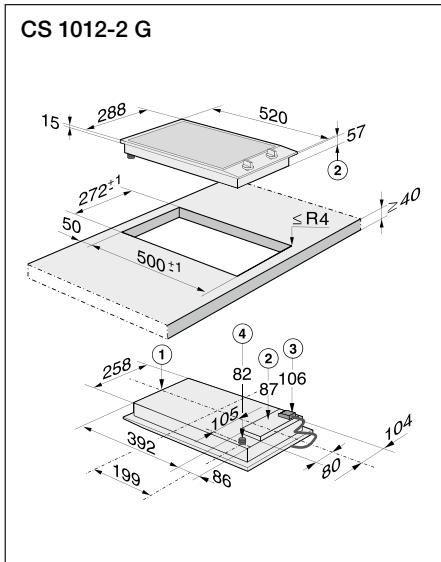
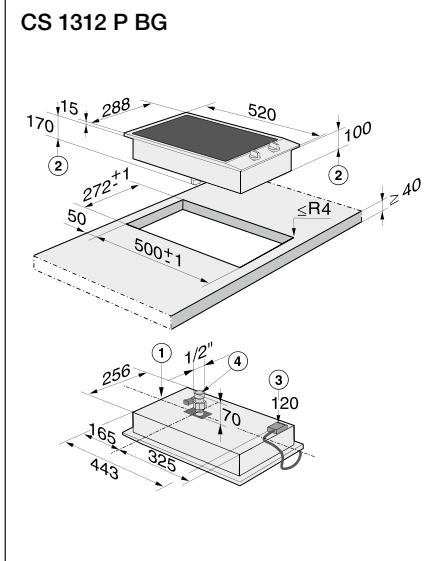
- Grill ProLine con cerquillo en acero inoxidable
- Dos áreas de calentamiento regulables por separado
- Mandos giratorios
- Piloto de conexión cómodo y seguro
- Piedras volcánicas y rodillo con cerdas suministrados con el aparato
- Medidas del grill en mm (An x Al x Fo): 288 x 115 x 520

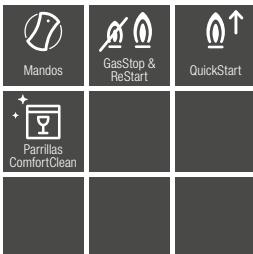
## Elemento CombiSet Gas CS 1012-2 G

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

PVP recomendado 1.219 €  
Nº de material 7129340  
Nº EAN 4002514419244

PVP recomendado 1.149 €  
Nº de material 10938800  
Nº EAN 4002516127123





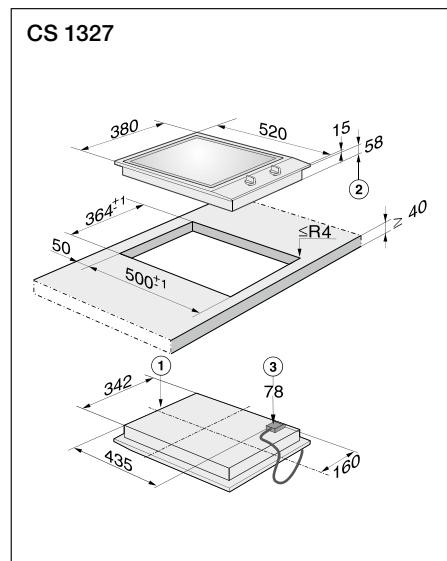
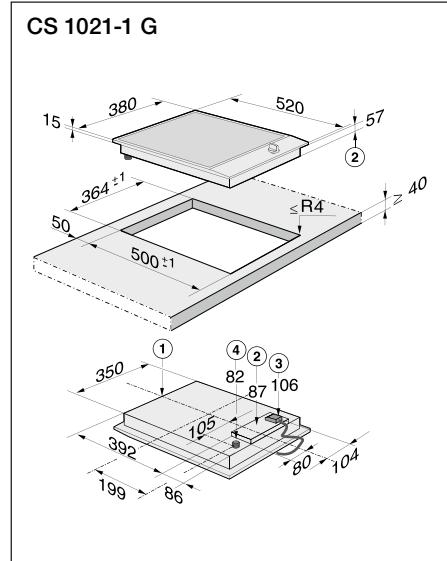
#### Elemento CombiSet Gas CS 1021-1 G

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



#### Elemento CombiSet Teppan yaki CS 1327 E

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



PVP recomendado

1.309 €

Nº de material

10938820

Nº EAN

4002516127086

PVP recomendado

2.259 €

Nº de material

7986890

Nº EAN

4002514994727



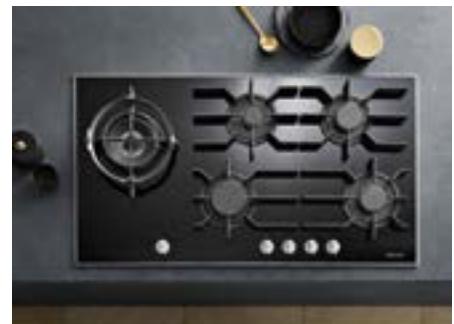
A dark, textured background features two small bowls in the upper left corner, one containing yellow beans and the other black beans. A large, polished metal object, possibly a cookware item, is visible on the right side. A faint circular watermark is centered over the text.

# PLACAS DE GAS





## Tipo de construcción



### Placas de gas

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

## Tipos de construcción



### Gas

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

# Exactamente lo que necesitas

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

Gran variedad de tamaños



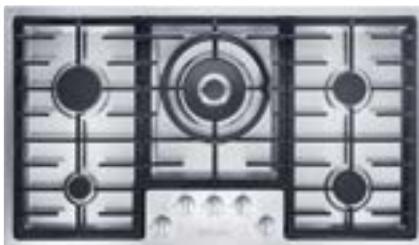
## Clásico

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



## Cómodo

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



## Máxima amplitud

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

Variantes de diseño



**Los clásicos:** placas de gas con base de acero inoxidable



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



**La elegancia:** placas de gas con base de vitrocerámica

Conceptos de manejo



## Placas de gas sin electrónica

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



## Placas de gas con electrónica

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



# ¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas\* de las placas de gas de Miele

## Placas de gas con electrónica

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



### QuickStart\*\*

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

### GasStop & ReStart\*\*

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



## Soportes ComfortClean

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

## Quemador wok

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

## Dotación flexible

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

\* Dotación según modelo

\*\*DE 102007015822 (patentado)

# ¿Qué significa cada ícono?

## Iconos para las placas de gas

### Manejo



Rápida y fácil selección a través de un mando independiente

### Seguridad



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



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

### QuickStart



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

### Soporte para recipientes



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

### Quemador PerfectClean



Acabado patentado de las superficies para una comodidad de limpieza máxima

# PLACAS DE GAS



**Placa de gas KM 2012 G**

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

PVP recomendado

849 €

Nº de material

7111180

Nº EAN

4002514374840



**Placa de gas KM 2034 G**

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

PVP recomendado

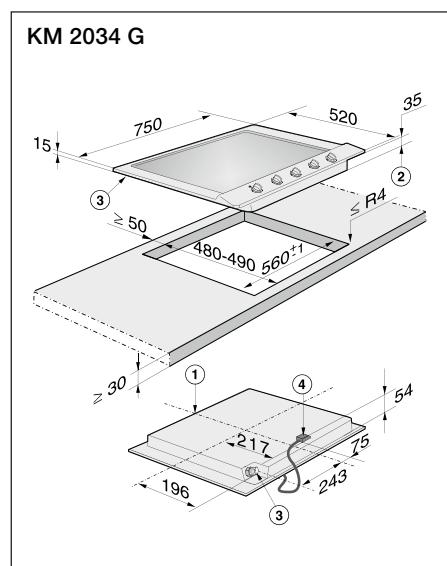
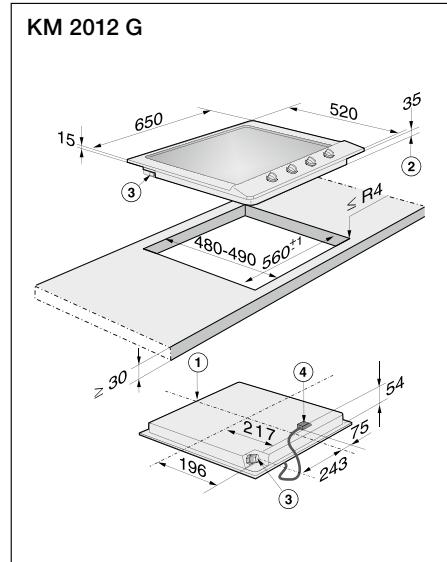
1.049 €

Nº de material

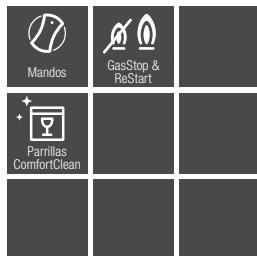
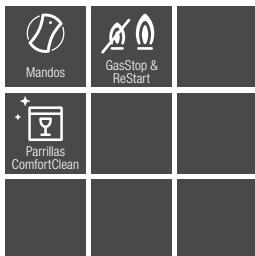
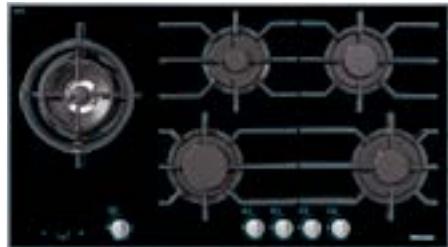
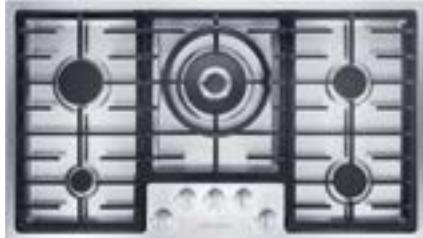
7111190

Nº EAN

4002514374956



# PLACAS DE GAS



## Placa de gas KM 2356-1 G

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

PVP recomendado

1.749 €

Nº de material

10939190

Nº EAN

4002516063575

## Placa de gas KM 3054-1 G

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

PVP recomendado

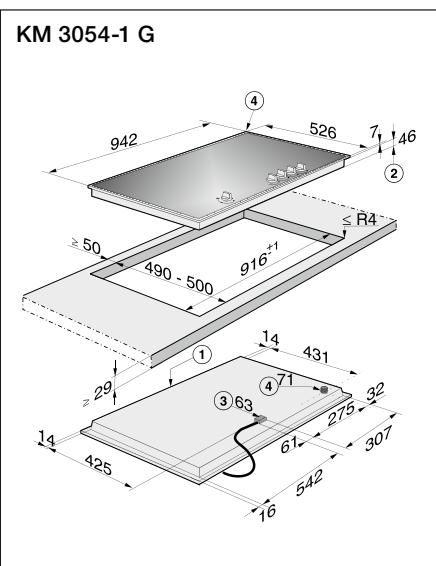
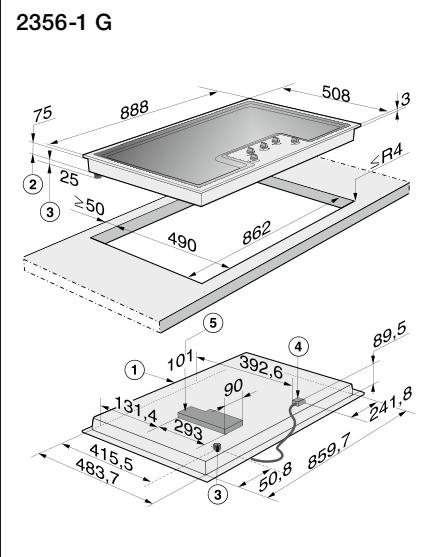
1.799 €

Nº de material

10939070

Nº EAN

4002516063568





**Miele S.A.U.**

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

**Atención al cliente**

**Telf. 902 398 398**

**Servicio Post-venta**

[miele.es/service](http://miele.es/service)

**Miele online**

[www.miele.es](http://www.miele.es)

**Tu distribuidor oficial**

**Miele en**

[www.miele.es](http://www.miele.es)

**Miele Experience Center La Moraleja**

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

**Miele Experience Center Madrid**

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

**Miele Experience Center Barcelona**

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

**Miele Experience Center Bilbao**

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

Síguenos en nuestros canales  
de Miele España:



## Miele Club

**Forma parte de Miele Club.**

Registrar tu electrodoméstico tiene ventajas aseguradas.

Entra en [miele.es](http://miele.es) en el apartado de Miele Club y descúbrelas.