

Érvényes a készlet erejéig vagy visszavonásig.

Miele
IMMER BETTER

Tökéletes klíma az ünnepi sültekhöz



Klímavezérléses sütő

CulinArt

attraktív
kiegészítővel

A Miele készülékei mindig a legnagyobb kényelmet szolgálják. A konyhai gépek-nél ez azt jelenti, hogy az élmény már a főzésnél elkezdődik. Nincs is annál szebb, mint amikor olyan ételeket varázsolunk könnyedén az asztalra, mint amelyeket a szakácskönyv képein látunk. Számunkra nagyon fontos, hogy a klíma-vezérléssel megsütött húsok és sütemények különös figyelemmel készülve sok-színű, gazdag ízélményt garantáljanak.

A Mielével a sütés-főzést most a legmodernebb és legkényelmesebb módon él-heti át, amit az automatikus programok és a perforált sütőtepsi tesznek lehetővé.





**Exkluzív
a Mielétől**

Klímavezérlés – kényeztető program az ételeknek

Minden élelmiszernek megvannak a maga sajátosságai. Ezek megismerése és ízviláguk teljes kibontakoztatása jelenti a valódi konyhaművészetet. Eddig a tökéletes kenyerek és zsemlek sütése a pékek kiváltsága volt. Most Önnek is sikerülhet a Miele klímavezérléses sütőivel. Ez a sütési program gőz hozzáadásával készít el számtalan ételt: illatos, lágy kenyeret ropogós kéreggel; meleg zsemlét és croissant, mintha frissen a péktől hozta volna; szaftos húst barnára pírítva; tökéletes felfűjtat; isteni szuflét és még sok minden mást.



Automatikus programok – Garantált siker a sütésnél

Elektronikus szabályozású programok 25-féle ételhez, így a sütemény, a kenyér, a hús csak tökéletesre sikerülhet. Sem az üzemmódot, sem pedig a hőmérsékletet és még az időtartamot sem kell beállítania. Emellett például a húsnál egyénileg beállítható a sütési- és a barnítási fok.



**Exkluzív
a Mielétől**

FlexiClip teleszkóposan kihúzható sínrendszer – ergonomikus és biztos

A teleszkópos rendszernek köszönhetően a sütőtepsi, a sütőrács és a sütőedény teljesen kihúzható a sütőtérből, és minden helyzetben biztosan megáll. Így kényelmesen locsolhatja a sültet vagy megforgathatja, kiveheti az ételt anélkül, hogy hozzáérne a sütő forró belsejéhez. Mindegyik sütési szinten rugalmasan használható.



Perforált gourmet sütőtepsi - a tökéletes kenyerekhez és zsemlekhez

Klímavezérlés üzemmódban a perforált gourmet sütőtepsivel érhető el a legjobb sütési végeredmény. Az apró lyukak garantálják az optimális hőeloszlást. Ezzel egyenletes barnulást lehet elérni különösen a péksütemény vagy kenyér alsó részén. Ropogós zsemle, ízletes kelt tészta, finom pizza, hasáburgonya vagy aszalt gyümölcs készíthető a gourmet sütőtepsin.



A Miele CulinArt sütői számos olyan funkcióval és felszereltséggel rendelkeznek, amelyek a legjobb sütési végeredményt és sikert garantálják.



Miele CulinArt szakácskönyv – receptek garantált sikerrel

A Miele CulinArt sütőket úgy alakították ki, hogy a könnyű kezelhetőség mellett a sütési végeredmény mindig tökéletes legyen. Ami a profi konyhákban már régóta bevált, mostantól otthon is elérhető. Hogy még könnyebb legyen, a szakácskönyvünk olyan recepteket kínál, amelyek nemcsak az automatikus programokat veszik figyelembe, hanem sokoldalúak, kreatívak és változatosságot nyújtanak a hétköznapi főzéshez. Mindegy, hogy kenyér, zsemle, hús, felfűjt vagy hal - a CulinArt szakácskönyv receptjeivel, amelyet a sütő mellé csomagoltunk, a főzés szórakozás lesz.

Amikor a sütés igazi öröm!

A Miele sütők tisztítási rendszerei

Enni jó dolog. De mi a helyzet a takarítással?

A Miele két lehetőséget kínál Önnek a lehető legegyszerűbb tisztításhoz: a PerfectClean bevonatot és a pirolízist.



Exkluzív a Mielétől **PerfectClean** kivitel
Tisztítás játszva: a Miele sütők számos alkatrésze, így például a sütőtér, a sütőtepsi és a sütőrács szabadalmaztatott felületkezelést kapott, amely egyedülálló tapadásgátló tulajdonságokat biztosít. A makacs szennyeződések egy kis mosogatószeres vízzel és szivaccsal könnyedén eltávolíthatók.



Pirolízis
A pirolízis a beszennyeződött sütőtér magas hőmérséklet melletti automatikus öntisztulását jelenti. Immár a múlté a hosszadalmas súrolás és az agresszív tisztítószerek használata. A pirolízises öntisztítás során az ételmaradékok hamuvá porlanak, és így maradéktalanul leválnak a sütőtér felületéről.



Pyrofit
A Pyrofit kialakításnak köszönhetően nem csak a sütőtér, hanem a felfogó rácsok, a sütőrácsok és a FlexiClip teleszkóposan kihúzható sínrendszer is ragyogóan tiszták lesznek a pirolízis során. Ugyanis a pirolízis alatt a tartozékok is a sütőtérben maradhatnak, ahol egyszerre megtörténik az öntisztításuk.

További meggyőző jellemzők

A Miele beépíthető sütők termékkelőnyei*

Minden recepthez a megfelelő beállítás A Miele beépíthető sütők sütőprogramjai*



Exkluzív a Mielétől **PerfectClean kivitel**
Gyorsan újra tiszta: mivel semmi nem ég oda és nem ragad le, ezért a tisztítás gyerekjáték.



Pirolízis
Könnyű tisztítás: automatikus öntisztítás nagyon magas hőmérsékletnél.



CleanSteel
Nem marad ujjlenyomat a nemesacélon: a felület védőbevonatot kapott, így feleslegessé válik a külön tisztítás.



 **Hőlégkeverés plusz**
Könnyed légkeverés: optimális üzemmód gyors, kímélő sütéshez, akár három sütőszinten is.



 **Alsó-felső sütés**
Univerzálisan használható a klasszikus ízekhez: így tökéletesre sikerülnek a hagyományos receptek.



 **Nagyfelületű grill**
Sokoldalú sütési mód: nagyobb mennyiségű steak, kolbász, rablólús, hirtelensültek és még sok minden más grillezéséhez.



Katalitikus öntisztítás
Alig kell tisztítani a sütő hátsó falát: a zsírmaradványok és környezete hideg marad, nagyfokú biztonságot és védelmet nyújtva az égési sérülések ellen.



Saját beállítások
Döntsön saját maga: a nyelv, a jelzőhangok, a kijelző fényereje és még sok minden más egyénileg beállítható.



Időbeállítási funkciók
Mindig pontos: a sütés kezdő és befejező időpontja, időtartama, valamint a pontos idő egyszerűen beprogramozható.



 **Légkeveréses grill**
Kívül ropogós, belül szaftos: ideális a sült csirke, sült kacsacsülök, göngyölt hús és egyéb húskételek elkészítéséhez.



 **Intenzív sütés**
Ropogós tészta, finom feltét: legyen szó pizzáról vagy gyümölcsös tortáról, a tészta ropogósra sül, a feltét pedig puha marad.



 **Alsó hő**
Egyéni elkészítési mód: vízben párolandó vagy alulról utánbarnítandó ételekhez



Készülékűtő rendszer hideg frontfelülettel
Maximális védelem: a készülék külső felülete és környezete hideg marad, nagyfokú biztonságot és védelmet nyújtva az égési sérülések ellen.



Biztonsági funkciók
Egy igazi őrangyal: ha megfedkezne a bekapcsolt készülékről, a biztonsági kapcsolás közbe lép.



 **Sütőautomatika**
Így marad a hús igazán szaftos: a húst magas hőmérsékleten elősütjük, majd egyénileg beállított hőmérsékleten tovább sütjük.



 **Barnító sütés**
Teljes a siker: a különböző fűtőszálak kombinációjának köszönhetően kiváló felfújt, gratin és lasagne készíthető.



 **Automatikus programok**
25-féle étel varázsütésre: legyen szó kenyérről, süteményről vagy húsról, a gép teljesen automatikusan elkészíti azokat.

CulinArt beépíthető sütők H 6000



Típus/Megnevezés	H 6267 B	H 6267 BP
Design		
PureLine/ContourLine	●/–	●/–
Kijelző	EasyControl	EasyControl
Süllyeszthető gombok/Szöveges feliratozás	●/●	●/●
Élvezeti értéket növelő jellemzők		
Pontos hőmérsékletszabályozás 50–250°C között	–	–
Elektronikus hőmérsékletszabályozás 30–300°C között	●	●
Crisp funkció	–	–
Üzem módok		
Hőlégkeverés plusz /alsó-felső sütés/grill/hőlégkeveréses grill	●/●/●/●	●/●/●/●
Intenzív sütés/alsó sütés/felolvasztás/barnító sütés	●/●/●/●	●/●/–/●
Klíma vezérlés (párával kombinált sütés)/Sütőautomatika	●/●	●/●
Automatikus programok	25	25
Felső sütés/Kisfelületű grill	–/–	–/–
Kezelési kényelem		
Időre programozható gőzlöket (gőzbefűtés)	–	–
Pontos idő kijelzése/Dátum kijelzése	●/–	●/–
Stopper/Időtartamtárolás órában	●/200	●/200
Start-stop programozás/Kikapcsoló automatika	●/●	●/●
Valós hőmérséklet kijelzése/Javasolt hőmérséklet	●/●	●/●
Saját programok/Egyedi beállítások	–/●	–/●
Készülékajtó		
CleanGlass sütőajtó/Ajtókontakt kapcsoló	●/–	●/–
Sütőtér		
Sütőtér nagysága (liter)	76	76
Sütési szintek száma/Sütési szintek számozása	5/●	5/●
Halogén világítás, izzók száma	1	1
Tisztítási kényelem		
Nemesacél front CleanSteel felülettel*	●	●
Perfect Clean sütőtér katalitikus öntisztítású hátfallal	●	–
Pirolitikus öntisztítás	–	●
Fűtött katalizátor/Katalizátor fűtés nélkül	–/–	–/●
Lehajtható grillfűtőszál	●	●
Hatékonyság és tartósság		
Energiahatékonysági osztály	A/A+*	A/A+*
Maradék hő felhasználás/Gyors felfűtés	–/●	–/●
Háztartási készülék hálózat		
Előszerve/Előkészítve Miele@Home rendszerre	–/–	–/–
Biztonság		
Készülék hűtés/Hideg frontfelület	●/●	●/●
Biztonsági kikapcsolás/Reteszelés	●/●	●/●
Műszaki adatok		
Beépítési méretek (fülkeméret) mm-ben (szélesség x magasság x mélység)	560 – 568 x 600 x 550	560 – 568 x 600 x 550
Teljes csatl.-i érték (kW)/Hálózati feszültség (V)/Hálózati biztosíték (A)	3,5/230/16	3,5/230/16
Tartozékok		
Perforált sütőtepsi/ Sütőtepsi/Univerzális sütőtepsi Perfect Clean felülettel	●/●/●	●/●/●
Kombinált sütőrács Perfect Cleannel/Perfect Clean nélkül/Pirolízisre alkalmas	●/–/–	●/–/●
FlexiClip teleszkóposan kihúzható sínrendszer Perfect Cleannel/Perfect Clean nélkül/Pirolízisre alkalmas	●/–/–	●/–/●
Oldalsó felfogó rácsok Perfect Cleannel /Perfect Clean nélkül/Pirolízisre alkalmas	●/–/–	●/–/●
Javasolt áfás fogyasztói ár (akció)		
Nemesacél Cleansteel	399.900,–	499.900,–

Beépítési vázlatok
Sütők

H 6000 B, 76 literes űrtartalommal

* Készülék üvegfronttal
** Készülék nemesacél fronttal

H 6000 B, 76 literes űrtartalommal

* Készülék üvegfronttal
** Készülék nemesacél fronttal

H 6000 BP

* Készülék üvegfronttal
** Készülék nemesacél fronttal

H 6000 BP, 76 literes űrtartalommal

* Készülék üvegfronttal
** Készülék nemesacél fronttal

H 6000 B ; H 6000 BP

* Készülék üvegfronttal
** Készülék nemesacél fronttal



Miele Kft.
H-1022 Budapest
Alsó Törökvész út 2.
1525 Budapest, Pf. 29.

Tel.: (+36 1) 880 6400
Fax: (+36 1) 880 6402
e-mail: info@miele.hu

<http://www.miele.hu>

Miele Bemutatóterem:
Tel.: (+36 1) 880 6450
Fax: (+36 1) 880 6401
e-mail: bemutaterem@miele.hu

Nyitva tartási idő:
Hétfőtől péntekig: 9.00-17.30
Szombaton: 10.00-14.00



A Miele termékek a CE minőségi védjeggyel rendelkeznek.
A CE előírásoknak való megfelelést a gyártó garantálja.

Miele márkaszerviz

H-1022 Budapest
Alsó Törökvész út 2.
Telefon: (+36 1) 880 6480
Fax: (+36 1) 880 6403
e-mail: szerviz@miele.hu

A feltüntetett forint árak a hulladékkezelési díjat tartalmazó javasolt áfás fogyasztói árak (akciós), melyeknek mindenkorai változtatásának jogát – költségnövekedésre, tévesztésre, valamint
nyomdai-, és szerelési hibákra való tekintettel – a Miele Kft. fenntartja magának.
A javasolt áfás fogyasztói árak (akciós) szolgáltatást nem tartalmaznak. Az igénybevevett szolgáltatások külön fizetendők.