

Miele

Fornos, fornos a vapor e microondas

Design Partner
Versão setembro 2021

Miele. Immer Besser.





FORNOS MULTIFUNÇÕES





À altura dos olhos ou por baixo da placa

Modelos, medidas do nicho, interiores do forno e sistemas de limpeza dos fornos multifunções*

As medidas do nicho



O compacto

60 cm de largura, 45 cm de altura



O espaçoso

60 cm de largura, 60 cm de altura



O extra grande

90 cm de largura, 48 cm de altura

Diversidade de tamanhos



O compacto

49 litros, 3 níveis de encaixe



O espaçoso

76 litros, 5 níveis de encaixe



O extra grande

90 litros, 3 níveis de encaixe

Sistemas de limpeza

A comida fica deliciosa. E a limpeza? A Miele disponibiliza-lhe aqui duas opções diferentes de tornar a limpeza tão fácil quanto possível: PerfectClean e limpeza automática pirolítica.



Exclusivo Miele PerfectClean

Extraordinariamente fácil de limpar. O interior do seu forno é fornecido com um acabamento antiaderente único. Os resíduos de comida e a sujidade mais persistente podem, assim, ser facilmente removidos com uma simples passagem utilizando um detergente. Limpeza mais rápida, mais tempo para si.



Equipamento pirolítico e acessórios PyroFit*

Mais confortável é impossível. Eficiente e sem esforço: a altas temperaturas, a pirólise assegura que os resíduos de comida no interior do forno se decompõem em cinzas e se soltam completamente das superfícies. O seu forno limpa-se sozinho! Graças ao PyroFit, pode deixar tabuleiros e assadeiras, grelhas laterais e calhas telescópicas FlexiClip no forno durante este processo e depois retirá-los totalmente limpos. De seguida, a cinza pode ser facilmente removida do fundo do forno com um pano.

* depende do modelo



Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque* dos fornos multifunções

Exclusivo Miele Cozinhar com clima¹⁾

Consiga resultados profissionais de modo muito simples com apoio de humidade: ao cozinhar com clima são libertados jatos de vapor para o interior do forno. Assim, são combinados diferentes modos de funcionamento com humidade, para obter os melhores resultados de confeção. A carne fica tenra e succulenta por dentro e adquire uma crosta apetitosa. O pão e as carcaças ficam fofos por dentro, tostados e estaladiços uniformemente por fora e sabem como se acabassem de sair da padaria. Particularmente prático: pode programar os jatos de vapor de forma temporizada e operar, deste modo, de forma completamente flexível. Até vários programas automáticos recorrem ao cozinhar com clima para melhores resultados.



Programas automáticos

Pratos saborosos em pouco tempo: seja pão, bolos ou carne, tudo é preparado de forma totalmente automática.



Exclusivo Miele TasteControl²⁾

O arrefecimento rápido automático impede o prolongamento indesejado da confeção e pode manter os alimentos quentes.



Exclusivo Miele Câmara no interior do forno

A câmara no interior do forno mostra-lhe o processo de confeção, esteja onde estiver. Soluções inteligentes e inovadoras com a ajuda da câmara integrada no interior do forno.



Exclusivo Miele Sonda de temperatura sem fios³⁾

Cozinhar peixe e carne até ao ponto certo: o forno informa-o quando o alimento estiver pronto.



Miele@home

Vida inteligente: com Miele@home ligue os eletrodomésticos em rede para mais possibilidades.

* depende do modelo

¹⁾ com sistema de aspiração patenteado

Patente: EP 2 190 295 B1

²⁾ Patente: EP 1 714 083 B1

³⁾ Patente: EP 1 985 983 B1

A regulação adequada a cada receita

Os modos de funcionamento* dos fornos multifunções



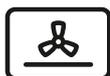
Ar quente Plus

Maravilhosamente leve e descomplicado: ideal para cozinhar e assar delicadamente em até dois níveis.



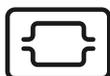
Aquecimento superior e inferior

Universal e clássico: para que todas as receitas tradicionais saiam perfeitas.



Aquecimento intensivo

Bases crocantes, coberturas saborosas: seja pizza, quiche ou bolo de fruta, em baixo fica crocante, em cima suculento.



Sistema automático para assar

Carne suculenta: o selar da carne ocorre a uma temperatura mais elevada, a confeção continua a uma temperatura definida.



Grelhar por circulação de ar

Crocante por fora, suculento por dentro: ideal para frango, pato, pernis, rolos de carne e outros pratos de carne.



Grill total

Versátil dentro de casa: pode grelhar grandes quantidades de bifes, salsichas e espetadas, entre outros.



Grill parcial

Melhor para menores quantidades, ideal para grelhar porções mais pequenas.



Ar quente Eco

Especial poupança de energia: assados suculentos ou empadões perfeitos.



Programa Sabbat

O programa Sabbat permite a utilização do aparelho para as tradições judaicas.



Aquecimento superior

Agradável à vista e ao paladar: a opção perfeita para gratinar, tostar e alourar.



Aquecimento inferior

No ponto: para cozinhar em banho-maria ou que devam ficar dourados por baixo.



Descongelação

Suave para produtos ultracongelados: descongelamento cuidadoso com ar frio e sob condições ideais.



Booster

Velocidade expresso para urgências: quem tem pouco tempo para cozinhar vai apreciar especialmente este programa .



Programas automáticos

O forno orienta a confeção de inúmeros pratos: quer seja pão, bolos ou carne, confeciona de forma automática.



Cozinhar a baixas temperaturas

Terna e suculenta: a carne é cozinhada a baixas temperaturas de forma especialmente uniforme sem ficar seca por fora.



Aplicações especiais

Extraordinariamente simples: os diversos programas especiais como, p. ex., a desidratação, proporcionam excelentes resultados.



Programas favoritos

Para os seus pratos preferidos: grave os seus modos de funcionamento, temperaturas e durações preferidos para replicar receitas no futuro.



Cozinhar com clima

Parece acabado de sair da padaria: a humidade assegura uma massa incomparavelmente leve e uma crosta dourada.



Cozinhar com clima com sistema automático para assar

Idealmente assado: o assado é preparado a altas temperaturas, a continuação da confeção decorre a temperaturas individuais com humidade.



Cozinhar com clima com Ar quente Plus

Ideal para cozinhar e assar com apoio de humidade até três níveis.



Cozinhar com clima com aquecimento intensivo

Pizza, quiche ou bolo de fruta: com humidade as bases ficam crocantes e as coberturas permanecem suculentas.



Cozinhar com clima com aquecimento superior e inferior

Qualidade clássica: com humidade obtém os melhores resultados em receitas tradicionais.

*depende do modelo

O que significa cada ícone?

Ícones para fornos



Comando

Utilização intuitiva através do visor grande e totalmente tátil. Comando simples e rápido por toque.



Utilização intuitiva através do visor totalmente tátil. Comando simples e rápido por toque.



Seleção direta dos modos de funcionamento e tempos através de teclas sensoras, indicação através de visor de texto de 4 linhas.



Seleção direta dos modos de funcionamento e tempos através de teclas sensoras, indicação através de visor de texto de 1 linha.



Seleção dos modos de funcionamento, temperaturas e tempos através dos botões seletores, indicação através de visor de 7 segmentos.



MultiLingua

Polivalente: pode definir diferentes idiomas no visor, de forma a entender perfeitamente todas as informações.



Conforto de manutenção

Acabamento de superfícies com efeito antiaderente para um conforto de limpeza inigualável.



Limpeza automática do interior do forno.



Com a pirólise, o interior do forno e os acessórios ficam resplandecentemente limpos.



Classes de eficiência energética

É indicada a eficiência energética.



Cozinhar com clima

Combinação de um modo de funcionamento convencional e humidade. Estão disponíveis várias opções consoante o equipamento.



Calhas telescópicas FlexiClip

Calhas telescópicas para uma utilização flexível e segura das grelhas para bolos e assados fora do interior do forno.



TasteControl

No ponto: após os processos de confeção programados, o interior do forno é arrefecido, evitando-se um prolongamento indesejado da confeção.



Sonda de temperatura

Medição precisa da temperatura no interior dos alimentos.



Câmara

A comida sempre à vista, graças à câmara no interior do forno.

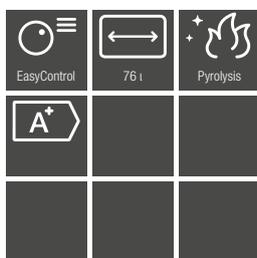
Fornos multifunções Active



Forno multifunções Active H 2265-1 B

- Forno multifunções para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Visor EasyControl
- Função Timer
- Grelha
- Tabuleiro universal com PerfectClean
- Medidas do forno em mm (L x A x P):
595 x 596 x 569

PVP recomendado 599 €
N.º de material: 11129280
Código EAN: 4002516178996

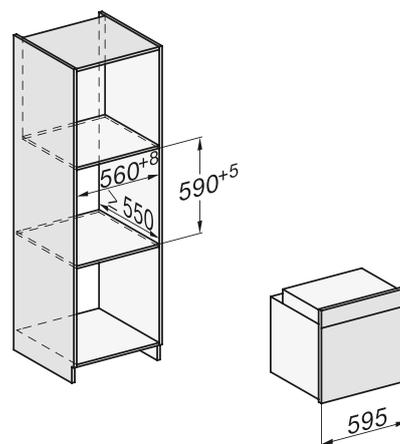


Forno multifunções Active H 2265-1 BP

- Forno multifunções pirolítico para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Visor EasyControl
- Função Timer
- Limpeza automática pirolítica
- Grelha
- Tabuleiro universal com PerfectClean
- Medidas do forno em mm (L x A x P):
595 x 596 x 569

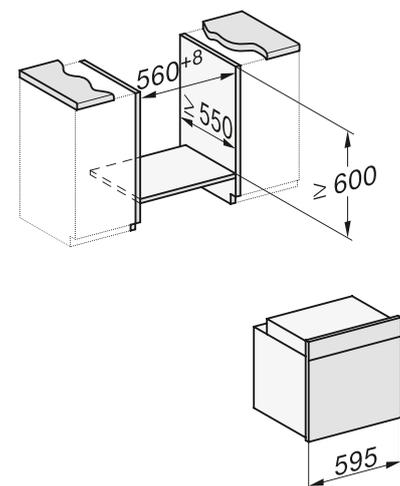
PVP recomendado 799 €
N.º de material: 11129290
Código EAN: 4002516180012

H 2265-1 B/BP



Instalação em armário

H 2265-1 B/BP



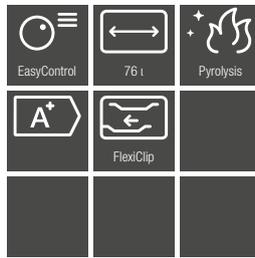
Instalação sob bancada



Forno multifunções Active H 2267-1 B

- Forno multifunções para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Visor EasyControl
- Função Timer
- Grelha e calhas telescópicas FlexiClip
- Tabuleiro universal com PerfectClean
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 569

PVP recomendado 629 €
N.º de material: 11129300
Código EAN: 4002516180029

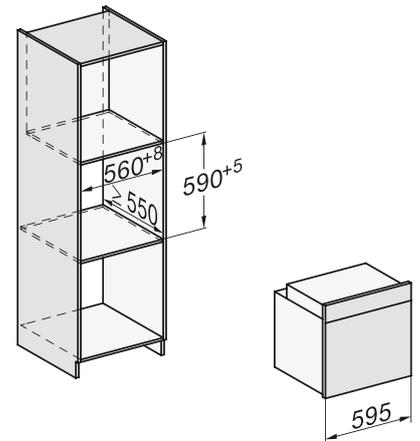


Forno multifunções Active H 2267-1 BP

- Forno multifunções pirolítico para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Visor EasyControl
- Função Timer
- Limpeza automática pirolítica
- Grelha e calhas telescópicas FlexiClip
- Tabuleiro universal com PerfectClean
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 569

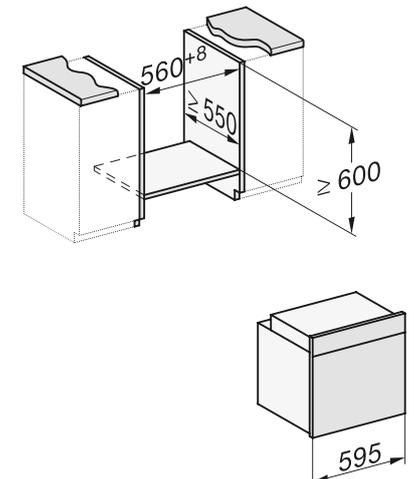
PVP recomendado 829 €
N.º de material: 11129310
Código EAN: 4002516179924

H 2267-1 B/BP



Instalação em armário

H 2267-1 B/BP



Instalação sob bancada

Fornos multifunções PureLine



Forno multifunções PureLine H 2860 B

- Forno multifunções PureLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Visor EasyControl
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip com PerfectClean
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 569

PVP recomendado

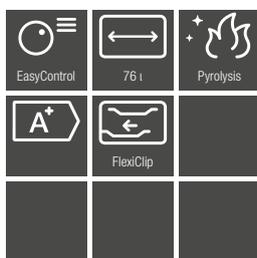
1.149 €

N.º de material:

11129360

Código EAN:

4002516179931



Forno multifunções PureLine H 2860 BP

- Forno multifunções pirolítico PureLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Visor EasyControl
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 569

PVP recomendado

1.349 €

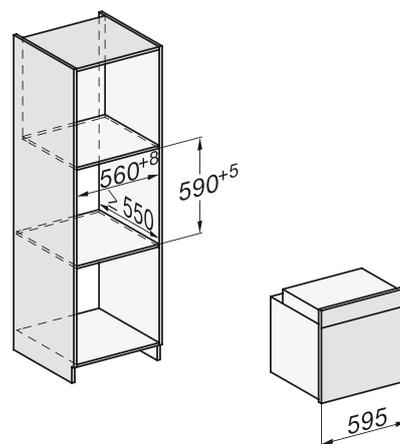
N.º de material:

11129400

Código EAN:

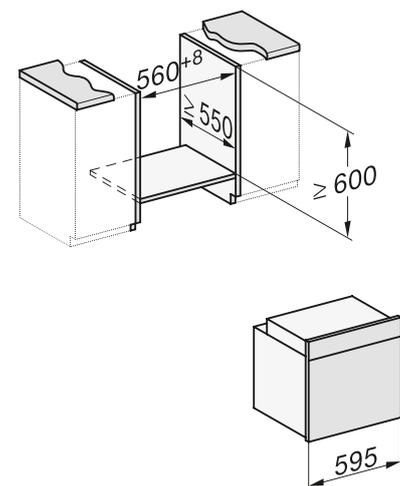
4002516180050

H 2860 B/BP



Instalação em armário

H 2860 B/BP



Instalação sob bancada



Forno multifunções PureLine H 7264 B

- Forno multifunções PureLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor DirectSensor S
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 569

PVP recomendado

1.549 €

N.º de material:

11129550

Código EAN:

4002516180074



Forno multifunções PureLine H 7264 BP

- Forno multifunções pirolítico PureLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor DirectSensor S
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 569

PVP recomendado

1.899 €

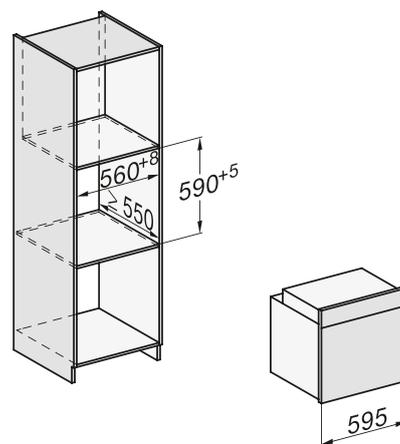
N.º de material:

11129560

Código EAN:

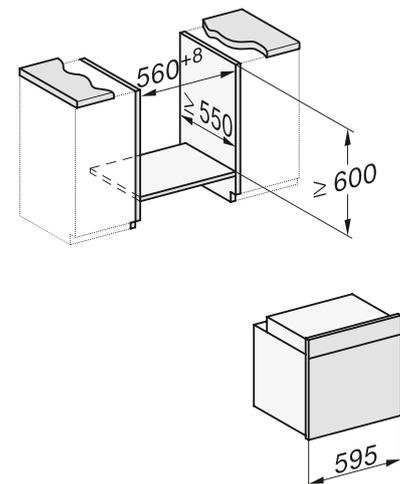
4002516180418

H 7264 B/BP



Instalação em armário

H 7264 B/BP



Instalação sob bancada

Fornos multifunções PureLine



Forno multifunções PureLine H 7464 BP

- Forno multifunções pirolítico PureLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor DirectSensor
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- TasteControl: manutenção do calor sem ressecar nem cozinhar demasiado os alimentos
- Sonda de temperatura
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip com PyroFit
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 569

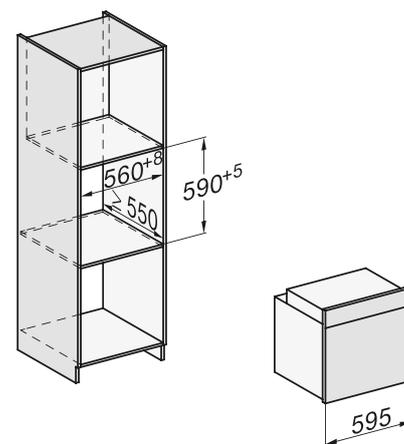
PVP recomendado 2.649 €
N.º de material: 11129580
Código EAN: 4002516180524

Forno multifunções PureLine H 7660 BP

- Forno multifunções pirolítico PureLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor M Touch S
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- TasteControl: manutenção do calor sem ressecar nem cozinhar demasiado os alimentos
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip com PyroFit
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 569

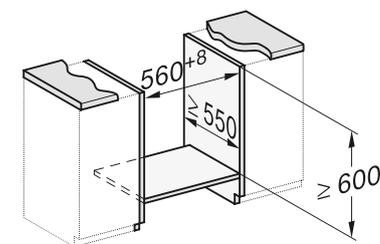
PVP recomendado 3.099 €
N.º de material: 11129590
Código EAN: 4002516180531

H 7464 BP e 7660 BP



Instalação em armário

H 7464 BP e 7660 BP



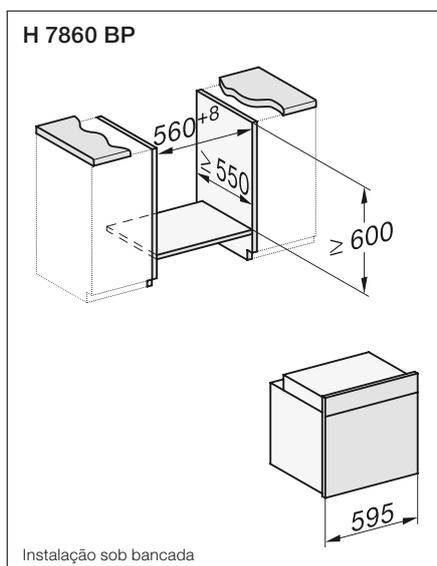
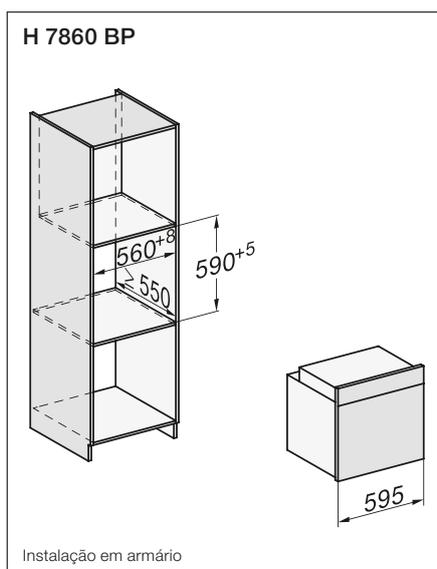
Instalação sob bancada



Forno multifunções PureLine H 7860 BP

- Forno multifunções pirolítico PureLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor M Touch
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- TasteControl: manutenção do calor sem ressecar nem cozinhar demasiado os alimentos
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Câmara: acompanhamento à distância e reajuste do processo de confeção
- Sonda de temperatura sem fios
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip com PyroFit
- Medidas do forno em mm (L x A x P):
595 x 596 x 569

PVP recomendado 3.549 €
N.º de material: 11129600
Código EAN: 4002516180425



Fornos multifunções PureLine



Forno multifunções PureLine H 7890 BP

- Forno multifunções pirolítico PureLine de 90 cm de largura
- Volume interior: 90 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor M Touch
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Câmara: acompanhamento à distância e reajuste do processo de confeção
- Sonda de temperatura sem fios
- Calhas telescópicas FlexiClip
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 848 x 474 x 546

PVP recomendado

7.299 €

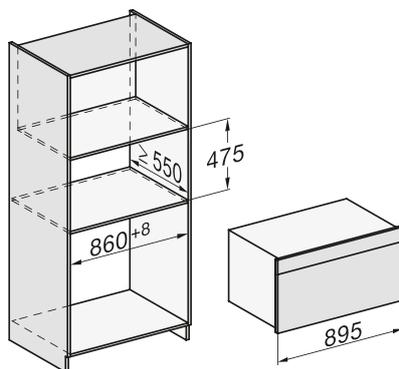
N.º de material:

11129410

Código EAN:

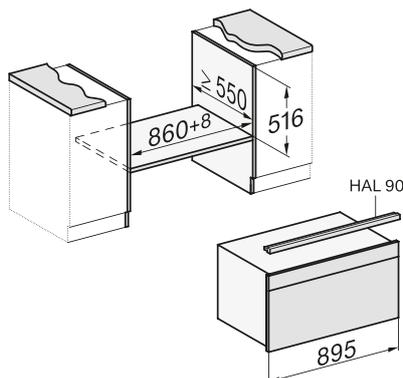
4002516230243

H 7890 BP

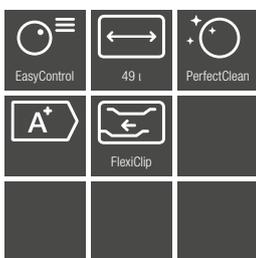


Instalação em armário

H 7890 BP



Instalação sob bancada



Forno multifunções PureLine H 2840 B

- Forno multifunções PureLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 49 litros
- Eficiência energética A+
- Visor EasyControl
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- 8 funções disponíveis
- Calhas telescópicas FlexiClip
- Medidas do forno em mm (L x A x P):
595 x 456 x 569

PVP recomendado

1.199 €

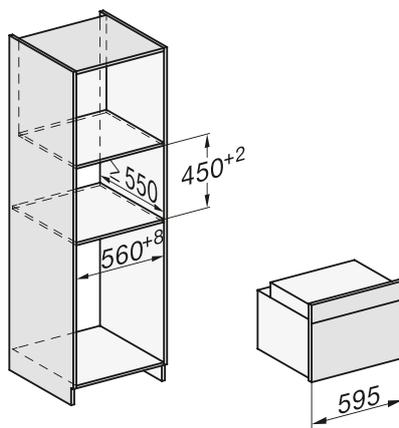
N.º de material:

11129420

Código EAN:

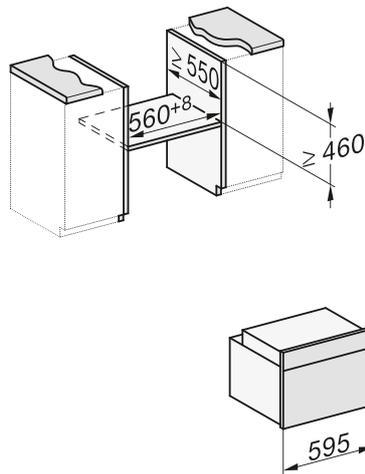
4002516179962

H 2840 B



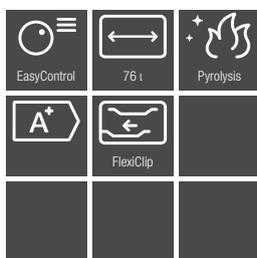
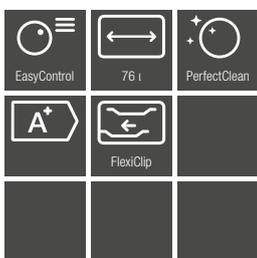
Instalação em armário

H 2840 B



Instalação sob bancada

Fornos multifunções VitroLine



Forno multifunções VitroLine H 2860 B

- Forno multifunções VitroLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Visor EasyControl
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 568

Forno multifunções VitroLine H 2860 BP

- Forno multifunções pirolítico VitroLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Visor EasyControl
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 568

PVP recomendado

Brilliant White 1.149 €
N.º de material: 11129320
Código EAN: 4002516179870

PVP recomendado

Graphite Grey 1.249 €
N.º de material: 11129340
Código EAN: 4002516179009

PVP recomendado

Obsidian Black 1.249 €
N.º de material: 11129330
Código EAN: 4002516180036

PVP recomendado

Brilliant White 1.349 €
N.º de material: 11129370
Código EAN: 4002516179948

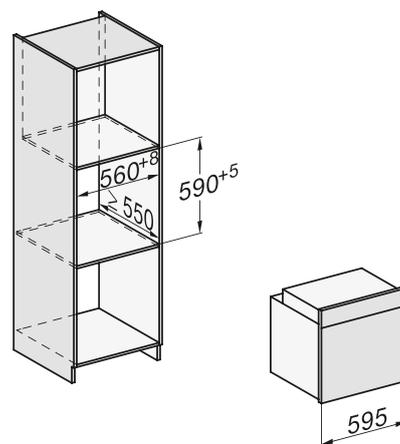
PVP recomendado

Graphite Grey 1.449 €
N.º de material: 11129390
Código EAN: 4002516179955

PVP recomendado

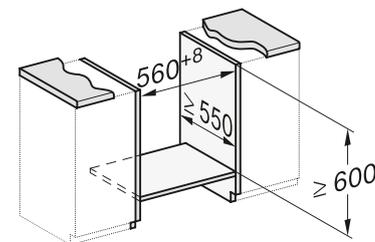
Obsidian Black 1.449 €
N.º de material: 11129380
Código EAN: 4002516180043

H 2860 B/BP



Instalação em armário

H 2860 B/BP



Instalação sob bancada



Forno multifunções VitroLine H 7264 B

- Forno multifunções VitroLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor DirectSensor S
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 568

PVP recomendado

Graphite Grey 1.649 €
N.º de material: 11129540
Código EAN: 4002516122869

PVP recomendado

Obsidian Black 1.649 €
N.º de material: 11129530
Código EAN: 4002516122852

Forno multifunções VitroLine H 7264 BP

- Forno multifunções pirolítico VitroLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor DirectSensor S
- Limpeza automática pirolítica
- Sensor de temperatura
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 568

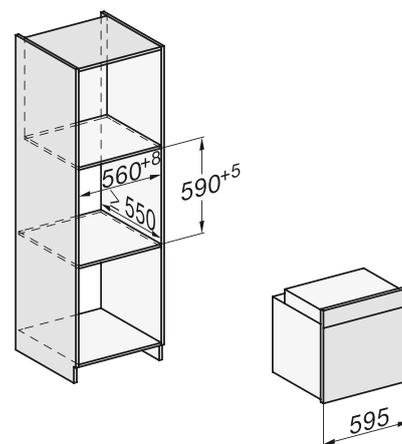
PVP recomendado

Graphite Grey 1.999 €
N.º de material: 11120560
Código EAN: 4002516182542

PVP recomendado

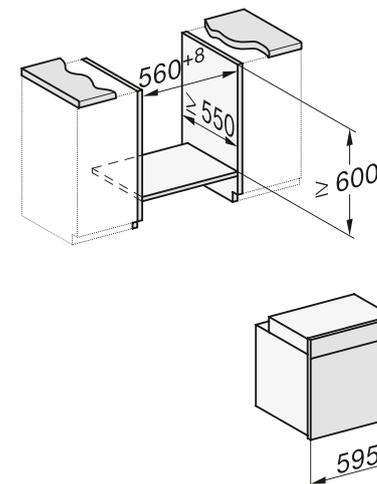
Obsidian Black 1.999 €
N.º de material: 11120550
Código EAN: 4002516120445

H 7264 B/BP



Instalação em armário

H 7264 B/BP



Instalação sob bancada

Fornos multifunções VitroLine



Forno multifunções VitroLine H 7464 BP

- Forno multifunções pirolítico VitroLine para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor DirectSensor
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- TasteControl: manutenção do calor sem ressecar nem cozinhar demasiado os alimentos
- Sonda de temperatura
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip com PyroFit
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 568

PVP recomendado

Graphite Grey 2.749 €
N.º de material: 11120900
Código EAN: 4002516172673

PVP recomendado

Obsidian Black 2.749 €
N.º de material: 11120890
Código EAN: 4002516172871

Forno multifunções VitroLine H 7660 BP

- Forno multifunções pirolítico VitroLine H 7660 BP
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor M Touch S
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- SuperVision: verifique o estado dos seus outros aparelhos Miele
- TasteControl: manutenção do calor sem cozinhar os alimentos em demasia
- MotionReact: sensores de movimento
- Sonda de temperatura
- Tabuleiro com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip com PyroFit
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 568

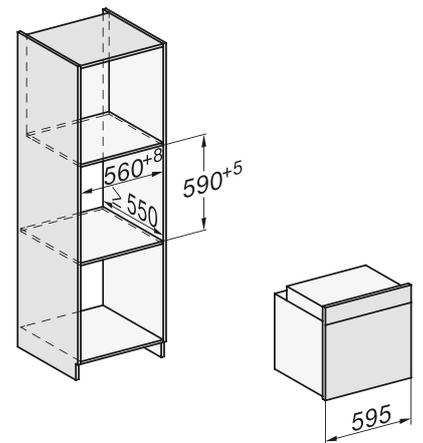
PVP recomendado

Graphite Grey 3.199 €
N.º de material: 11120970
Código EAN: 4002516172789

PVP recomendado

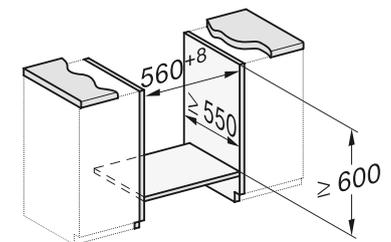
Obsidian Black 3.199 €
N.º de material: 11120960
Código EAN: 4002516172970

H 7464 BP e 7660 BP



Instalação em armário

H 7464 BP e 7660 BP



Instalação sob bancada



Forno multifunções VitroLine H 7860 BP

- Forno multifunções pirolítico VitroLine para nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Eficiência energética A+
- Cozinhar com clima e programas automáticos
- Visor M Touch
- Limpeza automática pirolítica
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- TasteControl: manutenção do calor sem ressecar nem cozinhar demasiado os alimentos
- MotionReact: sensores de movimento
- Câmara: acompanhamento à distância e reajuste do processo de confeção
- Sonda de temperatura sem fios
- Tabuleiro para pastelaria com PerfectClean
- Calhas telescópicas FlexiClip com PyroFit
- Medidas do forno em mm (L x A x P):
595 x 596 x 568

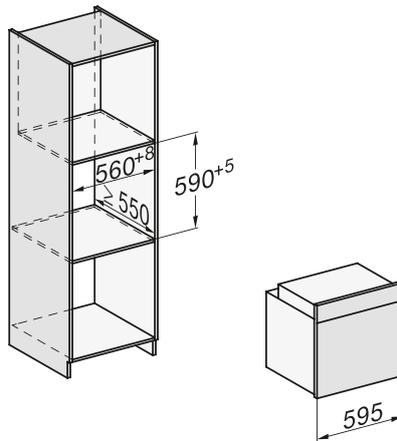
PVP recomendado

Graphite Grey 3.649 €
N.º de material: 11121090
Código EAN: 4002516173038

PVP recomendado

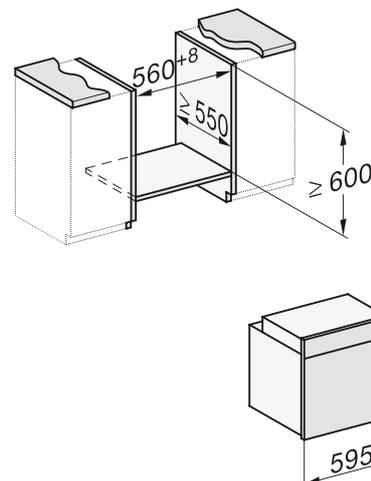
Obsidian Black 3.649 €
N.º de material: 11121080
Código EAN: 4002516172895

H 7860 BP



Instalação em armário

H 7860 BP



Instalação sob bancada

🏠 | Programas automáticos

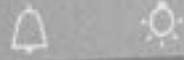
Bolos	Pão
Sortido	Pizza, quiches



16:46

Carne	Empadão & gratinados
Peixe	Acompanham. e legumes

Procurar



FORNOS COM MICRO-ONDAS

Três tipos de confeitão num só forno

Adapta-se a si!





O forno compacto com micro-ondas combina de forma inteligente as vantagens de dois potentes aparelhos num nicho com 45 cm de altura: este é um forno completo com vários modos de funcionamento como, por exemplo, o Ar quente Plus. E, em simultâneo, um micro-ondas potente. A escolha é sua: pode utilizar as funções individualmente e, por exemplo, preparar deliciosos pães ou bolos apetitosos com os modos do forno e aquecer rapidamente uma chávena de chocolate quente com a função de micro-ondas. Pode também utilizar ambas as funcionalidades em conjunto: através da combinação do modo de funcionamento convencional e da função de micro-ondas, pode preparar vários pratos de forma bastante mais rápida. Dependendo dos pratos, pode poupar até 30% do tempo.

12:00

Home | ... | Status

Mikrowelle + Heißluft plus **Fertig**

300 W 180 °C

speichern Timer schließen



Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque* dos fornos com micro-ondas

Quick & Gentle

Resultados perfeitos em muito menos tempo: a tecnologia Inverter regula continuamente a potência de micro-ondas. Combine calor convencional com micro-ondas para maior flexibilidade durante a confeitaria no cotidiano.



3 em 1

Micro-ondas, forno ou combinado para uma preparação ideal de alimentos num só aparelho.



Interior em aço inox com estrutura patenteada¹⁾

Limpeza fácil: a superfície especial com estrutura texturada é resistente a riscos e é antiaderente.



Programas automáticos

Pratos saborosos em pouco tempo: seja pão, bolos ou carne, tudo é preparado de forma totalmente automática.



Sonda de temperatura

Cozinhar peixe e carne até ao ponto certo: o forno informa-o quando o alimento estiver pronto.



Miele@home

Vida inteligente: com Miele@home ligue os eletrodomésticos em rede para mais possibilidades.

* depende do modelo
¹⁾ EP 1 345 474 B1

A regulação adequada a cada receita

Os modos de funcionamento* dos fornos com micro-ondas



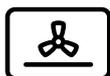
Ar quente Plus

Maravilhosamente leve e descomplicado: ideal para cozinhar e assar delicadamente em até dois níveis.



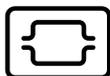
Aquecimento superior e inferior

Universal e clássico: para que todas as receitas tradicionais saiam perfeitas.



Aquecimento intensivo

Bases crocantes, coberturas saborosas: seja pizza, quiche ou bolo de fruta, em baixo fica crocante, em cima suculento.



Sistema automático para assar

Carne suculenta: o selar da carne ocorre a uma temperatura mais elevada, a confeção continua a uma temperatura definida.



Grelhar por circulação de ar

Crocante por fora, suculento por dentro: ideal para frango, pato, pernis, rolos de carne e outros pratos de carne.



Grill

Versátil dentro de casa: pode grelhar grandes quantidades de bifés, salsichas e espetadas, entre outros.



Ar quente Eco

Especial poupança de energia: empadões ou gratinados perfeitos.



Programa Sabbath

O programa Sabbath permite a utilização do aparelho para as tradições judaicas.



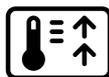
Aquecimento inferior

No ponto: para cozinhar em banho-maria ou que devam ficar dourados por baixo.



Descongelação

Suave para produtos ultracongelados: descongelamento cuidadoso com ar frio e sob condições ideais.



Booster

Velocidade expresso para urgências: quem tem pouco tempo para cozinhar vai apreciar especialmente este programa.



Programas automáticos

O forno orienta a confeção de inúmeros pratos: quer seja pão, bolos ou carne, confeciona de forma automática.



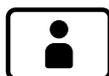
Cozinhar a baixas temperaturas

Terna e suculenta: a carne é cozinhada a baixas temperaturas de forma especialmente uniforme sem ficar seca por fora.



Aplicações especiais

Extraordinariamente simples: os diversos programas especiais como, p. ex., a desidratação, proporcionam excelentes resultados.



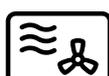
Programas favoritos

Para 20 pratos preferidos: basta definir o modo de funcionamento, a temperatura e a duração e repeti-los com êxito.



Micro-ondas

Aquecer rapidamente uma chávena de água para chá ou comida: conforto eficaz em menos tempo.



Micro-ondas + Ar quente Plus

Quer sejam bolos ou assados de domingo: ideal para cozinhar e assar rápida e cuidadosamente em até dois níveis.



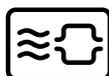
Micro-ondas + Grill

Cozinhar e grelhar: consiga o aroma de grelhado perfeito para carne, peixe, legumes grelhados e muitos outros.



Micro-ondas + Grelhar por circulação de ar

Grelhar em casa: para grelhar bifés, salsichas, espetadas, rolos de carne, salteados e muito mais.



Micro-ondas e sistema automático para assar

Suculento por dentro, crocante por fora: selar a carne com temperatura mais elevada, a confeção continua com o micro-ondas.

O que significa cada ícone?

Ícones para fornos com micro-ondas



Comando

Utilização intuitiva através do visor grande e totalmente tátil. Comando simples e rápido por toque.



Utilização intuitiva através do visor totalmente tátil. Comando simples e rápido por toque.



Seleção direta dos modos de funcionamento e tempos através de teclas sensoras, indicação através de visor de texto de 4 linhas



Seleção direta dos modos de funcionamento e tempos através de teclas sensoras, indicação através de visor de texto de 1 linha.



MultiLingua

Polivalente: pode definir diferentes idiomas no visor, de forma a entender perfeitamente todas as informações.



Conforto de manutenção

Acabamento de superfícies com efeito antiaderente para um conforto de limpeza inigualável.



Quick&Gentle

Preparação mais rápida e regulação contínua da potência de micro-ondas a partir de 300 W graças à tecnologia Inverter.



Potência de micro-ondas

Potência de micro-ondas: 1000 watts.



Cozinhar Combi

Flexível e económico em termos de tempo graças à combinação de um modo de funcionamento convencional com micro-ondas.



Programas automáticos

Preparar pratos de forma totalmente automática e sem esforço.



Sonda de temperatura

Medição precisa da temperatura no interior dos alimentos.



Cozinhar a baixas temperaturas

Especialidades de carne perfeitas graças à confeção a baixas temperaturas.

Fornos compactos com micro-ondas PureLine



Forno compacto com micro-ondas PureLine H 7240 BM

- Forno compacto com micro-ondas PureLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 43 litros
- Eficiência energética A+
- Programas automáticos
- Visor DirectSensor S
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Programas automáticos
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

PVP recomendado

1.849 €

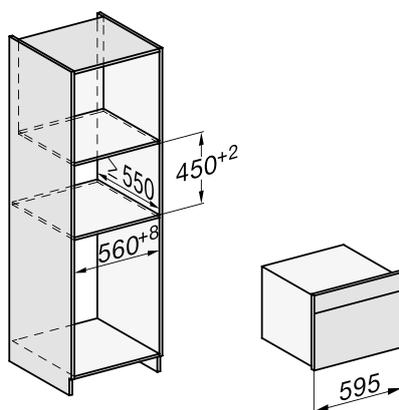
N.º de material:

11129440

Código EAN:

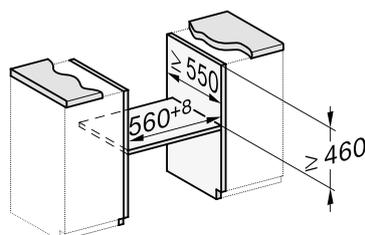
4002516179894

H 7240 BM



Instalação em armário

H 7240 BM



Instalação sob bancada



Forno compacto com micro-ondas PureLine H 7640 BM

- Forno compacto com micro-ondas PureLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 43 litros
- Eficiência energética A+
- Visor M Touch S
- Programas automáticos
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

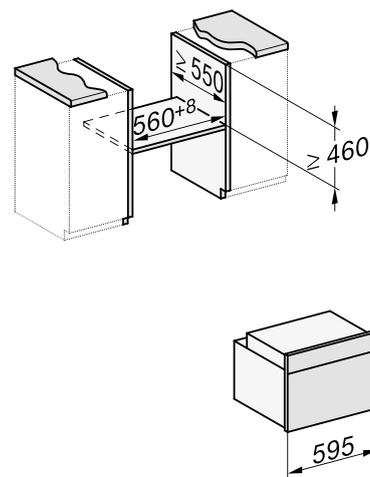
PVP recomendado 2.699 €
N.º de material: 11129460
Código EAN: 4002516180517

Forno compacto com micro-ondas PureLine H 7840 BM

- Forno compacto com micro-ondas PureLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 43 litros
- Eficiência energética A+
- Visor M Touch
- Programas automáticos
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

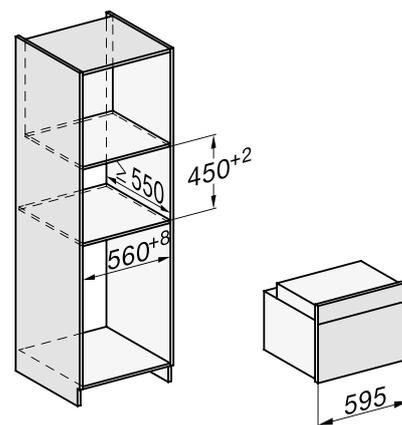
PVP recomendado 2.949 €
N.º de material: 11129470
Código EAN: 4002516180616

H 7640 BM e 7840 BM



Instalação sob bancada

H 7640 BM e 7840 BM



Instalação em armário

Fornos compactos com micro-ondas VitroLine



Forno compacto com micro-ondas VitroLine H 7240 BM

- Forno compacto com micro-ondas VitroLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 43 litros
- Eficiência energética A+
- Visor DirectSensor S
- Programas automáticos
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 446 x 542

Forno compacto com micro-ondas VitroLine H 7640 BM

- Forno compacto com micro-ondas VitroLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 43 litros
- Eficiência energética A+
- Visor M Touch S
- Programas automáticos
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 568

PVP recomendado

Graphite Grey 1.949 €
N.º de material: 11119380
Código EAN: 4002516172604

PVP recomendado

Graphite Grey 2.799 €
N.º de material: 11129490
Código EAN: 4002516173212

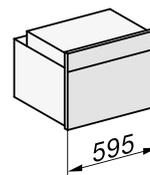
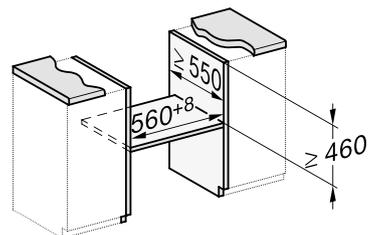
PVP recomendado

Obsidian Black 1.949 €
N.º de material: 11119360
Código EAN: 4002516172727

PVP recomendado

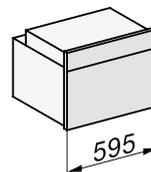
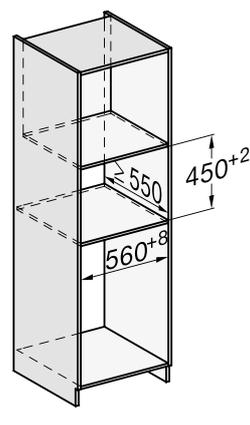
Obsidian Black 2.799 €
N.º de material: 11129480
Código EAN: 4002516173113

H 7240 BM e 7640 BM



Instalação sob bancada

H 7240 BM e 7640 BM



Instalação em armário



Forno compacto com micro-ondas VitroLine H 7840 BM

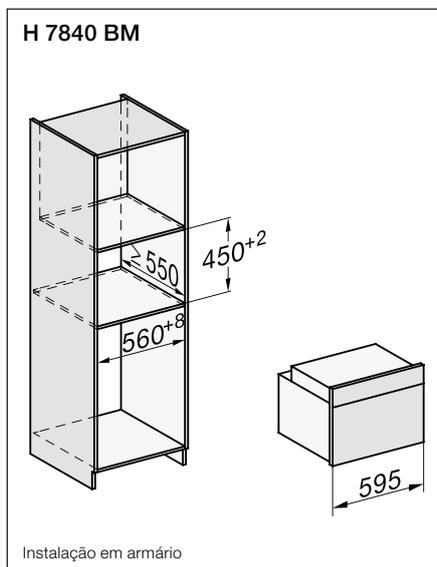
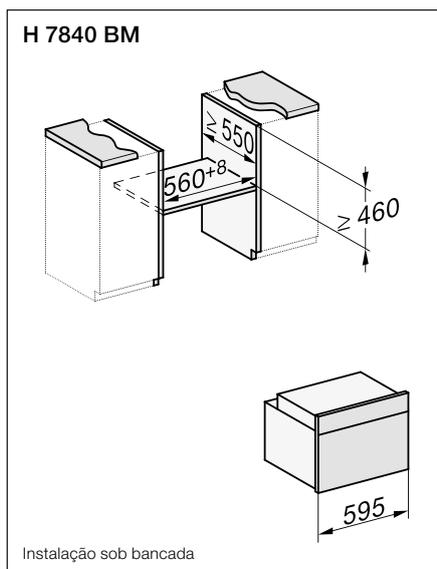
- Forno compacto com micro-ondas VitroLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 43 litros
- Eficiência energética A+
- Visor M Touch
- Programas automáticos
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 568

PVP recomendado

Graphite Grey 3.049 €
N.º de material: 11119560
Código EAN: 4002516172826

PVP recomendado

Obsidian Black 3.049 €
N.º de material: 11119550
Código EAN: 4002516172758





12:00
12. Ma

FORNOS A VAPOR



Os modelos

Forno a vapor de encastrar

O forno a vapor Miele pode ser integrado de modo versátil no design da cozinha. Graças ao seu design compacto adequa-se perfeitamente aos nichos padrão de armários. Deste modo, tem a liberdade para escolher onde posicionar o seu forno a vapor Miele.

Forno a vapor de instalação livre

Não ter espaço para a instalação de um aparelho adicional não implica abdicar das vantagens de um forno a vapor. O lugar ideal para o forno a vapor de instalação livre é na bancada da cozinha. Este aparelho e o aparelho de encastrar garantem conforto de utilização e uma variedade de aplicações.



Que nicho quer ocupar e que tipo de interior prefere?

As medidas do nicho e a diversidade de tamanhos dos fornos a vapor

Modelos e tamanhos

Os fornos a vapor da Miele estão disponíveis em diferentes tamanhos e modelos. Aqui encontrará o que se adequa perfeitamente à sua cozinha.



O clássico
60 cm de largura, 45 cm de altura



O aparelho de instalação livre
50 cm de largura, 38 cm de altura

Os tipos de estrutura



Forno a vapor

O forno a vapor da Miele funciona no intervalo de temperatura de 40–100 °C. Com este pode confeccionar delicadamente legumes, peixe, acompanhamentos, sobremesas e muitas outras refeições.

Sistemas de geração de vapor



Exclusivo Miele DualSteam
Potente gerador de vapor externo com 3,3 kW de potência e dois bocais de vapor.



MonoSteam
Potente gerador de vapor externo com 2,3 kW de potência e um bocal de vapor.

Ao contrário de outros sistemas, em todos os fornos a vapor da Miele, o gerador de vapor encontra-se fora do interior do forno. Isso proporciona vantagens consideráveis para o processo de confeção: quantidade de vapor ideal, medição e manutenção de temperatura otimizadas, tempos de confeção independentemente da quantidade, assim como aquecimento mais rápido. O gerador de vapor externo impede a formação de depósitos de calcário no interior do forno, tornando a limpeza especialmente fácil.



Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque* dos fornos a vapor

Exclusivo Miele DualSteam

Perfeição que se adequa ao seu gosto: como complemento ideal ao forno e à placa, o forno a vapor Miele com tecnologia DualSteam assegura os melhores resultados. Tempos de aquecimento rápidos, assim como distribuição uniforme de vapor e uma precisão otimizada de temperatura viabilizam a preparação prática de refeições deliciosas e cozinhadas no ponto. Isto é possibilitado pelo gerador de vapor externo com 3,3 KW e a disposição e o alinhamento de ambos os bocais de vapor DualSteam.



Exclusivo Miele Interior do forno em aço inox com estrutura texturada

Alta qualidade e fácil de limpar: os nossos fornos a vapor estão equipados com interior do forno em aço inox.



Interior do forno maior, grande volume útil

Espaço máximo: interior do forno profundo e grande volume útil para preparação simultânea de várias porções.



Programas automáticos

Pratos saborosos em pouco tempo: seja peixe, carne ou legumes, tudo é preparado de forma totalmente automática.



Cozinhar em Sous-vide

Para sabor intenso: confeção especialmente suave de alimentos embalados a vácuo a baixas temperaturas.

* depende do modelo

O que significa cada ícone?

Ícones para fornos a vapor



Comando

Seleção através de teclas sensoras, indicação através de visor de texto de 4 linhas.



Seleção através de teclas sensoras, indicação através de visor de texto de 1 linha.



Seleção da temperatura e tempos através de teclas sensoras, indicação através de visor de 7 segmentos.



Volume do interior do forno

Os fornos a vapor da Miele têm diferentes volumes de interior: 24 e 40 litros.



MultiLingua

Polivalente: pode definir diferentes idiomas no visor, de forma a entender perfeitamente todas as informações.



Cozinhar em Sous-vide

Processo de confeção no qual os alimentos são cuidadosamente cozinhados sob vácuo.



Programas automáticos

Preparar pratos de forma totalmente automática e sem esforço.



Tecnologias de vapor

Geração de vapor rápida e distribuição de vapor uniforme através de 2 injetores.



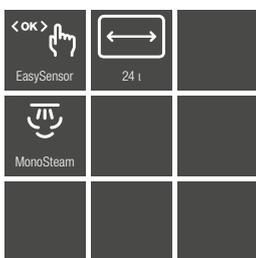
Distribuição de vapor através de um único injetor.



Interior do forno em inoxidável

Interior do forno em inoxidável e de fácil manutenção com estrutura texturada.

Forno a vapor de instalação livre



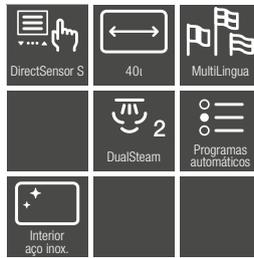
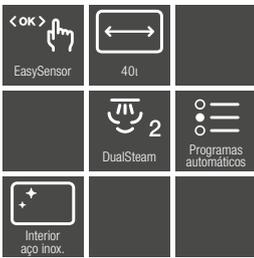
Forno a vapor de instalação livre DG 6010

- Forno a vapor de instalação livre
- Volume interior: 24 litros/3 níveis
- Visor EasySensor
- Tecnologia MonoSteam
- Descalcificação automática
- Cozinhar simultâneo em três níveis
- Medidas do forno em mm (L x A x P):
495 x 382 x 327

PVP recomendado

Obsidian Black 1.139 €
N.º de material: 9577600
Código EAN: 4002515310366

Fornos a vapor PureLine



Forno a vapor PureLine DG 2840

- Forno a vapor PureLine para nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 40 litros/4 níveis
- Visor EasySensor
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogénea do vapor
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Programas automáticos
- Cozinhar menu: preparação de um menu completo utilizando até três níveis
- Redução do vapor antes de terminar o tempo de confeção
- Descalcificação automática
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 455 x 569

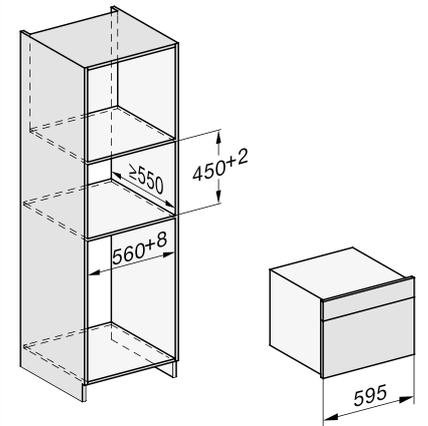
PVP recomendado 1.449 €
N.º de material: 11146160
Código EAN: 4002516156550

Forno a vapor PureLine DG 7240

- Forno a vapor PureLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 40 litros/4 níveis
- Visor DirectSensor S
- Programas automáticos
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogénea do vapor
- Cozinhar menu: preparação de um menu completo utilizando até três níveis
- Redução do vapor antes de terminar o tempo de confeção
- Descalcificação automática
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 455 x 569

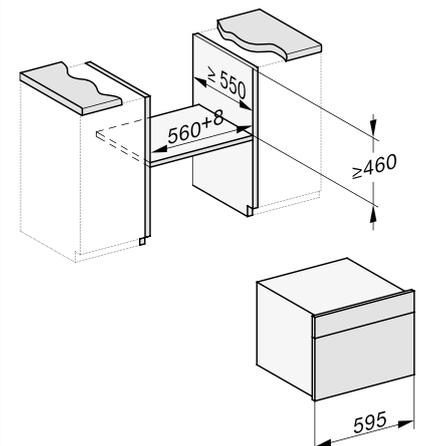
PVP recomendado 1.749 €
N.º de material: 11146240
Código EAN: 4002516163480

DG 2840 e 7240



Instalação em armário

DG 2840 e 7240



Instalação sob bancada

Fornos a vapor PureLine



Forno a vapor PureLine DG 7440

- Forno a vapor PureLine para um nicho de 45 cm
- Volume interior: 40 litros/4 níveis
- Visor DirectSensor
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- Cozinhar menu: preparação de um menu completo utilizando até três níveis
- Redução do vapor antes de terminar o tempo de confeção
- Descalcificação automática
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Iluminação interior com 2 LED
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 455 x 569

PVP recomendado

2.109 €

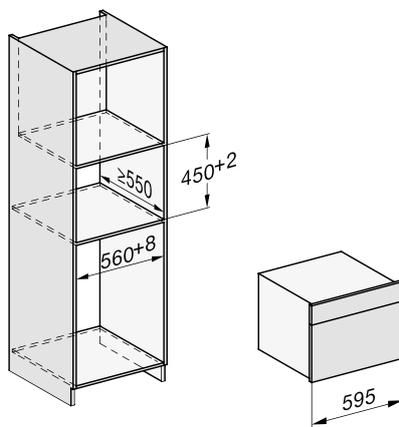
N.º de material:

11146210

Código EAN:

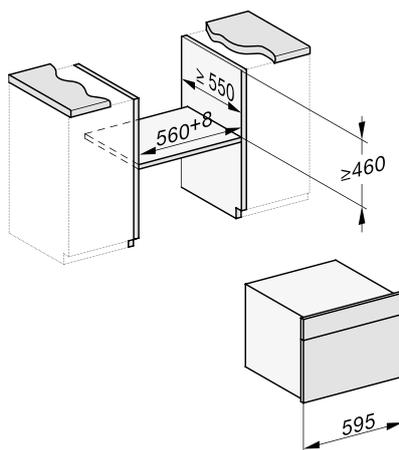
4002516156598

DG 7440



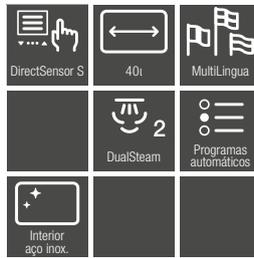
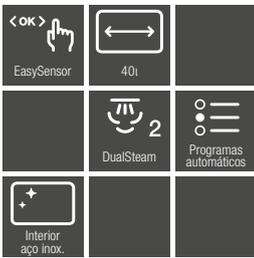
Instalação em armário

DG 7440



Instalação sob bancada

Fornos a vapor VitroLine



Forno a vapor VitroLine DG 2840

- Forno a vapor de encastrar VitroLine para nicho de 35/36 cm de altura
- Volume interior: 40 litros/4 níveis
- Visor EasySensor
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogénea do vapor
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Programas automáticos
- Cozinhar menu: preparação de um menu completo utilizando até três níveis
- Redução do vapor antes de terminar o tempo de confeção
- Descalcificação automática
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 455 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey 1.559 €
N.º de material: 11146170
Código EAN: 4002516156567

PVP recomendado

Obsidian Black 1.559 €
N.º de material: 11146180
Código EAN: 4002516143086

Forno a vapor VitroLine DG 7240

- Forno a vapor VitroLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 40 litros/4 níveis
- Visor DirectSensor S
- Programas automáticos
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogénea do vapor
- Cozinhar menu: preparação de um menu completo utilizando até três níveis
- Redução do vapor antes de terminar o tempo de confeção
- Descalcificação automática
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 455 x 569

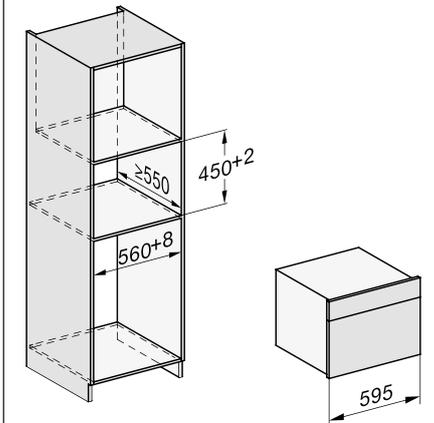
PVP recomendado

Graphite Grey 1.849 €
N.º de material: 11146190
Código EAN: 4002516156574

PVP recomendado

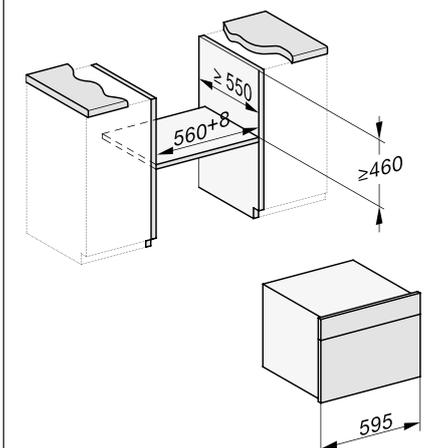
Obsidian Black 1.849 €
N.º de material: 11146200
Código EAN: 4002516156581

DG 2840 e 7240



Instalação em armário

DG 2840 e 7240



Instalação sob bancada

Fornos a vapor VitroLine



Forno a vapor VitroLine DG 7440

- Forno a vapor VitroLine para um nicho de 45 cm
- Volume interior: 40 litros/4 níveis
- Visor DirectSensor
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- Cozinhar menu: preparação de um menu completo utilizando até três níveis
- Redução do vapor antes de terminar o tempo de confeção
- Descalcificação automática
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Iluminação interior com 2 LED
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 455 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey

2.209 €

N.º de material:

11146220

Código EAN:

4002516156604

PVP recomendado

Obsidian Black

2.209 €

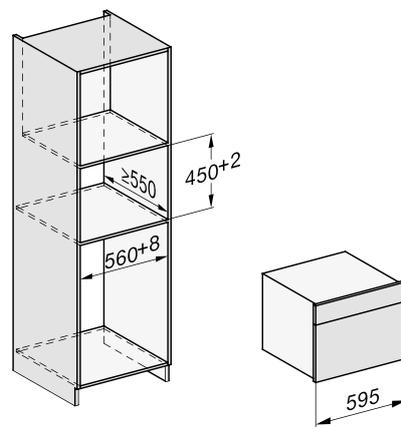
N.º de material:

11146230

Código EAN:

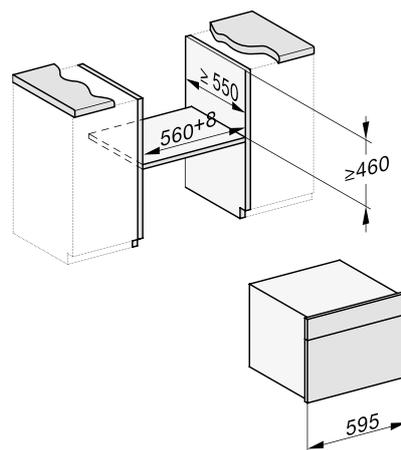
4002516156611

DG 7440



Instalação em armário

DG 7440



Instalação sob bancada





FORNOS A
VAPOR
COMBINADOS



Máxima versatilidade

Os fornos a vapor combinados

Polivalência com a Miele

O forno a vapor combinado é um verdadeiro 3 em 1 na cozinha porque oferece todas as vantagens de um forno multifunções e ainda a possibilidade combinar os dois. Os alimentos são cozinhados de forma gentil e uniforme graças à tecnologia DualSteam. Além disso, está disponível uma vasta gama de funções de forno, como Aquecimento superior e inferior, Aquecimento intensivo, Grill ou Ar quente Plus, para permitir que prepare os seus pratos de forma personalizada.

O forno a vapor combinado apresenta todo o seu potencial em confeção combinada. Uma combinação de humidade e calor seco que produz resultados perfeitos, especialmente ao cozer e assar.

Tamanhos

O nosso forno a vapor combinado existe em dois tamanhos diferentes, sendo o aparelho adequado para cada cozinha. Desta forma, assegura uma degustação intensa e saudável em cada situação.



Forno a vapor combinado XL

Ideal para encastrar num nicho com 45 cm de altura e 60 cm de largura ou juntamente com uma gaveta aquecedora ou uma gaveta de vácuo de 14 cm de altura num nicho de 60 cm x 60 cm.



Forno a vapor combinado XXL

Ideal para montar no nicho de forno clássico de 60 x 60 cm. Pode completar perfeitamente um nicho de 88 cm de altura juntamente com uma gaveta de 29 cm.



Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque* dos fornos a vapor combinados

Exclusivo Miele DualSteam

Perfeição que se adequa ao seu gosto: como complemento ideal ao forno e à placa, o forno a vapor combinado Miele assegura os melhores resultados. Tempos de aquecimento e de confeitura rápidos, assim como a distribuição uniforme do vapor e uma precisão otimizada da temperatura viabilizam a preparação prática de refeições deliciosas e cozinhadas no ponto. Isto é possibilitado pelo gerador de vapor externo (3,3 KW) e a disposição e o alinhamento de ambos os bocais de vapor DualSteam.



Exclusivo Miele Cozinhar Combi

Pura satisfação: resultados perfeitos através da combinação de calor seco e húmido.



3 em 1

Forno convencional, forno a vapor e forno combinado num só aparelho.



Exclusivo Miele Interior do forno em aço inox com acabamento

PerfectClean

Alta qualidade e fácil de limpar: os nossos fornos a vapor combinados estão equipados com interior do forno em aço inoxidável.



Exclusivo Miele Mix & Match

Pratos deliciosos num instante: com o Mix & Match, pode cozinhar um prato completo, com vários ingredientes, em menos de meia hora.



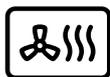
Exclusivo Miele Painel elevatório de abertura motorizada com SoftClose¹⁾

Basta um toque para abrir e fechar o painel elevatório com suavidade.

* depende do modelo
1) Patente: EP 2 197 326

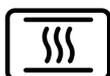
O modo de funcionamento adequado a cada receita

Os modos de funcionamento dos fornos a vapor combinados



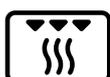
Cozinhar Combi/Ar quente Plus

Resultados excelentes: o vapor assegura o máximo sabor em pães, carcaças, carne e muito mais.



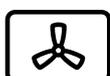
Cozinhar Combi/aquecimento superior/inferior

Os alimentos são cozinhados uniformemente por cima e por baixo, utilizando humidade, para que os pães fiquem perfeitos.



Cozinhar Combi/Grill

Com a ajuda da humidade, o peixe e a carne com um maior teor de gordura ficam tenros e suculentos no interior e estaladiços no exterior.



Ar quente Plus

Maravilhosamente leve e descomplicado: ideal para cozinhar e assar rápida e cuidadosamente em até três níveis.



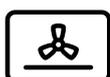
Aquecimento superior/inferior

Universal e clássico: para que todas as receitas tradicionais saiam o melhor possível.



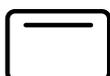
Grill

Grelhar em casa: pode grelhar grandes quantidades de bifes, salsichas e espetadas, entre outros.



Aquecimento intensivo

Bases crocantes, coberturas saborosas: seja pizza, quiche ou bolo de fruta, em baixo fica crocante, em cima suculento.



Aquecimento superior

Agradável à vista e ao paladar: a opção perfeita para gratinar, tostar e alourar.



Aquecimento inferior

No ponto: para cozinhar em banho-maria ou para pratos que devam ficar dourados por baixo.



Grelhar por circulação de ar

Crocante por fora, suculento por dentro: ideal para frango, pato, pernil, rolo de carne e outros pratos de carne.



Bolos especial

Ideal para a preparação de massas para bolos, para resultados como os de uma pastelaria.



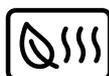
Aplicações especiais

Muito simples: os diversos programas especiais como, p. ex., a desidratação, proporcionam excelentes resultados.



Ar quente Eco

Poupa energia e tempo: os alimentos podem ser preparados de forma mais eficiente.



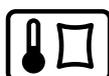
Cozinhar a vapor Eco

Ecológico e sustentável: poupe energia com a confeção a vapor dos seus alimentos.



Programa Sabbath

O Programa Sabbath permite a utilização dos aparelhos, mesmo durante as festividades judaicas.



Cozinhar em Sous-vide

Máximo prazer: carne, peixe, vegetais e fruta cozinhados em vácuo proporcionam a derradeira experiência de sabor.



Mix & Match

Pratos deliciosos num instante: com o Mix & Match pode cozinhar diferentes alimentos em simultâneo.



Cozinhar a vapor

Uma confeção mais saudável: durante a confeção com vapor de água são preservados muitos nutrientes, bem como a cor e o sabor dos alimentos.

O que significa cada ícone?

Ícones para fornos a vapor combinados



Comando

Utilização intuitiva através do visor grande e totalmente tátil. Comando simples e rápido por toque.



Utilização intuitiva através do visor totalmente tátil. Comando simples e rápido por toque.



Seleção direta dos modos de funcionamento e tempos através de teclas sensoras, indicação através de visor de texto de 4 linhas.



Volume do interior do forno

Os fornos a vapor combinados da Miele têm diferentes capacidades: 68 (XXL) e 48 litros (XL).



Cozinhar em Sous-vide

Processo de confeção no qual os alimentos são cuidadosamente cozinhados sob vácuo.



Programas automáticos

Cozinhar em esforço, basta seleccionar o programa adequado.



Tecnologias de vapor

Geração e distribuição de vapor rápida e uniforme através de 2 injetores.



Mix & Match

Cozinhar ou aquecer rapidamente diferentes alimentos em simultâneo num prato.



Painel elevatório

Painel elevatório com abertura e fecho motorizados: acesso confortável ao reservatório de água, reservatório de água condensada e sonda de temperatura através de um toque.



DirectWater plus

Ligação e escoamento de água da rede para uma confeção a vapor confortável

Fornos a vapor combinados XL PureLine



Forno a vapor combinado XL PureLine DGC 7440

- Forno a vapor combinado PureLine DGC 7440 para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior XL: 48 litros
- Visor DirectSensor
- Programas automáticos e possibilidade de combinar com grill
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno a vapor
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Iluminação BrilliantLight
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

PVP recomendado 2.979 €
N.º de material: 11154330
Código EAN: 4002516163541

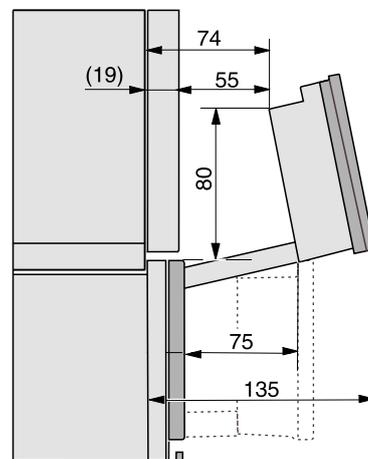


Forno a vapor combinado XL PureLine DGC 7640

- Forno a vapor combinado XL PureLine DGC 7640 para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior XL: 48 litros
- Visor M Touch S
- Programas automáticos e possibilidade de combinar com grill
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno a vapor
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura
- Iluminação BrilliantLight
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

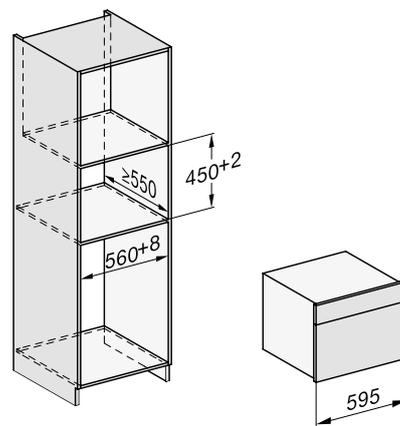
PVP recomendado 3.599 €
N.º de material: 11146900
Código EAN: 4002516162056

DGC 7440 e 7640



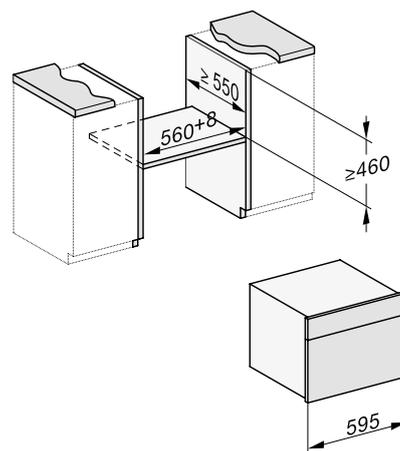
Detalhe do painel elevatório

DGC 7440 e 7640



Instalação em armário

DGC 7440 e 7640



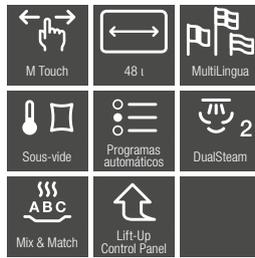
Instalação sob bancada



Forno a vapor combinado XL PureLine DGC 7645

- Forno a vapor combinado XL com ligação à água PureLine DGC 7640 para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior XL: 48 litros
- Visor M Touch S
- Programas automáticos e possibilidade de combinar com grill
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno a vapor
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura
- Ligação à água de rede
- Iluminação BrilliantLight
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

PVP recomendado 3.799 €
N.º de material: 11146950
Código EAN: 4002516162087

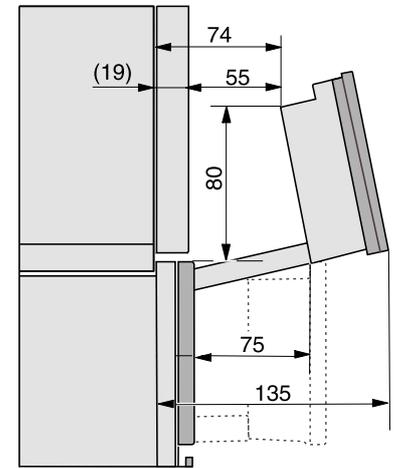


Forno a vapor combinado XL PureLine DGC 7840

- Forno a vapor combinado XL PureLine DGC 7840 para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior XL: 48 litros
- Visor M Touch
- Programas automáticos e possibilidade de combinar com grill
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno a vapor
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura sem fios
- Iluminação BrilliantLight
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

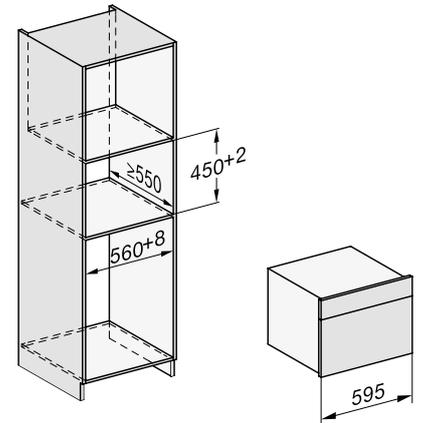
PVP recomendado 4.169 €
N.º de material: 11146980
Código EAN: 4002516161455

DGC 7645 e 7840



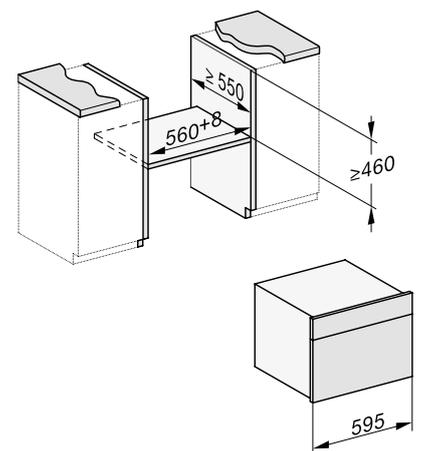
Detalhe do painel elevatório

DGC 7645 e 7840



Instalação em armário

DGC 7645 e 7840



Instalação sob bancada

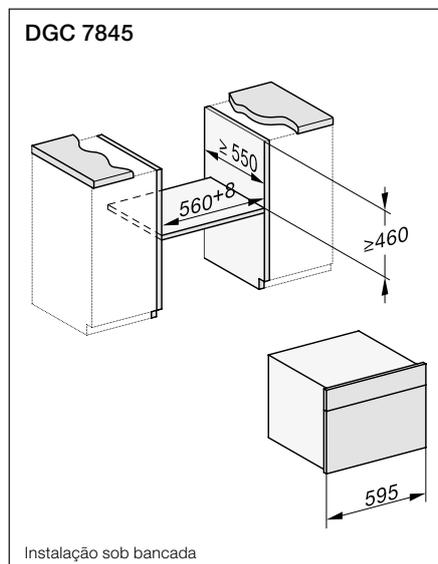
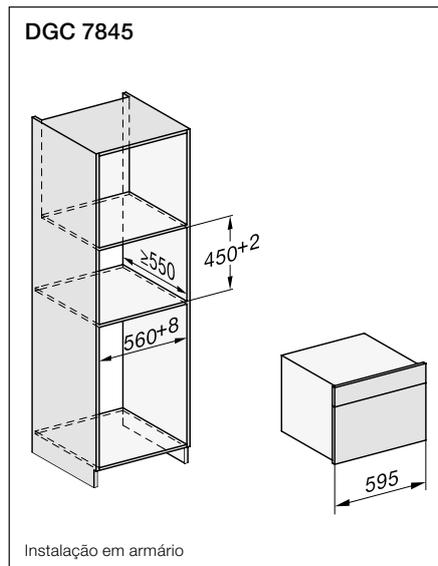
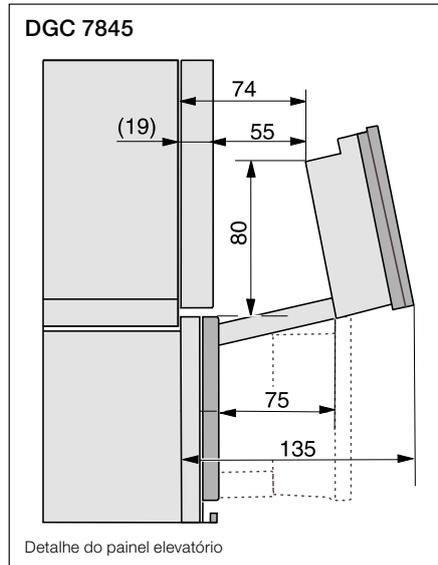
Fornos a vapor combinados XL PureLine



Forno a vapor combinado XL PureLine DGC 7845

- Forno a vapor combinado XL com ligação à água PureLine DGC 7845 para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior XL: 48 litros
- Visor M Touch
- Programas automáticos e possibilidade de combinar com grill
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura sem fios
- Ligação à água fixa
- Iluminação BrilliantLight
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

PVP recomendado 4.319 €
N.º de material: 11149100
Código EAN: 4002516162117



Fornos a vapor combinados XXL PureLine



Forno a vapor combinado VitroLine DGC 7450*

- Forno a vapor combinado PureLine DGC 7450 para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Visor DirectSensor
- Interior com PerfectClean e parede com catalisador
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: elaboração de alimentos previamente embalados a vácuo
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia MonoSteam
- Função Manter quente
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Iluminação interior com um foco LED
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 554 x 579 x 547

PVP recomendado

2.299 €

N.º de material: aguarda confirmação

Código EAN: aguarda confirmação



Forno a vapor combinado XXL PureLine DGC 7460

- Forno a vapor combinado XXL PureLine DGC 7460 para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior XXL: 68 litros
- Visor DirectSensor
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogénea do vapor
- Manter quente: manutenção do calor durante 15 minutos
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno a vapor
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 567

PVP recomendado

4.169 €

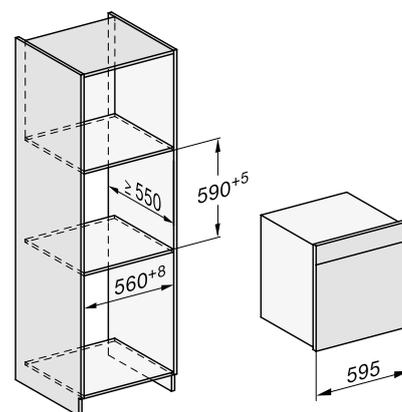
N.º de material:

11154340

Código EAN:

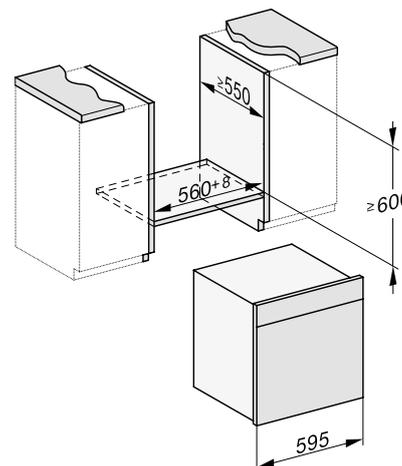
4002516163558

DGC 7450 e 7460



Instalação em armário

DGC 7450 e 7460



Instalação sob bancada

* Lançamento em setembro 2022

Fornos a vapor combinados XXL PureLine



Forno a vapor combinado XXL PureLine DGC 7660

- Forno a vapor combinado XXL Pureline DGC 7660 para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior XXL: 68 litros
- Visor M Touch S
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- Manter quente: manutenção do calor durante 15 minutos
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno a vapor
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Sonda de temperatura
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 567

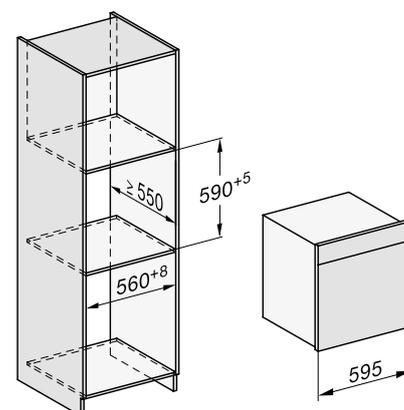
PVP recomendado 4.839 €
N.º de material: 11154360
Código EAN: 4002516163565

Forno a vapor combinado XXL PureLine DGC 7860

- Forno a vapor combinado XXL PureLine DGC 7860 para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior XXL: 68 litros
- Visor M Touch
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno a vapor
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura sem fios
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 567

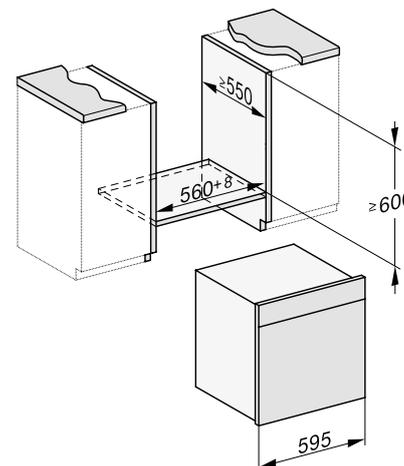
PVP recomendado 5.199 €
N.º de material: 11149160
Código EAN: 4002516162131

DGC 7660 e 7860



Instalação em armário

DGC 7660 e 7860



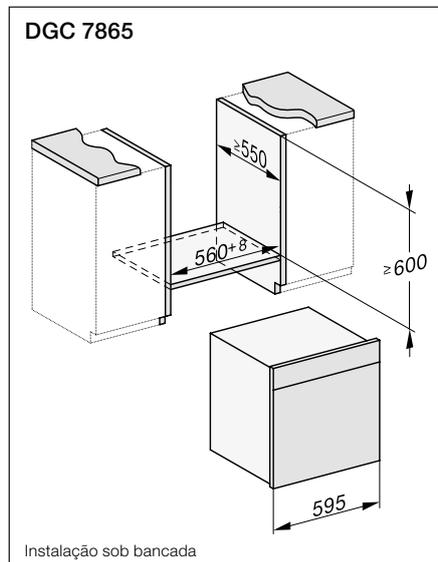
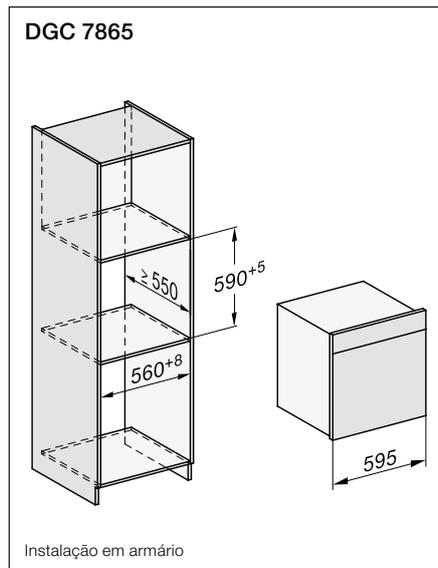
Instalação sob bancada



Forno a vapor combinado XXL PureLine DGC 7865

- Forno a vapor combinado XXL PureLine DGC 7865 com ligação à água
- Volume interior XXL: 68 litros
- Visor M Touch
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno a vapor
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Sonda de temperatura sem fios
- Ligação à água de rede
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 567

PVP recomendado 5.449 €
N.º de material: 11149220
Código EAN: 4002516161486



Home | Gemüse | Artischocken | Status 12:00

Auto Artischocken Fertig

speichern nachgucken schließen



Fornos a vapor combinados XL VitroLine



Forno a vapor combinado XL VitroLine DGC 7440

- Forno a vapor combinado VitroLine DGC 7440 para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior XL: 48 litros
- Visor DirectSensor
- Programas automáticos e possibilidade de combinar com grill
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno a vapor
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Iluminação BrilliantLight
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey 3.079 €
N.º de material: 11146680
Código EAN: 4002516161073

PVP recomendado

Obsidian Black 3.079 €
N.º de material: 11146700
Código EAN: 4002516161080



Forno a vapor combinado XL VitroLine DGC 7640

- Forno a vapor combinado XL VitroLine DGC 7640 para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior XL: 48 litros
- Visor M Touch S
- Programas automáticos e possibilidade de combinar com grill
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: controle o estado dos seus outros aparelhos Miele
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno a vapor
- Conectividade total
- MotionReact: sensores de movimento
- Sonda de temperatura
- Iluminação BrilliantLight
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

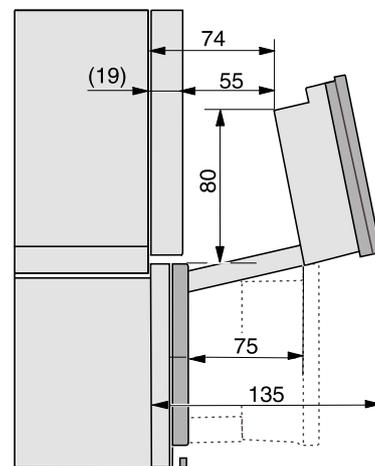
PVP recomendado

Graphite Grey 3.699 €
N.º de material: 11146890
Código EAN: 4002516162049

PVP recomendado

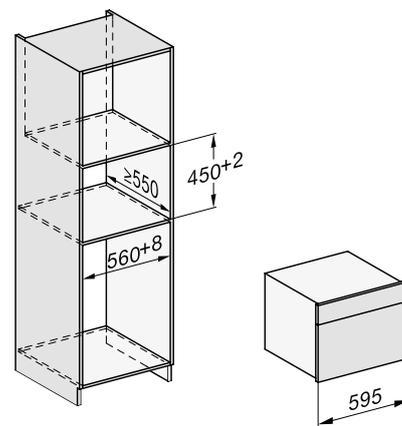
Obsidian Black 3.699 €
N.º de material: 11146880
Código EAN: 4002516130581

DGC 7440 e 7640



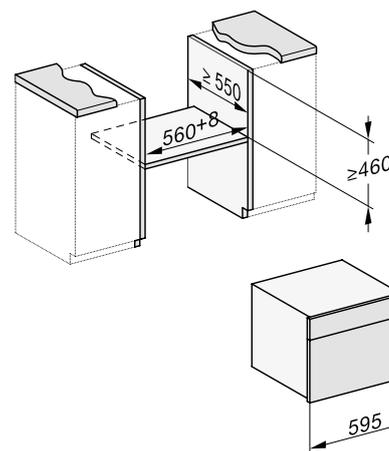
Detalhe do painel elevatório

DGC 7440 e 7640



Instalação em armário

DGC 7440 e 7640



Instalação sob bancada

Fornos a vapor combinados XL VitroLine



Forno a vapor combinado XL VitroLine DGC 7645

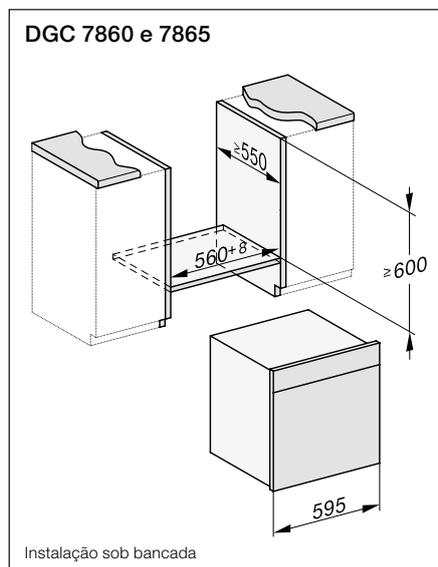
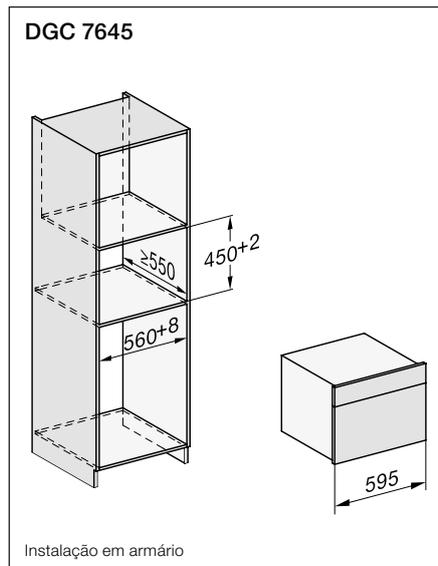
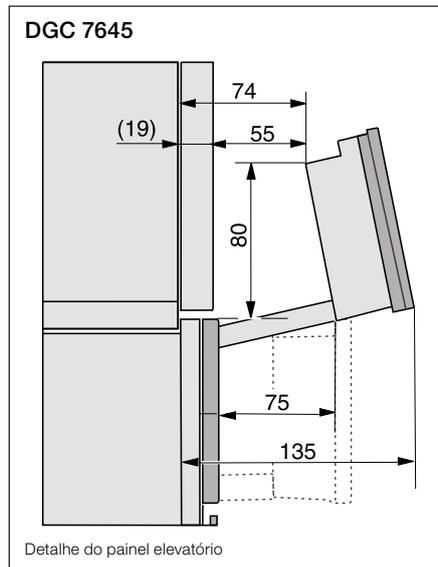
- Forno a vapor combinado XL com ligação à água VitroLine DGC 7640 para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior XL: 48 litros
- Visor M Touch S
- Programas automáticos e possibilidade de combinar com grill
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: controle o estado dos seus outros aparelhos Miele
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno
- Conectividade total
- MotionReact: sensores de movimento
- Sonda de temperatura
- Ligação à água de rede
- Iluminação BrilliantLight
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey 3.909 €
N.º de material: 11146920
Código EAN: 4002516162063

PVP recomendado

Obsidian Black 3.909 €
N.º de material: 11146940
Código EAN: 400251616270



Fornos a vapor combinados XL VitroLine



Forno a vapor combinado VitroLine DGC 7840

- Forno a vapor combinado XL com ligação à água VitroLine DGC 7840 para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior XL: 48 litros
- Visor M Touch
- Programas automáticos e possibilidade de combinar com grill
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: controle o estado dos seus outros aparelhos Miele
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno
- Conectividade total
- MotionReact: sensores de movimento
- Sonda de temperatura sem fios
- Ligação à água de rede
- Iluminação BrilliantLight
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

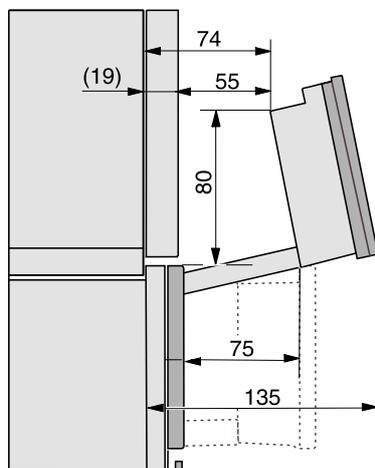
PVP recomendado

Graphite Grey 4.269 €
N.º de material: 11146970
Código EAN: 4992516161448

PVP recomendado

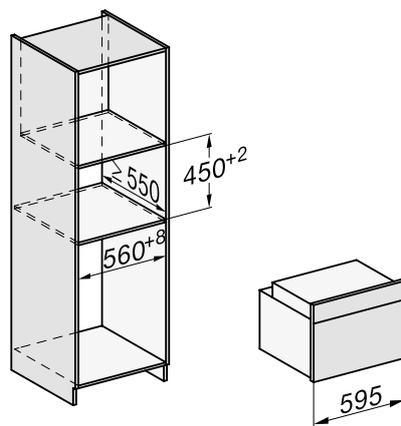
Obsidian Black 4.269 €
N.º de material: 11146960
Código EAN: 4002516161431

DGC 7840



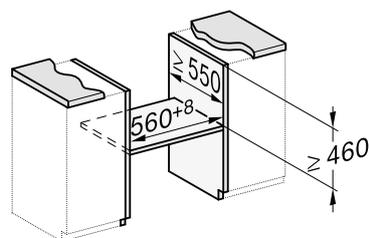
Detalhe do painel elevatório

DGC 7840



Instalação em armário

DGC 7840



Instalação sob bancada

Fornos a vapor combinados XL VitroLine



Forno a vapor combinado XL VitroLine DGC 7845

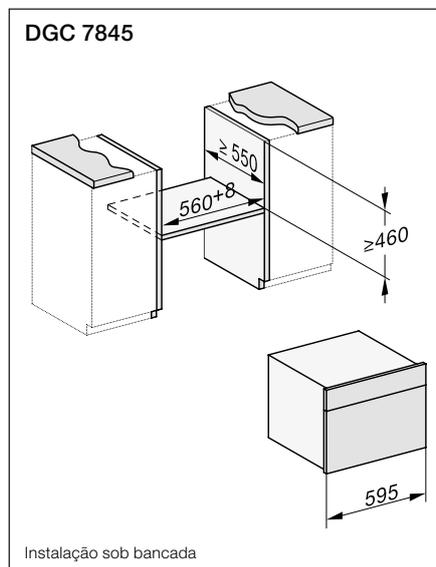
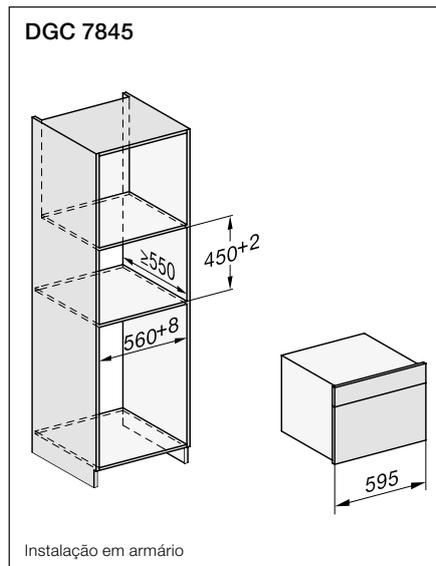
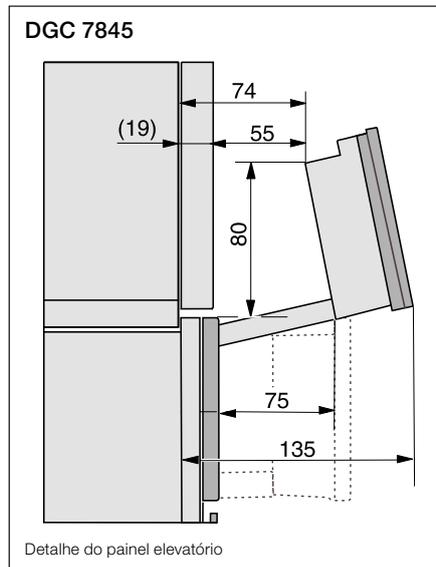
- Forno a vapor combinado XL com ligação à água VitroLine DGC 7845 para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior XL: 48 litros
- Visor M Touch
- Programas automáticos e possibilidade de combinar com grill
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: controle o estado dos seus outros aparelhos Miele
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno
- Conectividade total
- MotionReact: sensores de movimento
- Sonda de temperatura sem fios
- Ligação à água de rede
- Iluminação BrilliantLight
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 456 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey 4.419 €
N.º de material: 11149070
Código EAN: 4002516162094

PVP recomendado

Obsidian Black 4.419 €
N.º de material: 11149090
Código EAN: 4002516162100



Fornos a vapor combinados XXL VitroLine



Forno a vapor combinado VitroLine DGC 7450*

- Forno a vapor combinado PureLine DGC 7450 para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior: 76 litros
- Visor DirectSensor
- Interior com PerfectClean e parede com catalisador
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: elaboração de alimentos previamente embalados a vácuo
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia MonoSteam
- Função Manter quente
- Conectividade total: Miele@home, Mobile-Control e WiFiConn@ct
- Iluminação interior com um foco LED
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 554 x 579 x 547

PVP recomendado

Graphite Grey 2.399 €
N.º de material: aguarda confirmação
Código EAN: aguarda confirmação

PVP recomendado

Obsidian Black 2.399 €
N.º de material: aguarda confirmação
Código EAN: aguarda confirmação

Forno a vapor combinado XXL VitroLine DGC 7460

- Forno a vapor combinado XXL VitroLine DGC 7460 para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior XXL: 68 litros
- Visor DirectSensor
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno
- MotionReact: sensores de movimento
- Conectividade total
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 567

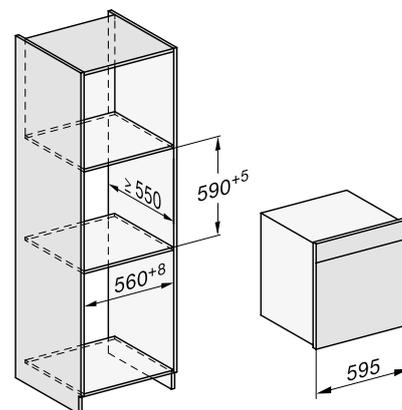
PVP recomendado

Graphite Grey 4.269 €
N.º de material: 11146790
Código EAN: 4002516130543

PVP recomendado

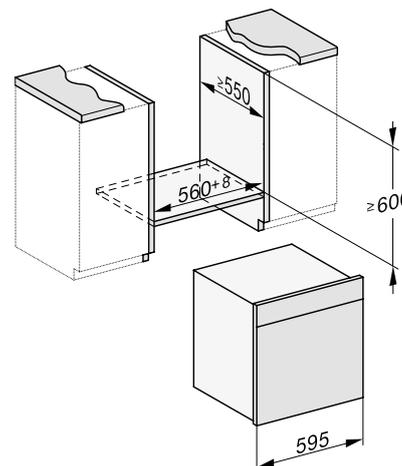
Obsidian Black 4.269 €
N.º de material: 11146800
Código EAN: 4002516130550

DGC 7450 e 7460



Instalação em armário

DGC 7450 e 7460



Instalação sob bancada

* Lançamento em setembro 2022

Fornos a vapor combinados XXL VitroLine



Forno a vapor combinado XXL VitroLine DGC 7860

- Forno a vapor combinado XXL VitroLine DGC 7860 para um nicho de 60 cm de altura
- Volume interior XXL: 68 litros
- Visor M Touch
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: controle o estado dos seus outros aparelhos Miele
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno
- Conectividade total
- MotionReact: sensores de movimento
- Sonda de temperatura sem fios
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 567

PVP recomendado

Graphite Grey 5.349 €
N.º de material: 11149110
Código EAN: 4002516130888

PVP recomendado

Obsidian Black 5.349 €
N.º de material: 11149130
Código EAN: 4002516162124

Forno a vapor combinado XXL VitroLine DGC 7865

- Forno a vapor combinado XXL VitroLine DGC 7865 com ligação à água
- Volume interior XXL: 68 litros
- Visor M Touch
- Programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- SuperVision: controle o estado dos seus outros aparelhos Miele
- Função Manter quente
- Mix & Match: combina os ingredientes na app e envia as regulações para o forno
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- MotionReact: sensores de movimento
- Sonda de temperatura sem fios
- Ligação à água de rede
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 596 x 567

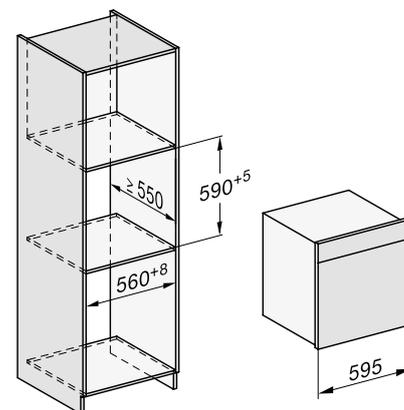
PVP recomendado

Graphite Grey 5.559 €
N.º de material: 11149240
Código EAN: 4002516162155

PVP recomendado

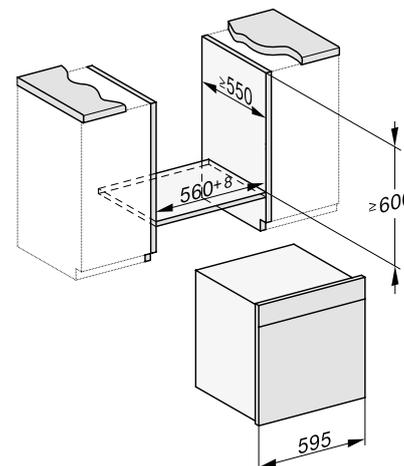
Obsidian Black 5.559 €
N.º de material: 11149210
Código EAN: 4002516161479

DGC 7450 e 7865



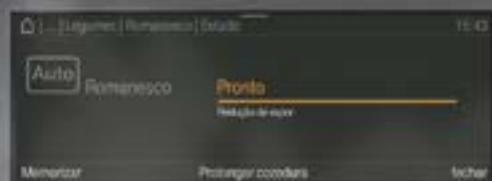
Instalação em armário

DGC 7450 e 7865



Instalação sob bancada







**FORNOS A
VAPOR COM
MICRO-ONDAS**



S'ILLA

OLIVIO



Vários processos num aparelho

A Miele foi o primeiro fabricante a combinar com sucesso as vantagens do forno a vapor e do micro-ondas num forno a vapor de encastrar com micro-ondas.

Gostaria de ter vários modos de confeção ao seu dispor, mas não muitos eletrodomésticos?

Com este forno combinado, a Miele oferece o complemento perfeito para o seu forno e a solução ideal para cozinhas com apenas dois nichos para encastrar.



Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque* dos fornos a vapor com micro-ondas

Exclusivo Miele DualSteam

Perfeição que se adequa ao seu gosto. Complemento ideal ao forno e à placa, o forno a vapor Miele assegura os melhores resultados. Tempos de aquecimento e de confeitura rápidos, assim como a distribuição uniforme do vapor e uma precisão otimizada da temperatura viabilizam a preparação prática de refeições deliciosas e cozinhadas no ponto. Isto é possibilitado pelo gerador de vapor externo (3,3 KW) e a disposição e o alinhamento de ambos os bocais de vapor DualSteam.



3 em 1

As vantagens de um micro-ondas, de um forno a vapor e da combinação dos dois num único eletrodoméstico para resultados perfeitos.



Cozinhar a vapor com micro-ondas

Combine o vapor com as micro-ondas para uma confeitura mais rápida sem perda de qualidade.



Exclusivo Miele Interior do forno em aço inox com estrutura texturada

Alta qualidade e fácil de limpar: os nossos fornos a vapor com micro-ondas têm o interior em aço inox.



Programas automáticos

Pratos saborosos em pouco tempo: seja peixe, carne ou legumes, tudo é preparado de forma totalmente automática.



Quick & Gentle

Resultados perfeitos em muito menos tempo: a tecnologia Inverter regula continuamente a potência das micro-ondas.

O que significa cada ícone?

Ícones para fornos a vapor com micro-ondas



Comando

Utilização intuitiva através do visor grande e totalmente tátil. Comando simples e rápido por toque.



Seleção direta dos modos de funcionamento e tempos através de teclas sensoras, indicação através de visor de texto de 4 linhas.



Volume do interior do forno

Volume do interior do forno: 40 litros.



MultiLingua

Polivalente: pode definir diferentes idiomas no visor, de forma a entender perfeitamente todas as informações.



Cozinhar em Sous-vide

Processo de confeção no qual os alimentos são cuidadosamente cozinhados sob vácuo.



Potência

Potência de micro-ondas até 1000 watts.



Tecnologia de vapor

Geração de vapor rápida e distribuição de vapor uniforme através de 2 saídas de vapor.



Aço inoxidável fácil de limpar.



MO + Coz. vapor

Tempos mais curtos através da combinação de vapor e micro-ondas.

Fornos a vapor com micro-ondas PureLine



Forno a vapor com micro-ondas PureLine DGM 7440

- Forno a vapor com micro-ondas PureLine para um nicho de 45 cm
- Volume interior: 40 litros
- Visor DirectSensor
- Cozinhar combinado com micro-ondas e programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogénea do vapor
- Cozinhar menu: preparação de um menu completo utilizando até três níveis
- Redução do vapor antes de terminar o tempo de confeção
- Descalcificação automática
- Iluminação interior com 2 LED
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 455 x 569

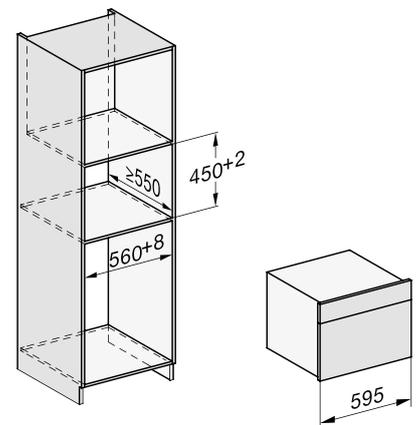
Forno a vapor com micro-ondas PureLine DGM 7840

- Forno a vapor com micro-ondas PureLine para um nicho de 45 cm
- Volume interior: 40 litros
- Visor M Touch
- Cozinhar combinado com micro-ondas e programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia DualSteam
- SuperVision: supervisão do estado dos seus eletrodomésticos Miele através do visor do forno
- Função Manter quente
- Função Cozinhar menu
- Redução do vapor antes de terminar o tempo de confeção
- Descalcificação automática
- MotionReact: deteção do movimento, interrupção dos sinais acústicos, ligação do painel e da luz interior do forno
- Conectividade total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Iluminação interior com 2 LED
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 455 x 569

PVP recomendado 2.499 €
N.º de material: 11145830
Código EAN: 4002516154792

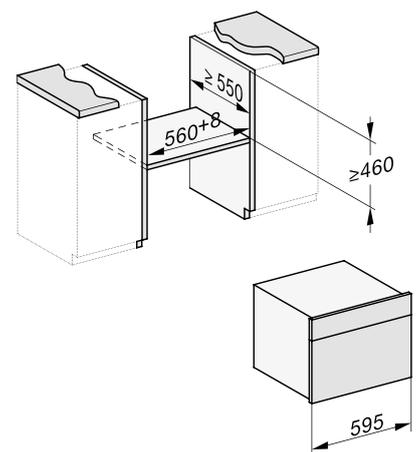
PVP recomendado 4.149 €
N.º de material: 11145800
Código EAN: 4002516130284

DGM 7440 e 7840



Instalação em armário

DGM 7440 e 7840



Instalação sob bancada

Fornos a vapor com micro-ondas VitroLine



Forno a vapor com micro-ondas VitroLine DGM 7440

- Forno a vapor com micro-ondas VitroLine para um nicho de 45 cm
- Volume interior: 40 litros
- Visor DirectSensor
- Cozinhar combinado com micro-ondas e programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia DualSteam: distribuição homogênea do vapor
- Cozinhar menu: preparação de um menu completo utilizando até três níveis
- Redução do vapor antes de terminar o tempo de confeção
- Descalcificação automática
- Iluminação interior com 2 LED
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 455 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey 2.599 €
N.º de material: 11145810
Código EAN: 4002516154778

PVP recomendado

Obsidian Black 2.599 €
N.º de material: 11145820
Código EAN: 4002516154785

Forno a vapor com micro-ondas VitroLine DGM 7840

- Forno a vapor com micro-ondas VitroLine para um nicho de 45 cm
- Volume interior: 40 litros
- Visor M Touch
- Cozinhar combinado com micro-ondas e programas automáticos
- Função Sous-vide: preparação de alimentos previamente embalados a vácuo
- SoftOpen e SoftClose: sistema de abertura e fecho suaves
- Tecnologia DualSteam
- SuperVision: controle o estado dos seus outros aparelhos Miele
- Função Manter quente
- Função Cozinhar menu
- Redução do vapor antes de terminar o tempo de confeção
- Descalcificação automática
- MotionReact: sensores de movimento
- Conectividade total
- Iluminação interior com 2 LED
- Medidas do forno em mm (L x A x P): 595 x 455 x 569

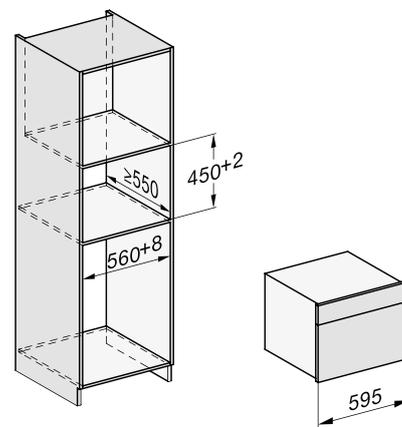
PVP recomendado

Graphite Grey 4.259 €
N.º de material: 11145850
Código EAN: 4002516154815

PVP recomendado

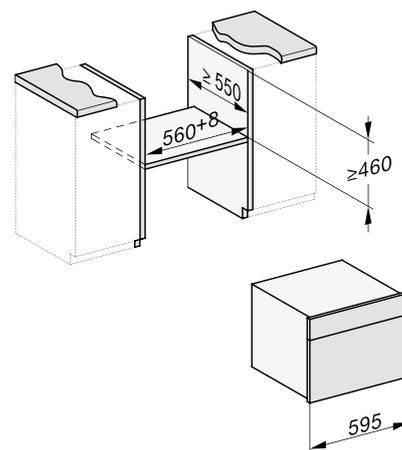
Obsidian Black 4.259 €
N.º de material: 11145840
Código EAN: 4002516154808

DGM 7440 e 7840



Instalação em armário

DGM 7440 e 7840



Instalação sob bancada



900

750

600



MICRO- ONDAS

450



450

300



Aut

Peixe grelhado



OK



Os modelos

A sua cozinha é um reflexo da sua personalidade e hábitos. Os aparelhos adequam-se na perfeição ao seu espaço e preferências de utilização. Os micro-ondas da Miele existem em várias versões para que possa equipar a sua cozinha à medida e de acordo com os seus gostos pessoais.

A Miele disponibiliza micro-ondas de dois modelos básicos: encastrados num nicho ou como aparelho de instalação livre. Graças ao seu design intemporal e ao seu tipo de comando, integram-se perfeitamente em qualquer ambiente de cozinha da Miele.

Que tipo de modelo procura?

Tipos de micro-ondas

Medidas do nicho e diversidade de tamanhos

Quer esteja a planear um nova cozinha ou apenas em remodelações, os micro-ondas da Miele estão disponíveis em diferentes tamanhos para se adaptarem a qualquer nicho. Cada opção tem um volume útil diferente e um prato rotativo proporcional.



- 35- 36 cm de altura, 60 cm de largura
- 45 cm de altura, 60 cm de largura



- Volume interior de 17 litros, 26 litros e 46 litros

Os conceitos de operação



Modelos TopControl

Os micro-ondas da Miele com painel de comandos superior combinam perfeitamente com outros eletrodomésticos de encastrar. Tal como a porta de um forno, a porta do micro-ondas também pode ser aberta para baixo, o que permite um maior volume útil do micro-ondas.



Modelos SideControl

Também os modelos SideControl, com os comandos na lateral, combinam com outros eletrodomésticos de encastrar, sejam instalados com coluna ou em separado. A porta do aparelho abre de forma prática para o lado.

Os modos de funcionamento

Experimente as maravilhas culinárias dos micro-ondas que vão além de aquecer e descongelar. Deixe-se surpreender pela variedade de possibilidades que os micro-ondas da Miele lhe oferecem nas rotinas da cozinha.

Micro-ondas independente

Mesmo no modo de funcionamento independente, o micro-ondas da Miele pode fazer mais do que pensa ser possível: por exemplo, aquecer um copo de leite, preparar conservas, derreter chocolate, cozinhar vegetais, descongelar peixe ou descascar amêndoas.

Micro-ondas com grill

Com o grill de quartzo integrado, pode gratinar os alimentos e conseguir um delicioso acabamento tostado. Pode também utilizá-lo para assar e grelhar. Pode também confeccionar tostas, legumes ou camarões grelhados e refinar um soufflé de legumes com uma saborosa crosta de queijo.



Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque* dos micro-ondas

Exclusivo Miele **Interior do forno XL**
Com um volume interior de 46 litros, os modelos TopControl têm muito espaço para vários tipos de cozinhados.



Programas automáticos

Preparar pratos sem esforço: basta seleccionar o programa e, p. ex., seleccionar o peso, que o aparelho faz o resto.

Quick M-O

Coloque o micro-ondas rapidamente a funcionar na potência máxima.



Interior do forno em aço inoxidável

Muito eficiente: o espaço interior de inox garante uma perfeita distribuição das micro-ondas e uma limpeza fácil.



Funcionamento combinado

Poupa tempo e melhora os resultados: nesta função os alimentos são primeiro cozinhados e depois gratinados. Tudo num único processo de confeção



EasySensor

Reinventar os clássicos: os modelos SideControl da Miele também têm comando tátil.

* depende do modelo

O que significa cada ícone?

Ícones para micro-ondas



Comando

Seleção através de teclas sensoras, indicação através de visor de 7 segmentos.



Seleção direta dos modos de funcionamento e tempos através de teclas sensoras, indicação através de visor de texto de 1 linha.



Volume do interior do forno

Volume do interior do forno: 46 litros



Volume do interior do forno: 26 litros



Volume do interior do forno: 17 litros



MultiLingua

Pode definir diferentes idiomas no visor, de forma a entender perfeitamente todas as informações.



Potência

Potência de micro-ondas até 1000 watts.



Potência de micro-ondas até 900 watts.



Iluminação LED

Para uma iluminação otimizada em todo o interior do forno.



Grill de quartzo

Para gratinar os alimentos após a confeção.



Pipocas

Para uma preparação rápida e simples de pipocas acabadas de fazer.



Programas automáticos

Descongelação, confeção e preparação de alimentos sem esforço.



Prato rotativo de 40 cm

No prato rotativo de 40 cm de diâmetro há muito espaço para vários recipientes ou para recipientes de diferentes tamanhos.

Micro-ondas de instalação livre



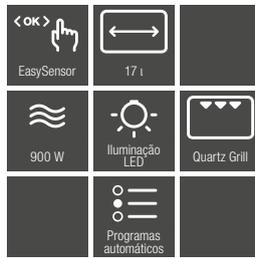
Micro-ondas de instalação livre

M 6012 SC

- Micro-ondas de instalação livre
- Volume interior: 26 litros
- Potência máxima de 900 W
- Visor EasyControl
- Programas automáticos
- Função Manter quente
- SideControl: painel de comandos lateral
- Quartz-Grill
- Medidas do micro-ondas em mm
(L x A x P): 520 x 305 x 422

PVP recomendado	649 €
N.º de material	9565150
Código EAN	4002515283943

Micro-ondas de encastrar



Micro-ondas de encastrar M 2230 SC

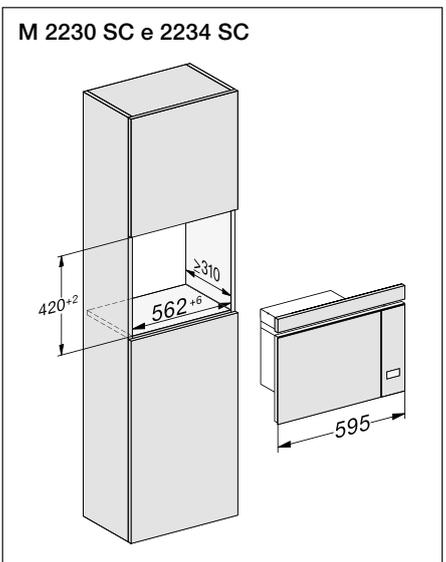
- Micro-ondas de encastrar M 2230 SC para um nicho de 35-36 cm de altura
- Volume interior: 17 litros
- Potência máxima de 900 W
- Visor EasySensor
- Programas automáticos
- Função Manter quente
- SideControl: painel de comandos lateral
- Medidas do micro-ondas em mm (L x A x P): 595 x 372 x 310

PVP recomendado 899 €
N.º de material 11139460
Código EAN 4002516126201

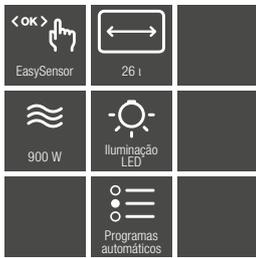
Micro-ondas de encastrar M 2234 SC

- Micro-ondas de encastrar M 2234 SC para um nicho de 35-36 cm de altura
- Volume interior: 17 litros
- Potência máxima de 900 W
- Visor EasySensor
- Programas automáticos
- Função Manter quente
- SideControl: painel de comandos lateral
- Quartz-Grill
- Medidas do micro-ondas em mm (L x A x P): 595 x 372 x 310

PVP recomendado 999 €
N.º de material 11139470
Código EAN 4002516126713



Micro-ondas de encastrar



Micro-ondas de encastrar M 2240 SC

- Micro-ondas de encastrar M 2240 SC para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 26 litros
- Potência máxima de 900 W
- Visor EasySensor
- Programas automáticos
- Manter quente: manutenção do calor durante 15 minutos
- SideControl: painel de comandos lateral
- Medidas do micro-ondas em mm (L x A x P): 595 x 460,5 x 401

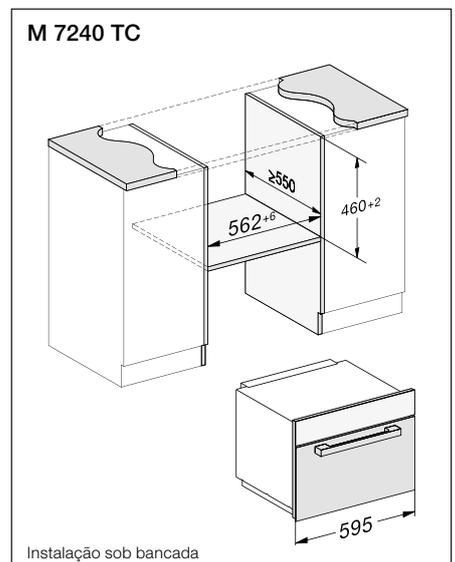
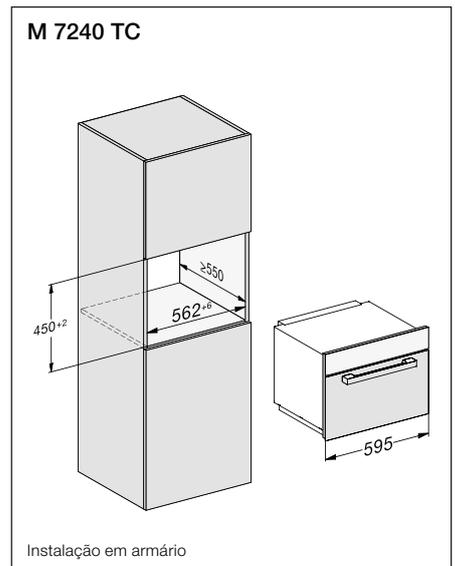
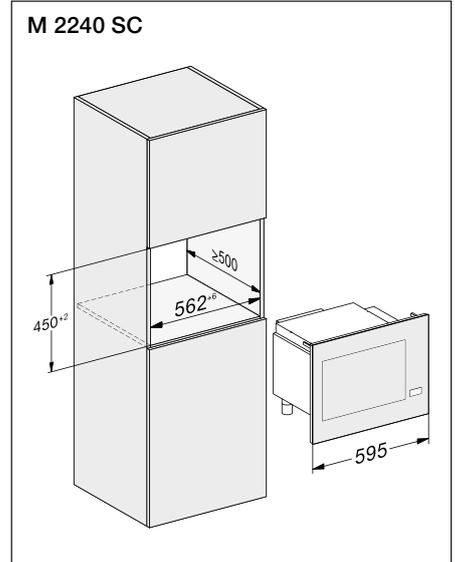
PVP recomendado 979 €
 N.º de material 11139490
 Código EAN 4002516126706



Micro-ondas de encastrar PureLine M 7240 TC

- Micro-ondas de encastrar PureLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 46 litros
- Potência máxima de 900 W
- Visor DirectSensor S
- TopControl: painel de comandos superior
- Programas automáticos
- Sistema de abertura e fecho suaves (SoftOpen e SoftClose)
- Manter quente: manutenção do calor sem ressecar os alimentos
- Medidas do micro-ondas em mm (L x A x P): 595 x 456 x 560

PVP recomendado 1.219 €
 N.º de material 11139520
 Código EAN 4002516126829



Micro-ondas de encastrar



Micro-ondas de encastrar PureLine M 7244 TC

- Micro-ondas de encastrar PureLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 46 litros
- Potência máxima de 900 W
- Visor DirectSensor S
- TopControl: painel de comandos superior
- Programas automáticos
- Sistema de abertura e fecho suaves (SoftOpen e SoftClose)
- Manter quente: manutenção do calor durante 15 minutos
- Quartz-Grill
- Medidas do micro-ondas em mm (L x A x P): 595 x 456 x 560

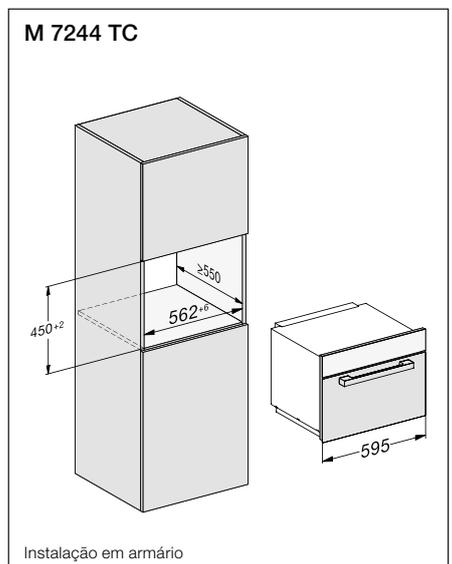
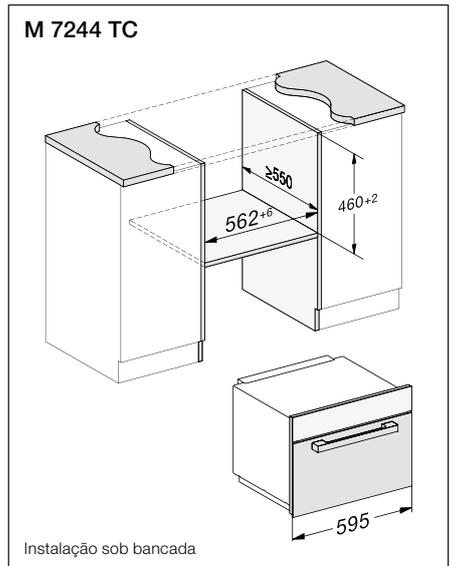
PVP recomendado 1.429 €
 N.º de material 11139570
 Código EAN 4002516126850

Micro-ondas de encastrar VitroLine M 7244 TC

- Micro-ondas de encastrar VitroLine para um nicho de 45 cm de altura
- Volume interior: 46 litros
- Potência máxima de 900 W
- Visor DirectSensor S
- TopControl: painel de comandos superior
- Programas automáticos
- Sistema de abertura e fecho suaves (SoftOpen e SoftClose)
- Manter quente: manutenção do calor durante 15 minutos
- Quartz-Grill
- Medidas do micro-ondas em mm (L x A x P): 595 x 456 x 560

PVP recomendado 1.529 €
 Graphite Grey
 N.º de material 11139560
 Código EAN 4002516126843

PVP recomendado 1.529 €
 Obsidian Black
 N.º de material 11139540
 Código EAN 4002516126836





Miele Portuguesa, Lda.

Avenida do Forte, n.º 5
2790-073 Carnaxide
Telefone: 21 424 81 00
Website: www.miele.pt

Serviço de Apoio ao Cliente

info@miele.pt

**Siga-nos através das redes sociais
da Miele Portugal:**



Miele Club

Faça parte do Miele Club.

Registar o seu eletrodoméstico garante-lhe vantagens.
Aceda à secção Miele Club em miele.pt e saiba quais são.

Fotografe este código QR com
a câmara do seu smartphone e
aceda ao catálogo digital.

