

Miele

Aparelhos de cozinhar – Gama Excellence
Lista de preços, modelos e informação técnica
Edição abril 2022

Miele. Immer Besser.



O NOSSO COMPROMISSO

IMMER BESSER

BEM-VINDO À MIELE

Quando a Miele foi fundada o seu sucesso residiu na preocupação dos nossos antepassados em colocar a empresa num lugar de destaque em relação à concorrência. Para isso, existiam, na verdade, apenas dois caminhos possíveis: baixar os preços ou ser melhor do que os outros. Era praticamente impossível percorrer os dois caminhos em simultâneo. Acabariam por optar pelo segundo caminho: ser melhor do que os outros.

O facto de a Miele, ao longo dos últimos 120 anos, ter conseguido honrar sempre este elevado nível de ambição pode ser comprovado pelos bons resultados obtidos nos inúmeros testes efetuados e pelas distinções recebidas, especialmente por parte de muitos milhões de clientes satisfeitos em todo o mundo. Tudo isto fica a dever-se a uma continuidade de valores e objetivos, o que geralmente apenas se regista em empresas que passaram por várias gerações na mesma família.

Neste sentido, desde 1899 que a Miele não só é considerada um símbolo de produtos de primeira qualidade e da competência técnica. A Miele é igualmente sinónimo de respeito, de lealdade e de valorização da cooperação entre os seus parceiros comerciais, clientes finais, fornecedores, colaboradores e vizinhos.

Quem compra produtos da marca Miele, está a agir com consciência ecológica. Isto é assegurado pelos seus métodos de produção eficientes em termos de recursos e por produtos que também permitem estabelecer padrões em termos de consumo de energia elétrica, de água e de detergentes, contribuindo para uma poupança significativa dos custos.*

Este nível de alta qualidade será mantido, é o que nos assegura a quarta geração de administradores da marca.

Atentamente,

Markus Miele

Reinhard Zinkann

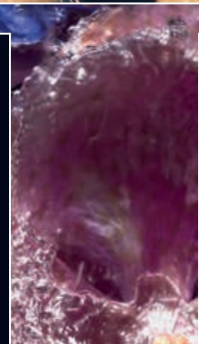
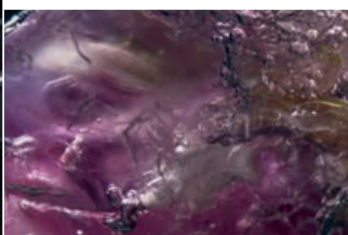


DR. MARKUS MIELE E
DR. REINHARD ZINKANN



SÃO VÁRIAS AS RAZÕES A FAVOR DA MIELE.

Seis delas podem ser lidas aqui. Desde a sua fundação em 1899, a Miele cumpre o seu compromisso de marca «Immer Besser» («Sempre melhor»). O que isto significa: fazemos todos os possíveis para sermos «Immer Besser» do que a concorrência e nos tornarmos «Immer Besser», superando o que já conseguimos alcançar. Queremos facilitar o dia a dia dos nossos clientes e trazer-lhes alegria com produtos sempre melhores. Esta certeza tranquiliza os nossos clientes, que sabem que a sua opção de compra pode durar uma vida inteira.



QUALIDADE

Há mais de 120 anos que garantimos os melhores resultados: a Miele é uma marca de confiança. Somos o único fabricante deste setor que submete os seus produtos (máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, máquinas de lavar louça ou fornos) a testes para assegurar uma vida útil de 20 anos. Garantimos assim uma total confiança sem preocupações. Os clientes da Miele em todo o mundo mantêm-se fiéis à Miele e recomendam a marca. Também para o futuro, prometemos-lhe que não faremos quaisquer cedências no que diz respeito à fiabilidade e durabilidade dos nossos eletrodomésticos.

TECNOLOGIA

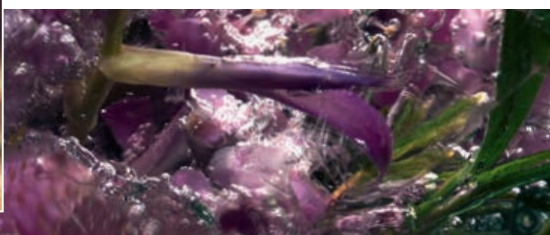
A Miele é sinónimo de uma tecnologia fascinante e excelentes resultados com o mínimo consumo de energia. Isto aplica-se não só aos cuidados de higiene e tratamento da roupa, dos pisos e da louça, mas também às mais diversas experiências gastronómicas na cozinha. Para esta diversificação contribuem várias características de equipamento inovadoras que apenas são oferecidas pela marca Miele. Isto é comprovado pelos melhores resultados obtidos vezes sem conta nos mais conhecidos testes de produtos realizados a nível mundial.

ARTE

A Miele representa a verdadeira arte, com uma conjugação de visão, precisão e muito amor ao detalhe. Todos os nossos produtos são fabricados com os mais altos padrões e de acordo com um controlo de qualidade obsessivo que vai até à verificação individual das superfícies. Desde os puxadores que são fresados a partir de um pedaço de metal, até às ranhuras que são ajustadas entre si em todos os grupos de produtos, cada elemento faz parte da nossa busca pela perfeição absoluta. Porque nada é mais importante para nós do que a sua satisfação duradoura com a Miele.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Os clientes da Miele recebem tratamento preferencial: isto é garantido pelo nosso rápido e eficaz serviço de apoio ao cliente, nomeado várias vezes como o melhor do setor. Teremos também todo o gosto em ir a sua casa se pretender indicações de produtos personalizadas ou se necessitar de limpeza profissional para os seus eletrodomésticos Miele. Estamos sempre aqui para si. Prometemos!



DESIGN

A Miele representa formas claras, elegância intemporal e utilização intuitiva. Quer seja através do clássico seletor rotativo, do sensor discreto ou do ecrã tátil de alta resolução: a operação do equipamento Miele é fácil e divertida. Em nenhum outro lugar encontra uma diversidade comparável de linhas de design e paletas de cores cuidadosamente adaptadas aos mais diversos mobiliários de cozinha. A Miele adapta-se perfeitamente à sua cozinha, independentemente do seu estilo de decoração.

MARCA

A Miele é, em muitos países, a marca mais reconhecida do setor. No mercado alemão, a Miele foi selecionada entre todos os setores como a melhor marca de produtos de todos os tempos («best brand ever»). Uma marca assim revela também o seguinte acerca dos seus clientes: os clientes Miele dão um grande valor ao desempenho e à sustentabilidade ambiental dos seus eletrodomésticos. Quem compra produtos Miele demonstra que se preocupa com a qualidade e que tem estilo.



IMMER BESSER

SEMPRE PELA MIELE

2 O nosso compromisso «Immer Besser»

4 São várias as razões a favor da Miele

Fornos multifunções	8
Fornos com micro-ondas	27
Fornos a vapor	33
Fornos a vapor combinados	41
Fornos a vapor com micro-ondas	47
Micro-ondas	52
Gavetas aquecedoras Gourmet	58
Gavetas de vácuo	64
Máquinas de café	71
Placas elétricas e de indução	76
Exaustores	91



FORNOS MULTIFUNÇÕES



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. Vários programas automáticos recorrem ao cozinhar com clima para melhores resultados.



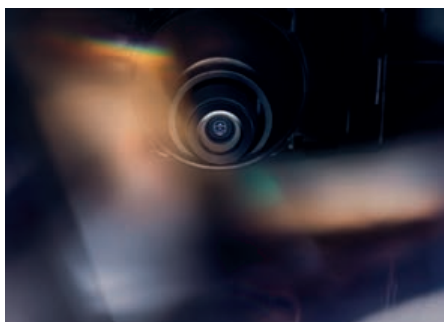
Programas automáticos

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

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.

Forno multifunções

H 2760-2 B PizzaPlus

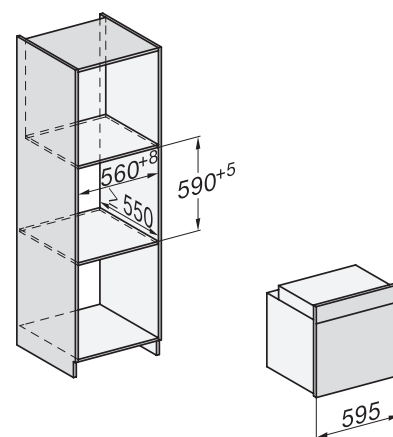


Inclui voucher para uma pedra para pizza e assar Gourmet

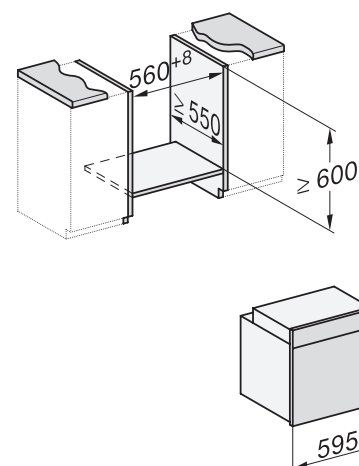


Designação do modelo	H 2760-2 B PizzaPlus
Construção	
Sem puxador	—
Botão rebatível	•
Vantagens Miele	
TasteControl	—
Pré-aquecimento	—
Sonda de temperatura	—
Crisp function	—
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	—
Programas automáticos	—
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	—
Cozinhar a baixas temperaturas	—
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	—
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	—
Visor	EasyControl
Sensor de aproximação «MotionReact»	—
Câmara no interior do forno	—
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	•
Limpeza automática pirolítica	—
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–250
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 569
Iluminação interior	1 spot de halógeno
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,5
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	—
Tabuleiro com PerfectC. perf.	—
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	1
Grelha PyroFit	—
Grelha com PerfectClean	—
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	—
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	—
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516521792/11955890
Brilliant White	—
Graphite Grey	—
Obsidian Black	—

Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

Forno multifunções

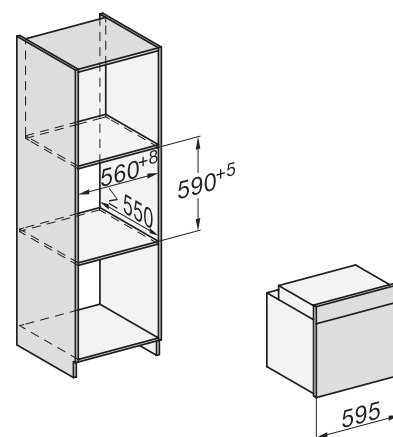
H 2760-2 BP PizzaPlus



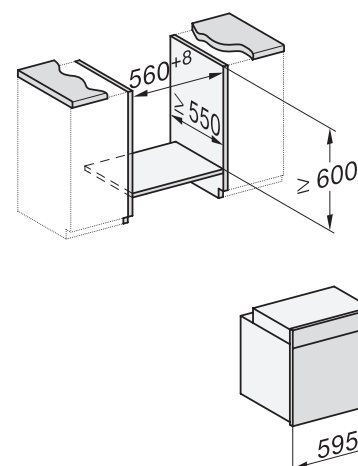
Inclui voucher para uma pedra para pizza e assar Gourmet

Designação do modelo	H 2760-2 BP PizzaPlus
Construção	
Sem puxador	—
Botão rebatível	•
Vantagens Miele	
TasteControl	—
Pré-aquecimento	—
Sonda de temperatura	—
Crisp function	—
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	—
Programas automáticos	—
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	—
Cozinhar a baixas temperaturas	—
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	—
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	—
Visor	EasyControl
Sensor de aproximação «MotionReact»	—
Câmara no interior do forno	—
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	—
Limpeza automática pirolítica	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–280
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 569
Iluminação interior	1 spot de halógeno
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,6
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	—
Tabuleiro com PerfectC. perf.	—
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	1
Grelha PyroFit	—
Grelha com PerfectClean	—
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	—
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	—
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516521808/11955910
Brilliant White	—
Graphite Grey	—
Obsidian Black	—

Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

Forno multifunções

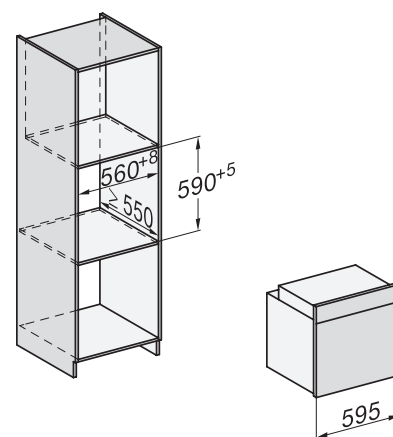
H 2860 B



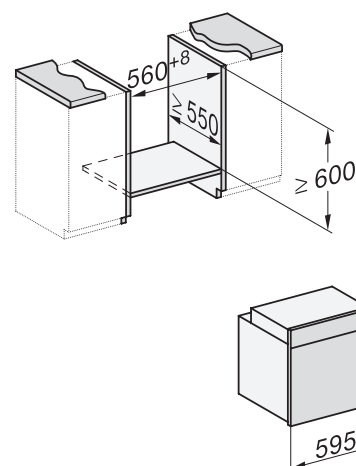
Designação do modelo	H 2860 B
Construção	
Sem puxador	–
Botão rebatível	•
Vantagens Miele	
TasteControl	–
Pré-aquecimento	–
Sonda de temperatura	–
Crisp function	–
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	–
Programas automáticos	–
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	–
Cozinhar a baixas temperaturas	–
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	–
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	–
Visor	EasyControl
Sensor de aproximação «MotionReact»	–
Câmara no interior do forno	–
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	•
Limpeza automática pirolítica	–
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–250
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 569
Iluminação interior	1 spot de halogéneo
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,5
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro com PerfectC. perf.	–
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	1
Grelha PyroFit	–
Grelha com PerfectClean	–
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	–
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	–
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516179931/11129360
Brilliant White	4002516179870/11129320
Graphite Grey	4002516179009/11129340
Obsidian Black	4002516180036/11129330



Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

Forno multifunções

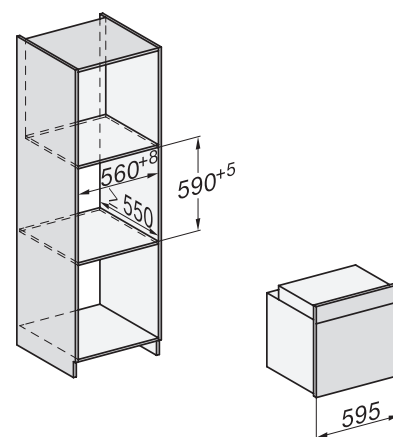
H 2860 BP



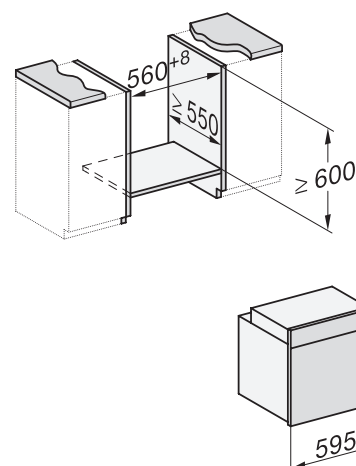
Designação do modelo	H 2860 BP
Construção	
Sem puxador	–
Botão rebatível	•
Vantagens Miele	
TasteControl	–
Pré-aquecimento	–
Sonda de temperatura	–
Crisp function	–
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	–
Programas automáticos	–
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	–
Cozinhar a baixas temperaturas	–
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	–
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	–
Visor	EasyControl
Sensor de aproximação «MotionReact»	–
Câmara no interior do forno	–
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	–
Limpeza automática pirolítica	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–280
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 569
Iluminação interior	1 spot de halogéneo
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,60
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro com PerfectC. perf.	–
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	1
Grelha PyroFit	–
Grelha com PerfectClean	–
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	–
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	–
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516180050/11129400
Brilliant White	4002516179948/11129370
Graphite Grey	4002516179955/11129390
Obsidian Black	4002516180043/11129380



Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

Forno multifunções

H 2860-2 B PizzaPlus

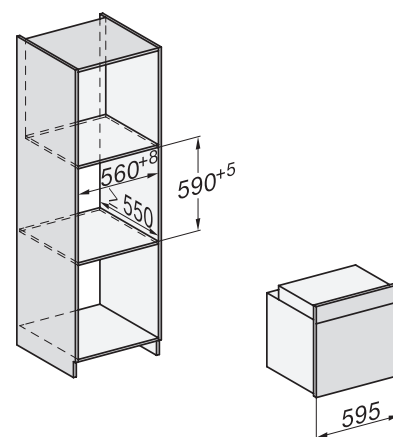


Designação do modelo	H 2860-2 B PizzaPlus
Construção	
Sem puxador	–
Botão rebatível	•
Vantagens Miele	
TasteControl	–
Pré-aquecimento	–
Sonda de temperatura	–
Crisp function	–
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	–
Programas automáticos	–
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	–
Cozinhar a baixas temperaturas	–
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	–
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	–
Visor	EasyControl
Sensor de aproximação «MotionReact»	–
Câmara no interior do forno	–
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	•
Limpeza automática pirolítica	–
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–250
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	–
Iluminação interior	1 spot de halogéneo
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,5
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro com PerfectC. perf.	–
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	1
Grelha PyroFit	–
Grelha com PerfectClean	–
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	–
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	–
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516522119/11955940
Brilliant White	–
Graphite Grey	–
Obsidian Black	4002516518518/11955920

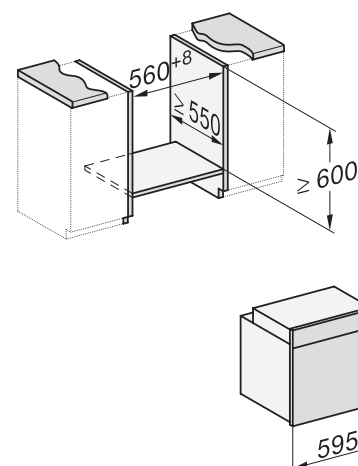


Inclui voucher para uma pedra para pizza e assar Gourmet

Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

Forno multifunções

H 2860-2 BP PizzaPlus

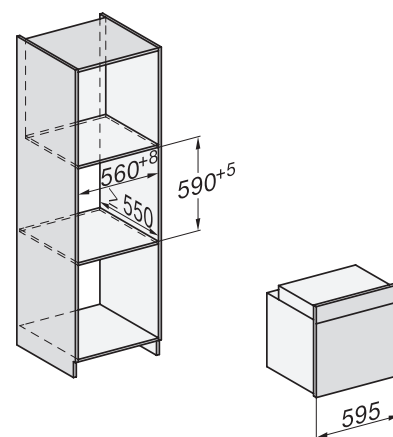


Designação do modelo	H 2860-2 BP PizzaPlus
Construção	
Sem puxador	–
Botão rebatível	•
Vantagens Miele	
TasteControl	–
Pré-aquecimento	–
Sonda de temperatura	–
Crisp function	–
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	–
Programas automáticos	–
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	–
Cozinhar a baixas temperaturas	–
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	–
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	–
Visor	EasyControl
Sensor de aproximação «MotionReact»	–
Câmara no interior do forno	–
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	–
Limpeza automática pirolítica	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–280
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 569
Iluminação interior	1 spot de halogéneo
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,6
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro com PerfectC. perf.	–
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	1
Grelha PyroFit	–
Grelha com PerfectClean	–
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	–
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	–
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516522126/11955950
Brilliant White	–
Graphite Grey	–
Obsidian Black	4002516522133/11955930

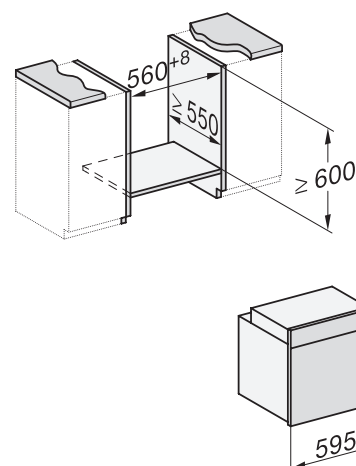


Inclui voucher para uma pedra para pizza e assar Gourmet

Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

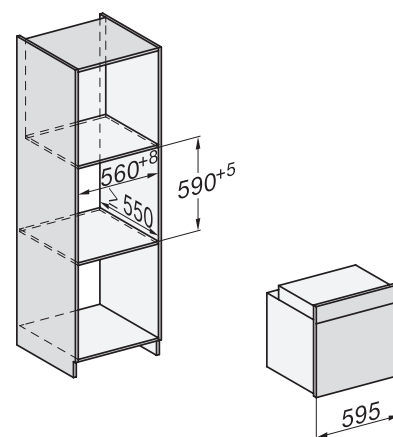
Forno multifunções

H 7262 B

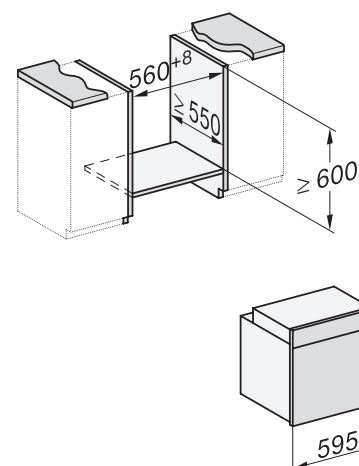


Designação do modelo	H 7262 B
Construção	
Sem puxador	–
Botão rebatível	–
Vantagens Miele	
TasteControl	–
Pré-aquecimento	–
Sonda de temperatura	com fios
Crisp function	–
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	•
Programas automáticos	•
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	–
Cozinhar a baixas temperaturas	–
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	–
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	–
Visor	DirectSensor S
Sensor de aproximação «MotionReact»	–
Câmara no interior do forno	•
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	•
Limpeza automática pirolítica	–
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–300
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 569
Iluminação interior	1 spot de halogéneo
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,5
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro com PerfectC. perf.	–
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	–
Grelha PyroFit	–
Grelha com PerfectClean	1
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	–
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	–
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516389606/11614690
Brilliant White	–
Graphite Grey	4002516375746/11614670
Obsidian Black	4002516375739/11614660

Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

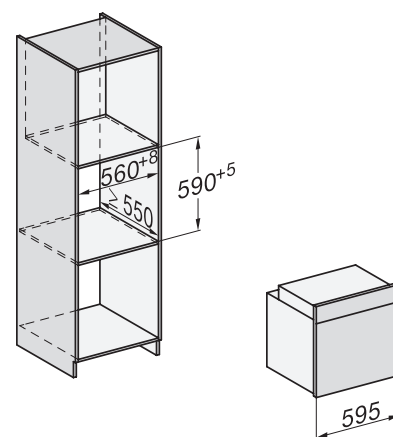
Forno multifunções

H 7262 BP

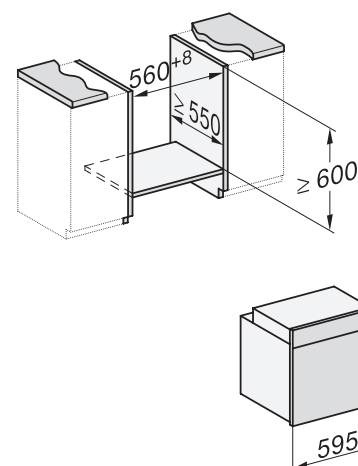


Designação do modelo	H 7262 BP
Construção	
Sem puxador	–
Botão rebatível	–
Vantagens Miele	
TasteControl	–
Pré-aquecimento	–
Sonda de temperatura	com fios
Crisp function	–
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	•
Programas automáticos	•
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	–
Cozinhar a baixas temperaturas	–
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	–
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	–
Visor	DirectSensor S
Sensor de aproximação «MotionReact»	–
Câmara no interior do forno	–
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	–
Limpeza automática pirolítica	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–300
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 568
Iluminação interior	1 spot de halógeno
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,6
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro com PerfectC. perf.	–
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	–
Grelha PyroFit	–
Grelha com PerfectClean	1
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	–
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	–
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516389651/11614740
Brilliant White	–
Graphite Grey	4002516375333/11614720
Obsidian Black	4002516375753/11614710

Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

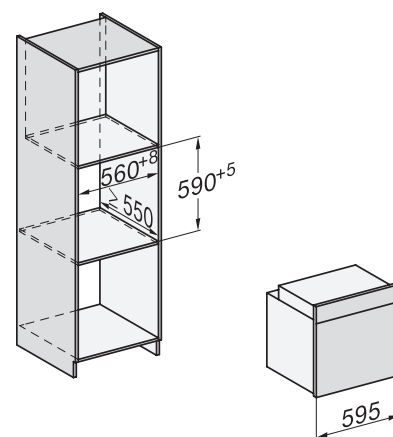
Forno multifunções

H 7162 B

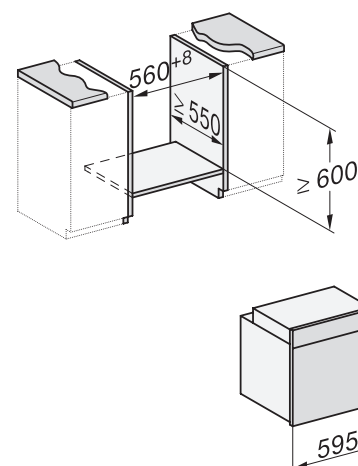


Designação do modelo	H 7162 B
Construção	
Sem puxador	–
Botão rebatível	–
Vantagens Miele	
TasteControl	–
Pré-aquecimento	–
Sonda de temperatura	com fios
Crisp function	–
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	•
Programas automáticos	•
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	–
Cozinhar a baixas temperaturas	–
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	–
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	–
Visor	DirectSensor S
Sensor de aproximação «MotionReact»	–
Câmara no interior do forno	•
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	•
Limpeza automática pirolítica	–
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–300
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 569
Iluminação interior	1 spot de halógeno
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,5
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro com PerfectC. perf.	–
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	–
Grelha PyroFit	–
Grelha com PerfectClean	1
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	–
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	–
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516389729/11614630
Brilliant White	–
Graphite Grey	–
Obsidian Black	–

Instalação em coluna



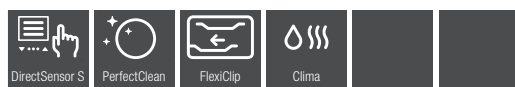
Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

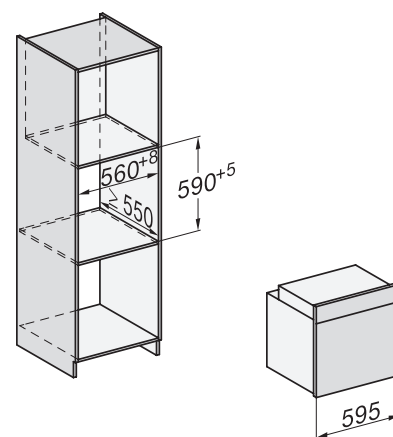
Forno multifunções

H 7264 B

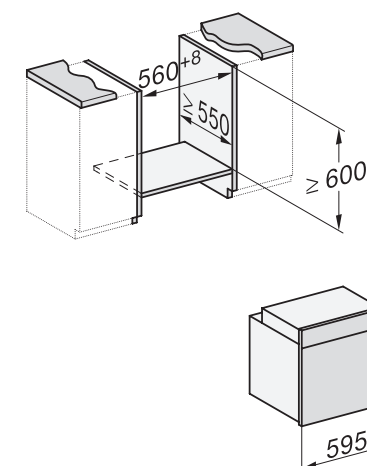


Designação do modelo	H 7264 B
Construção	
Sem puxador	—
Botão rebatível	—
Vantagens Miele	
TasteControl	—
Pré-aquecimento	—
Sonda de temperatura	—
Crisp function	—
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	•
Programas automáticos	•
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	•
Cozinhar a baixas temperaturas	—
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	—
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Visor	DirectSensor S
Sensor de aproximação «MotionReact»	—
Câmara no interior do forno	—
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	•
Limpeza automática pirolítica	—
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–300
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 568
Iluminação interior	1 spot de halogéneo
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,5
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro com PerfectC. perf.	—
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	—
Grelha PyroFit	—
Grelha com PerfectClean	1
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	—
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	—
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516180074/11129550
Brilliant White	—
Graphite Grey	4002516122869/11129540
Obsidian Black	4002516122852/11129530

Instalação em coluna



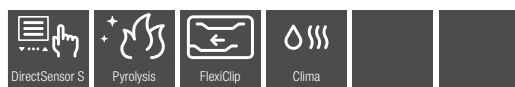
Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

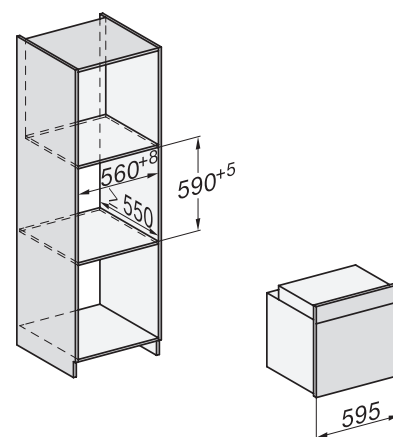
Forno multifunções

H 7264 BP

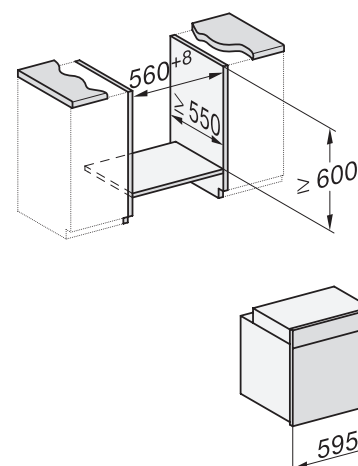


Designação do modelo	H 7264 BP
Construção	
Sem puxador	–
Botão rebatível	–
Vantagens Miele	
TasteControl	–
Pré-aquecimento	–
Sonda de temperatura	–
Crisp function	–
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	•
Programas automáticos	•
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	•
Cozinhar a baixas temperaturas	–
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	–
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Visor	DirectSensor S
Sensor de aproximação «MotionReact»	–
Câmara no interior do forno	–
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	–
Limpeza automática pirolítica	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–300
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 568
Iluminação interior	1 Spot halógeno
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,6
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro com PerfectC. perf.	–
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	–
Grelha PyroFit	–
Grelha com PerfectClean	1
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	–
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	–
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516180418/11129560
Brilliant White	–
Graphite Grey	4002516182542/11120560
Obsidian Black	4002516120445/11120550

Instalação em coluna



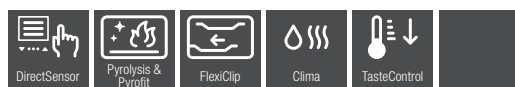
Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

Forno multifunções

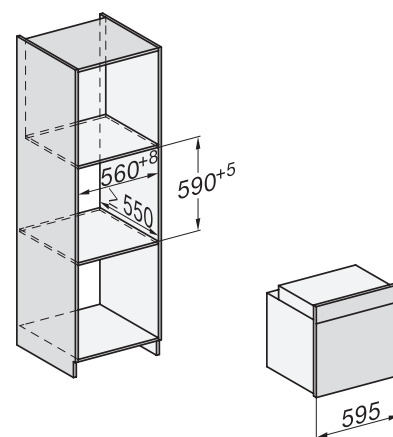
H 7464 BP



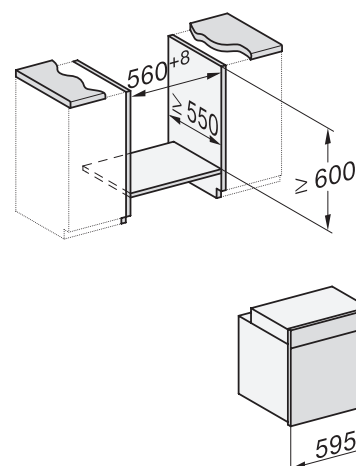
Designação do modelo	H 7464 BP
Construção	
Sem puxador	–
Botão rebatível	–
Vantagens Miele	
TasteControl	•
Pré-aquecimento	•
Sonda de temperatura	com fios
Crisp function	•
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	•
Programas automáticos	•
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	•
Cozinhar a baixas temperaturas	–
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	–
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Visor	DirectSensor
Sensor de aproximação «MotionReact»	–
Câmara no interior do forno	–
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	–
Limpeza automática pirolítica	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–300
Volume do forno em l	76
Níveis de encaixe	5
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 596 x 568
Iluminação interior	1 spot LED
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,6
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro com PerfectC. perf.	–
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	–
Grelha PyroFit	1
Grelha com PerfectClean	–
Calhas FlexiClip (par)	–
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	–
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	1
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516180524/11129580
Brilliant White	4002516132813/11105700
Graphite Grey	4002516172673/11120900
Obsidian Black	4002516172871/11120890



Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt

Forno multifunções compacto

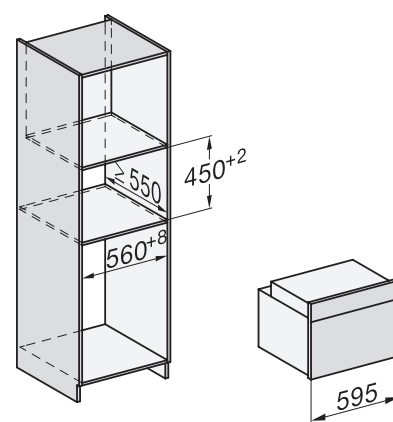
H 2840 B



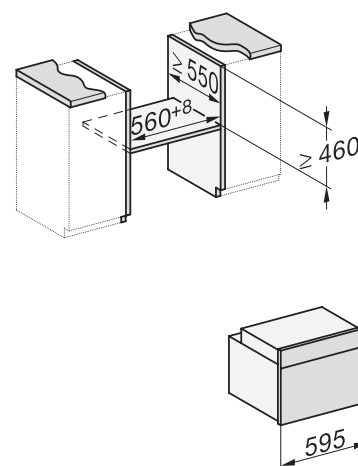
Designação do modelo	H 2840 B
Construção	
Sem puxador	—
Botão rebatível	•
Vantagens Miele	
TasteControl	—
Pré-aquecimento	—
Sonda de temperatura	—
Crisp function	—
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	—
Programas automáticos	—
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	—
Cozinhar a baixas temperaturas	—
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	—
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	—
Visor	EasyControl
Sensor de aproximação «MotionReact»	—
Câmara no interior do forno	—
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	•
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	•
Limpeza automática pirolítica	—
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–250
Volume do forno em l	49
Níveis de encaixe	3
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 456 x 569
Iluminação interior	1 spot de halogéneo
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,2
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro com PerfectClean	1
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha	1
Grelha PyroFit	—
Grelha com PerfectClean	—
Calhas FlexiClip (par)	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	—
Calhas telesc. FlexiClip PyroFit (par)	—
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516179962/11129420

Disponível mais informação em www.miele.pt

Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Forno multifunções compacto

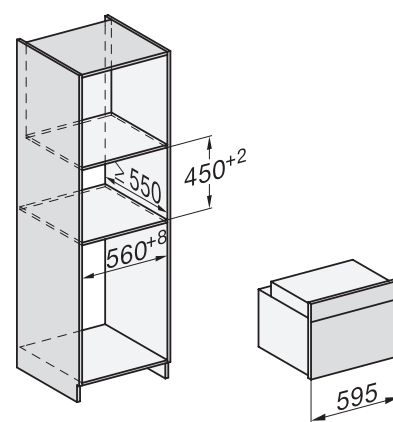
H 7244 B



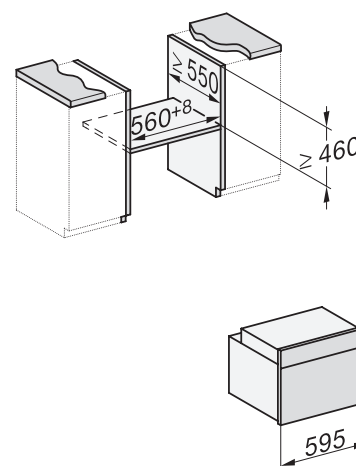
Designação do modelo	H 7244 B*
Construção	
Sem puxador	–
Botão rebatível	–
Vantagens Miele	
TasteControl	–
Pré-aquecimento	–
Sonda de temperatura	–
Crisp function	–
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	•
Programas automáticos	•
Ar quente Eco	•
Modos funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	•
Cozinhar com clima	•
Cozinhar a baixas temperaturas	–
Aquecimento superior e inferior	•
Aplicações especiais	–
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Visor	DirectSensor S
Sensor de aproximação «MotionReact»	–
Câmara no interior do forno	–
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+
Fácil manutenção	
Frente aço inoxidável PerfectClean	–
Interior PerfectC. e parede tras. cat.	•
Limpeza automática pirolítica	–
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Regulação temp. em °C	30–300
Volume do forno em l	49
Níveis de encaixe	3
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 456 x 568
Iluminação interior	1 spot de halógeno
Número de fases	1
Potência total de ligação em kW	3,2
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	Pendente confirmar/12153510
Brilliant White	4002516215813/11258060
Graphite Grey	4002516117612/11099590
Obsidian Black	4002516627166/12153580



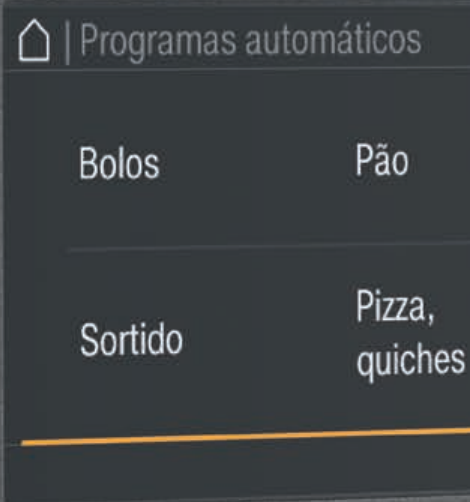
Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Disponível mais informação em www.miele.pt





16:46

Carne	Empadão & gratinados
Peixe	Acompanham. e legumes
Procurar	

Fornos com micro-ondas

FORNOS COM MICRO-ONDAS

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.



Miele@home

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

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.

Forno compacto com micro-ondas

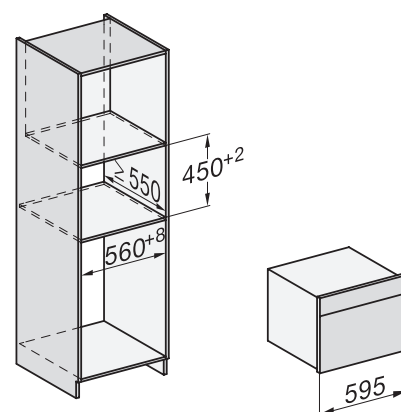
H 7240 BM



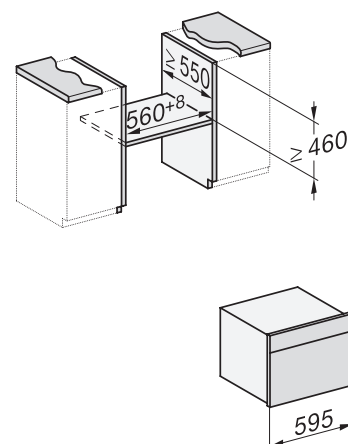
Designação do modelo	H 7240 BM
Construção e design	
Sem puxador	—
Vantagens Miele	
Quick & Gentle	•
Pré-aquecimento	—
Sonda de temperatura	—
Manter quente	•
Crisp function	—
Modos de funcionamento	
Sistema automático para assar	•
Descongelar	•
Programas automáticos	•
Micro-ondas	•
Micro-ondas com circulação de ar	•
Aquecimento inferior	—
Modos de funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Intensivo	—
Cozinhar a baixas temperaturas	—
Micro-ondas com sistema automático	•
Micro-ondas com grill	•
Micro-ondas com Ar quente +	•
Aquecimento superior e inferior	—
Aplicações especiais	—
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Visor	DirectSensor S
Sensor de aproximação «MotionReact»	—
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
Tecla Pipocas	•
Quick MO	•
Potência proposta de micro-ondas	•
Eficiência e sustentabilidade	
Aproveitamento do calor residual	—
Fácil manutenção	
Interior em aço inox e PerfectClean	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Temperaturas em °C	30–250
Volume interior em l	43
Níveis de encaixe	3
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 456 x 568
Iluminação interior	1 spot LED
Número de fases	1
Controlo potência micro-ondas	•
Níveis de micro-ondas em W	80/150/300/450/600/850/1000
Potência total de ligação em kW	2,2
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Grelha com PerfectClean	1
Tabuleiro de vidro	1
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516179894/11129440
Graphite Grey	4002516172604/11119380
Obsidian Black	4002516172727/11119360
Brilliant White	4002516132370/11104070



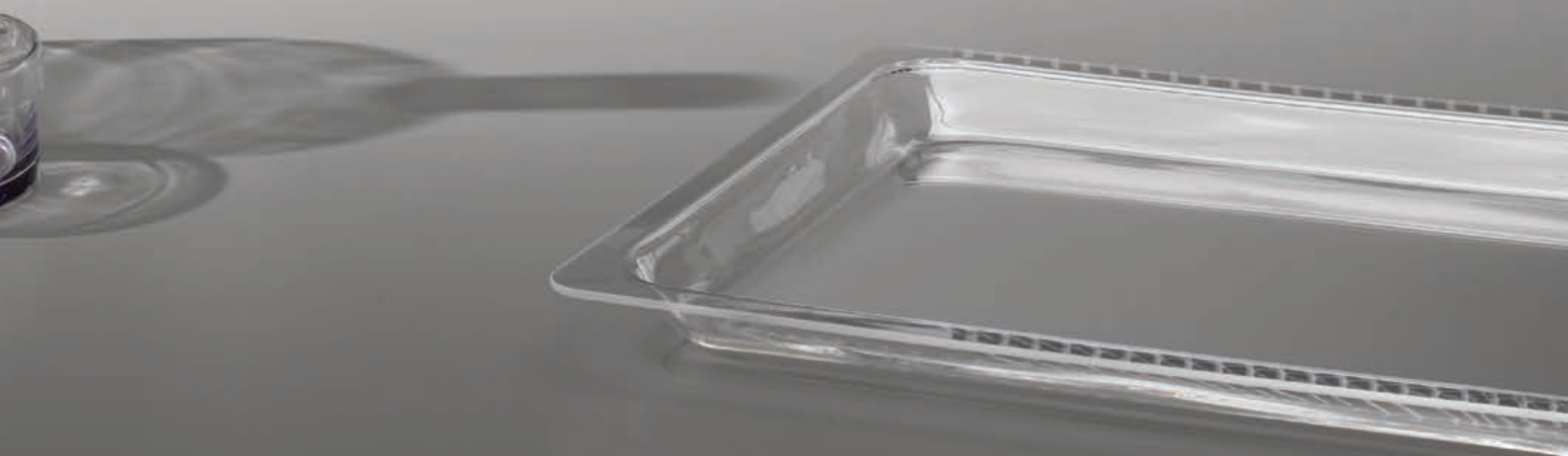
Instalação em coluna



Instalação por baixo da bancada



Mais informações em www.miele.pt







FORNOS A VAPOR

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.

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 encastrar

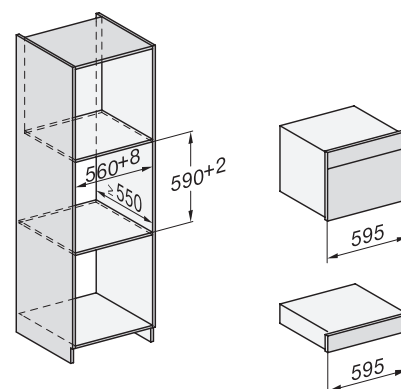
DG 2840



Designação do modelo	DG 2840
Vantagens Miele	
Prog. automáticos personalizáveis	•
Manter quente	–
Modos de funcionamento	
Descongelar	•
Cozinhar a vapor	•
Sous-vide	–
Aquecer	•
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	–
Visor	EasySensor
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
MultiLingua	–
Cozinhar a vapor até 3 níveis	•
Cozinhar um menu	•
Redução de vapor	•
Programas favoritos	–
Fácil manutenção	
Frente aço inox. PerfectClean	•
Interior aço inox. e acabamento text.	•
Gerador de vapor externo	•
Resistência de aquecimento na base para reduzir a condensação	•
Descalcificação automática	•
Porta CleanGlass	•
Tecnologias de vapor e água	
DualSteam	•
Volume res. água de rede em l	1,5
Remoção res. água Push2Release	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Volume interior em l	40
Níveis de encaixe	4
Iluminação interior	–
Temperaturas do forno a vapor em °C	40–100
Medidas do nicho em mm (L x A x P)	560-568 x 450-452 x 550
Potência nominal total em kW	3,6
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Recip. aço inox. perfurados	2
Recip. aço inox. não perfurados	1
Grelha	1
Tabuleiro aparta-pingos	1
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516156550/11146160
Graphite Grey	4002516156567/11146170
Obsidian Black	4002516143086/11146180

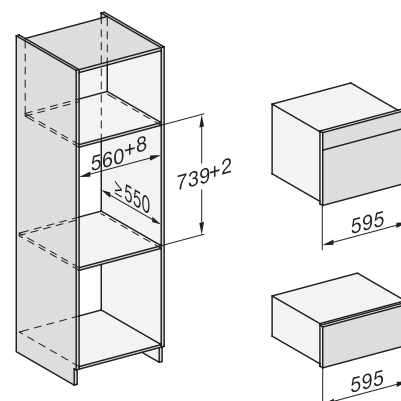
Mais informações em www.miele.pt

DG 2840



Em combinação com gaveta aquecedora ou gaveta de vácuo 14 cm

DG 2840



Em combinação com gaveta aquecedora 29 cm

Forno a vapor de encastrar

DG 7240

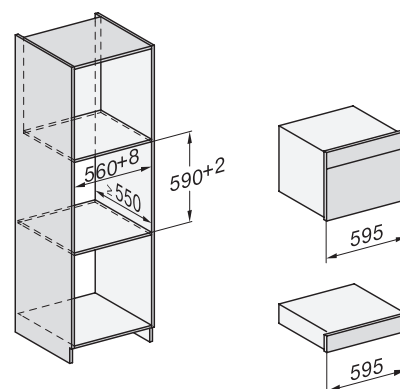


Designação do modelo	DG 7240
Vantagens Miele	
Prog. automáticos personalizáveis	•
Manter quente	•
Modos de funcionamento	
Descongelar	•
Cozinhar a vapor	•
Sous-vide	–
Aquecer	•
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Visor	DirectSensor S
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
MultiLingua	•
Cozinhar a vapor até 3 níveis	•
Cozinhar um menu	•
Redução de vapor	•
Programas favoritos	–
Fácil manutenção	
Frente aço inox. PerfectClean	•
Interior aço inox. e acabamento text.	•
Gerador de vapor externo	•
Resistência de aquecimento na base para reduzir a condensação	•
Descalcificação automática	•
Porta CleanGlass	•
Tecnologias de vapor e água	
DualSteam	•
Volume res. água de rede em l	1,5
Remoção res. água Push2Release	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Volume interior em l	40
Níveis de encaixe	4
Iluminação interior	–
Temperaturas do forno a vapor em °C	40–100
Medidas do nicho em mm (L x A x P)	560-568 x 450-452 x 550
Potência nominal total em kW	3,6
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Recip. aço inox. perfurados	2
Recip. aço inox. não perfurados	1
Grelha	1
Tabuleiro aparta-pingos	1
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516163480/11146240
Graphite Grey	4002516156574/11146190
Obsidian Black	4002516156581/11146200

Mais informações em www.miele.pt

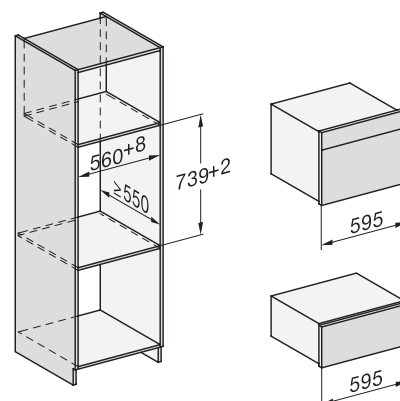


DG 7240



Em combinação com gaveta aquecedora ou gaveta de vácuo 14 cm

DG 7240



Em combinação com gaveta aquecedora 29 cm

Forno a vapor de encastrar

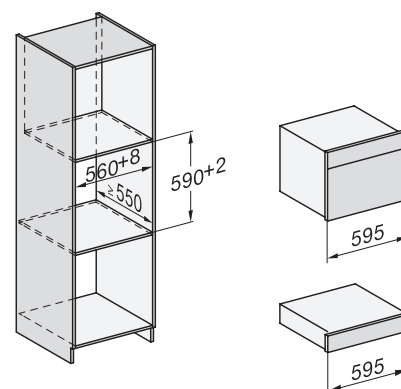
DG 7440



Designação do modelo	DG 7440
Vantagens Miele	
Prog. automáticos personalizáveis	•
Manter quente	•
Modos de funcionamento	
Descongelar	•
Cozinhar a vapor	•
Sous-vide	•
Aquecer	•
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Visor	DirectSensor
SoftOpen	•
SoftClose	•
Funções de tempo	•
MultiLingua	•
Cozinhar a vapor até 3 níveis	•
Cozinhar um menu	•
Redução de vapor	•
Programas favoritos	•
Fácil manutenção	
Frente aço inox. PerfectClean	•
Interior aço inox. e acabamento text.	•
Gerador de vapor externo	•
Resistência de aquecimento na base para reduzir a condensação	•
Descalcificação automática	•
Porta CleanGlass	•
Tecnologias de vapor e água	
DualSteam	•
Volume res. água de rede em l	1,5
Remoção res. água Push2Release	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Volume interior em l	40
Níveis de encaixe	4
Iluminação interior	2 Spots LED
Temperaturas do forno a vapor em °C	40–100
Medidas do nicho em mm (L x A x P)	560-568 x 450-452 x 550
Potência nominal total em kW	3,6
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Recip. aço inox. perfurados	2
Recip. aço inox. não perfurados	1
Grelha	1
Tabuleiro aparta-pingos	1
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516156598/11146210
Graphite Grey	4002516156604/11146220
Obsidian Black	4002516156611/11146230

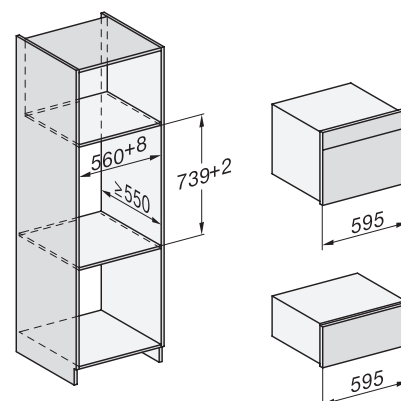
Mais informações em www.miele.pt

DG 7440



Em combinação com gaveta aquecedora ou gaveta de vácuo 14 cm

DG 7440



Em combinação com gaveta aquecedora 29 cm







FORNOS A VAPOR COMBINADOS

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.

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

Forno a vapor combinado XL, 45 cm

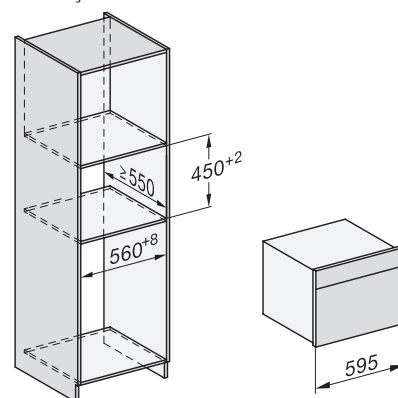
DGC 7440



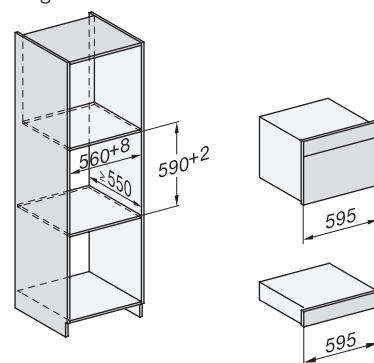
Designação do modelo	DGC 7440
Construção e design	
Sem puxador	—
Vantagens Miele	
Sensor Clima	•
Mix & Match	•
Sonda de temperatura	—
Prog. automáticos personalizáveis	•
Modos de funcionamento	
Cozinhar Combi	•
Cozinhar a vapor	•
Sous-vide	•
Modos de funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Aquecimento superior e inferior	•
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Visor	DirectSensor
Sensor de aprox. MotionReact	—
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua	•
Painel elevatório motorizado	•
Cozinhar independente da quantidade	•
Cozinhar um menu em modo automático	—
Fácil manutenção	
Frente aço inox. PerfectClean	•
Interior aço inox. e PerfectClean	•
Gerador de vapor externo	•
Programa Manutenção	•
Porta CleanGlass	•
Tecnologias de vapor e água	
DualSteam	•
Volume do res. de água de rede em l	1,4
Reservatório de condensação integrado	•
DirectWater plus	—
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Volume interior em l	48
Níveis de encaixe	3
Iluminação interior	BrilliantLight
Temperaturas do forno em °C	30–225
Temperaturas do forno a vapor em °C	40–100
Medidas do nicho em mm (L x A x P)	560-568 x 450-452 x 555
Potência total de ligação em kW	3,4
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha PerfectClean	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	—
Recip. aço inox. perfurados	1
Recip. aço inox. não perfurados	1
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516163541/11154330
Graphite Grey	4002516161073/11146680
Obsidian Black	4002516161080/ 11146700

Mais informações em www.miele.pt

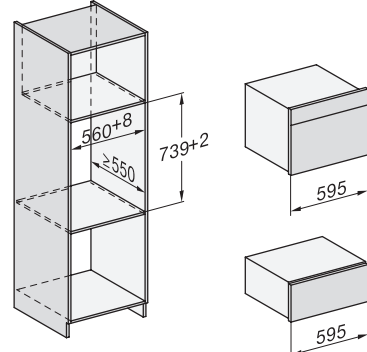
Instalação em coluna



Em combinação com gaveta aquecedora ou gaveta de vácuo de 14 cm



Em combinação com gaveta aquecedora de 29 cm



Forno a vapor combinado XL, 60 cm

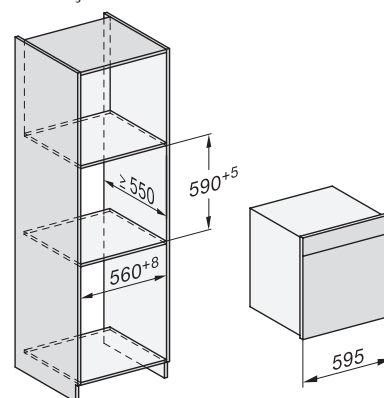
DGC 7460



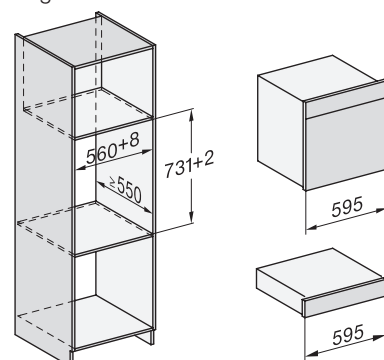
Designação do modelo	DGC 7460
Construção e design	
Sem puxador	—
Vantagens Miele	
Sensor Clima	•
Mix & Match	•
Sonda de temperatura	—
Prog. automáticos personalizáveis	•
Modos de funcionamento	
Cozinhar Combi	•
Cozinhar a vapor	•
Sous-vide	•
Modos de funcionamento com grill	•
Ar quente plus	•
Aquecimento superior e inferior	•
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Visor	DirectSensor
Sensor de aprox. MotionReact	—
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua	•
Painel elevatório motorizado	•
Cozinhar independente da quantidade	•
Cozinhar um menu em modo automático	—
Fácil manutenção	
Frente aço inox. PerfectClean	•
Interior aço inox. e PerfectClean	•
Gerador de vapor externo	•
Programa Manutenção	•
Porta CleanGlass	•
Tecnologias de vapor e água	
DualSteam	•
Volume do res. de água de rede em l	1,4
Reservatório de condensação integrado	•
DirectWater plus	—
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Volume interior em l	68
Níveis de encaixe	4
Iluminação interior	BrilliantLight
Temperaturas do forno em °C	30–225
Temperaturas do forno a vapor em °C	40–100
Medidas do nicho em mm (L x A x P)	560-568 x 590-595 x 555
Potência total de ligação em kW	3,5
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Tabuleiro universal com PerfectClean	1
Grelha PerfectClean	1
Calhas FlexiClip PerfectC. (par)	1
Recip. aço inox. perfurados	1
Recip. aço inox. não perfurados	1
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516163558/11154340
Graphite Grey	4002516130543/11146790
Obsidian Black	4002516130550/11146800
Brilliant White	4002516126904/11107030

Mais informações em www.miele.pt

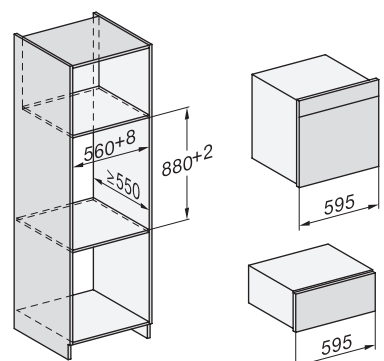
Instalação em coluna



Em combinação com gaveta aquecedora ou gaveta de vácuo de 14 cm



Em combinação com gaveta aquecedora de 29 cm



... | Legumes | Romanesco | Estado 15:43

Auto Romanesco **Pronto**
Redução de vapor

Memorizar Prolongar cozedura fechar





FORNOS A VAPOR COM MICRO-ONDAS

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.

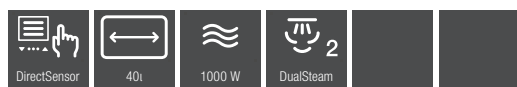


MO + Coz. vapor

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

Forno a vapor de encastrar com micro-ondas

DGM 7440

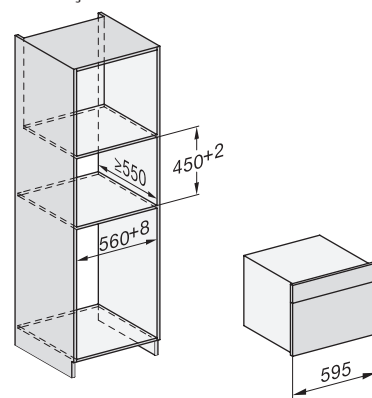


Designação do modelo	DGM 7440
Vantagens Miele	
Quick & Gentle	•
Prog. automáticos personalizáveis	•
Manter quente	•
Modos de funcionamento	
Descongelar	•
Cozinhar a vapor	•
Cozinhar a vapor com micro-ondas	•
Sous-vide	•
Aquecer	•
Micro-ondas	•
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Visor	DirectSensor
Sensor de aprox. MotionReact	–
SoftOpen	•
Funções de tempo	•
MultiLingua	•
Cozinhar a vapor até 3 níveis	•
Cozinhar um menu	–
Redução de vapor	•
Fácil manutenção	
Frente aço inox. PerfectClean	•
Interior aço inox. e acabamento text.	•
Gerador de vapor externo	•
Descalcificação automática	•
Porta CleanGlass	•
Tecnologias de vapor e água	
DualSteam	•
Volume do res. água de rede em l	1,5
Remoção res. água com Push2Release	•
Segurança	
Frente fria	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Volume interior em l	40
Iluminação interior	2 spots LED
Controlo potência micro-ondas	•
Níveis de micro-ondas em W	80/150/300/450/600/850/1000
Temperaturas do forno a vapor em °C	40–100
Medidas do nicho em mm (L x A x P)	560-568 x 450-452 x 550
Potência total de ligação em kW	3,3
Fusíveis em A	16
Acessórios fornecidos	
Grelhas laterais amovíveis	1
Recip. aço inox. perfurados	2
Recip. aço inox. 40 mm altura	1
Recip. aço inox. 80 mm altura	–
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516154792/11145830
Graphite Grey	4002516154778/11145810
Obsidian Black	4002516154785/11145820

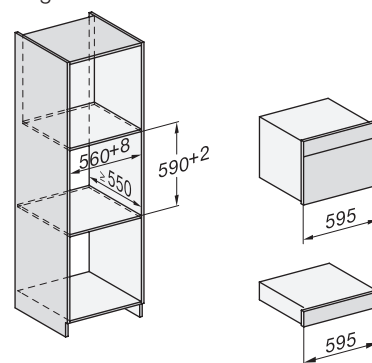
Mais informações em www.miele.pt



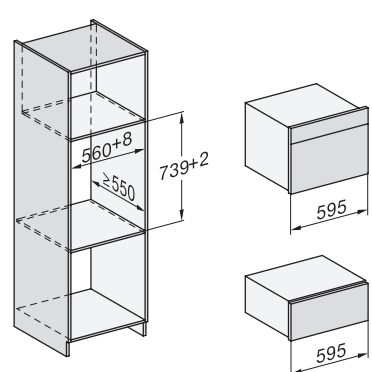
Instalação em coluna



Em combinação com gaveta aquecedora ou gaveta de vácuo de 14 cm



Em combinação com gaveta aquecedora de 29 cm





900

750

600



MICRO-
ONDAS

450



450

300



Aut

Peixe grelhado



OK

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 selecionar o programa e, p. ex., selecionar 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

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 encastrar

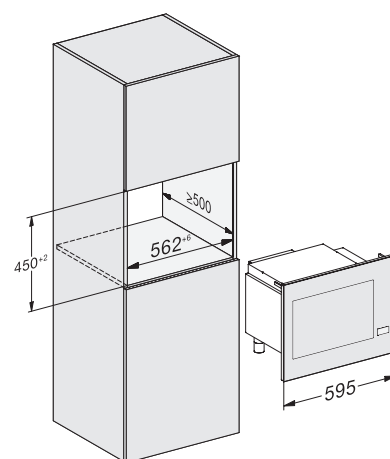
M 7240 TC



Designação do modelo	M 7240 TC
Construção e design	
TopControl	●
SideControl	—
Vantagens Miele	
Manter quente	●
Grill de quartzo	—
Modos de funcionamento	
Programas automáticos	●
Micro-ondas com funcionamento Solo	●
Função combinada micro-ondas/grill	—
Conforto de utilização	
Visor	DirectSensor S
Programação do tempo de confeção	●
SoftOpen	●
SoftClose	●
MultiLingua	—
Tecla Pipocas	●
Quick MO	●
Regulações individuais	●
Fácil manutenção	
Frente em aço inoxidável com acabamento CleanSteel	●
Interior em aço inoxidável	●
Porta CleanGlass	●
Segurança	
Frente fria	—
Bloqueio de funcionamento	●
Interruptor de segurança	●
Dados técnicos	
Volume interior em l	46
Porta a abrir para	baixo
Iluminação interior	1 spot LED
Altura interior do forno em cm	23,2
Diâmetro do prato rotativo em cm	40,6
Controlo eletrónico da potência	●
Níveis de potência em W	80/150/300/450/600/750/900
Potência de grill em W	—
Medidas do nicho em mm (L x A x P)	562-568 x 450-452 x 550
Arejamento independente do nicho	●
Potência total de ligação em kW	1,6
Número de fases	1
Fusíveis em A	10
Acessórios fornecidos	
Grelha	—
Prato Gourmet	—
Código EAN/N.º de mat.	
Obsidian Black	—
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516126829/11139520
Graphite Grey	—

Mais informações em www.miele.pt

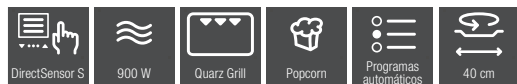
M 7240 TC



Instalação em coluna

Micro-ondas de encastrar

M 7244 TC

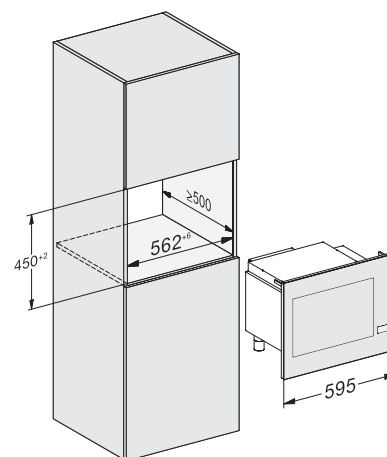


Designação do modelo	M 7244 TC
Construção e design	
TopControl	●
SideControl	—
Vantagens Miele	
Manter quente	●
Grill de quartzo	●
Modos de funcionamento	
Programas automáticos	●
Micro-ondas com funcionamento Solo	●
Função combinada micro-ondas/grill	●
Conforto de utilização	
Visor	DirectSensor S
Programação do tempo de confeção	●
SoftOpen	●
SoftClose	●
MultiLingua	—
Tecla Pipocas	●
Quick MO	●
Regulações individuais	●
Fácil manutenção	
Frente em aço inoxidável com acabamento CleanSteel	●
Interior em aço inoxidável	●
Porta CleanGlass	●
Segurança	
Frente fria	●
Bloqueio de funcionamento	●
Interruptor de segurança	●
Dados técnicos	
Volume interior em l	46
Porta a abrir para	baixo
Iluminação interior	1 spot LED
Altura interior do forno em cm	23,2
Diâmetro do prato rotativo em cm	40,6
Controlo eletrónico da potência	●
Níveis de potência em W	80/150/300/450/600/750/900
Potência de grill em W	1500
Medidas do nicho em mm (L x A x P)	562-568 x 450-452 x 550
Arejamento independente do nicho	●
Potência total de ligação em kW	1,6
Número de fases	1
Fusíveis em A	10
Acessórios fornecidos	
Grelha	1
Prato Gourmet	1
Código EAN/N.º de mat.	
Obsidian Black	4002516126843/11139560
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516126850/11139570
Graphite Grey	4002516126836/11139540
Brilliant White	4002516115359/11103630

Mais informações em www.miele.pt



M 7244 TC



Instalação em coluna



GAVETAS AQUECEDORAS GOURMET



Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque* das gavetas aquecedoras Gourmet

Exclusivo Miele

Cozinhar a baixas temperaturas

Trate da melhor forma a carne de alta qualidade com o modo de funcionamento Cozinhar a baixas temperaturas. Com este método profissional, a carne é cuidadosamente cozinhada a baixas temperaturas para que os aromas e nutrientes sejam conservados ao máximo. A sua carne fica tenra, aromática e succulenta, podendo ser cortada imediatamente após o processo de confeção. O tempo de repouso deixa de ser necessário, uma vez que o suco da carne é uniformemente distribuído.



Quatro modos de funcionamento

4 em 1: aquecimento de chávenas ou pratos, manter alimentos quentes ou cozinhar com temperaturas baixas.



Comando SensorTouch

Visor tátil, elegante e inovador: controle comodamente o painel tátil com a tecnologia mais moderna.



Push2Open

Abertura rápida: basta uma leve pressão na gaveta.



Função Timer

Automático: a gaveta desliga-se automaticamente após decorrer o tempo programado.



Variedade de aplicações

A gaveta aquecedora Gourmet também é ideal para desidratar, secar ervas, levedar massa, derreter chocolate e muito mais.

O que significa cada ícone?

Ícones para gavetas aquecedoras da Geração 7000



Comando

Seleção direta dos modos de funcionamento, temperaturas e tempos através de teclas sensoras.



Altura do aparelho

Capacidade de carga: serviço para 6 pessoas.



Capacidade de carga: serviço para 12 pessoas.



Cozinhar a baixas temperaturas

As receitas de carne a baixas temperaturas tornam-se automaticamente um petisco.



Push2open

A abertura automática é ativada através de uma leve pressão na gaveta.



Calhas telescópicas

A gaveta pode ser completamente aberta para um fácil acesso.



Timer

Timer de 4 horas que se desliga automaticamente após decorrer o tempo programado.



Grelha

Para a colocação de alimentos e de louça em 2 níveis.

Gaveta aquecedora Gourmet

ESW 7010

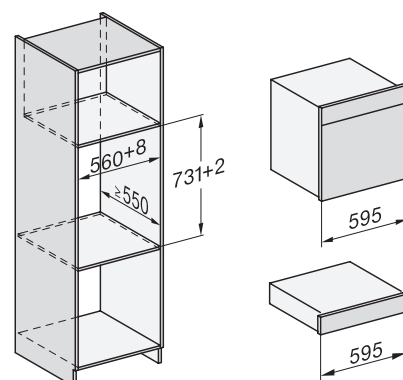


Designação do modelo	ESW 7010
Construção e design	
Sem puxador	•
Vantagens Miele	
Pré-aquecer louça	•
Manter alimentos quentes	•
Resultados perfeitos com cozinhar a baixas temperaturas	•
Modos de funcionamento	
Aquecer chávenas	•
Aquecer pratos	•
Manter alimentos quentes	•
Cozinhar a baixas temperaturas	•
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Capacidade de carga	Serviço para 6 pessoas
Mecanismo Push2open	•
Extensível para carga e descarga fácil	•
Régua de comando com teclas sensoras	•
Funções de tempo	•
Fácil manutenção	
Frente em aço inoxidável com acabamento CleanSteel	–
Régua de comando embutida	•
Segurança	
Frente fria	•
Base antiderrapante	•
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Medidas em mm (L x A x P)	595 x 141 x 570
Temperaturas em °C	40–85
Altura interior útil em mm	80
Potência total de ligação em kW	0,70
Fusíveis em A	10
Comprimento do cabo de ligação em m	2,0
Acessórios fornecidos	
Grelha para aumentar a superfície de colocação	–
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	–
Graphite Grey	4002516162551 / 11149260
Obsidian Black	4002516162544 / 11149250
Brilliant White	4002516128168 / 11103090

Mais informações em www.miele.pt

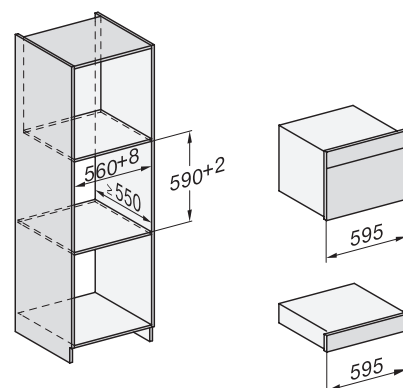


ESW 7010



Em combinação com um aparelho de 60 cm

ESW 7010



Em combinação com um aparelho de 45 cm



GAVETAS DE VÁCUO





Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque das gavetas de vácuo de encastrar

Embalar a vácuo

Ao extrair ar e oxigénio, os seus alimentos são preparados de forma ideal para cozinhar em sous-vide no forno a vapor. Em simultâneo, pode dividir em porções, armazenar, marinar ou selar peixe, carne e legumes. Outra vantagem: para uma conservação prolongada ao máximo, embale os alimentos a vácuo antes de os congelar. Assim, as vitaminas e o sabor são conservados e evitam-se queimaduras por congelamento. Além disso, poupa espaço no congelador.



Comando SensorTouch

Visor tátil, elegante e inovador: operação cómoda do painel tátil com a tecnologia mais moderna.



Três níveis de vácuo

Personalizado: ao embalar a vácuo pode escolher entre três níveis, em função de cada alimento.



Push2Open

Abertura rápida: basta uma leve pressão na gaveta.



Sacos de vácuo próprios para alimentos

Embalagem segura: os sacos de vácuo da Miele são resistentes à temperatura, herméticos e não afetam o sabor dos alimentos.



Recipientes de vácuo reutilizáveis

A alternativa sustentável: ao contrário dos sacos de vácuo, pode reutilizar os recipientes de vácuo.

O que significa cada ícone?

Ícones para gavetas de vácuo



Comando

Seleção direta dos modos de funcionamento, temperaturas e tempos através de teclas sensoras.



Capacidade de carga

Serviço para 6 pessoas.



Embalar a vácuo

Extrai o ar do saco de vácuo.



Push2open

A abertura automática é ativada através de uma leve pressão na gaveta.



Timer

Timer de 4 horas que se desliga automaticamente após decorrer o tempo programado.

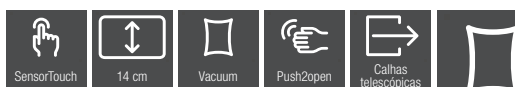


Sous-vide

O sabor e os nutrientes dos alimentos embalados a vácuo são preservados com este tipo de preparação.

Gaveta de vácuo

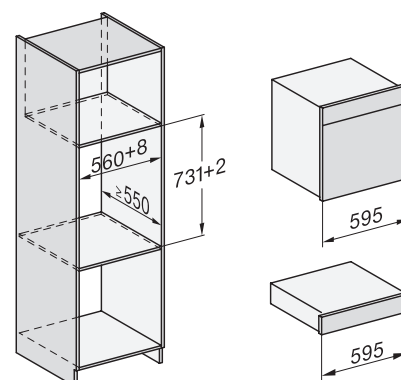
EVS 7010



Denominação do modelo	EVS 7010
Construção e design	
Sem puxador	•
Vantagens Miele	
Preparação para cozinhar em Sous-vide	•
Maior durabilidade dos alimentos	•
Marinar alimentos	•
Diversidade de utilização	
Preparar alimentos a vácuo	•
Marinar alimentos	•
Dosear alimentos	•
Recipientes a vácuo	•
Fechar novamente embalagem original	•
Fecho de copos	•
Colocar líquidos em vácuo	•
Conforto de utilização	
Capacidade da câmara de vácuo em aço inoxidável em l	8,0
Dimensão máxima do saco em mm	350
Mecanismo Push2open	•
Extensível para carga e descarga fácil	•
Régua de comando com teclas sensoras	•
Indicação de potência de vácuo por LED	•
LED para a indicação do nível de vácuo para recipientes externos	•
Indicação de selagem para recipientes externos em níveis	1 - 3
Indicação do tempo de selagem por LED	•
Função de paragem	•
Tecnologia de vácuo	
Capacidade de sucção da bomba em m³/h	4
Fácil manutenção	
Régua de comando embutida	•
Nota desumidificação da bomba de vácuo	•
Barra de selagem substituível	•
Segurança	
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Medidas (L x A x P) em mm	595 x 141 x 570
Altura interior útil em mm	80
Potência total de ligação em kW	0,32
Fusíveis em A	10
Comprimento do cabo de ligação em m	1,8
Acessórios fornecidos	
Adaptador para armazenar a vácuo em recipientes	1
Suporte para sacos	1
N.º de sacos de vácuo de 180 x 280 mm	50
N.º de sacos de vácuo de 240 x 350 mm	50
Código EAN/N.º de mat.	
Graphite Grey	4002516162537 / 11149320
Obsidian Black	4002516162520 / 11149310

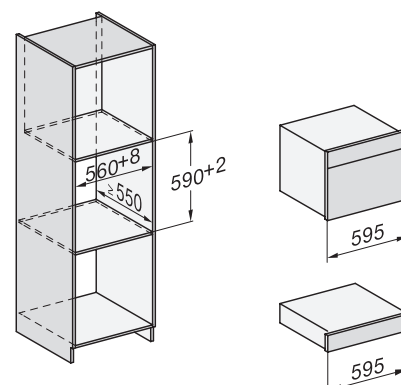
Mais informações em www.miele.pt

EVS 7010



Em combinação com um aparelho de 60 cm

EVS 7010



Em combinação com um aparelho de 45 cm



Cavetas de vácuo





Máquinas de café

MÁQUINAS DE CAFÉ

Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

Os destaques* das máquinas de café de encastrar

Uma experiência de sabor inigualável

Desfrute do seu café em pleno com as máquinas de café da Miele. Graças ao sistema AromaticSystemFresh, cada café é tirado com grãos de café moídos na hora que são em seguida aromatizados para obter um aroma e sabor intensos. Com CoffeeSelect tem à sua disposição também três reservatórios de grãos para introduzir até três tipos de café diferentes. Uma tecnologia de preparação inteligente garante um desenvolvimento total do aroma. Para lhe dar uma experiência de degustação única e completa, a Miele desenvolveu os seus próprios cafés: dessa forma é criada uma experiência de sabor incomparável, que complementa a sua manhã, tarde ou noite de forma deliciosa.



Fácil de utilizar

Melhor degustação de café: preparação simples e rápida graças às funções inteligentes.



Limpeza fácil

Os componentes removíveis e os programas de limpeza automáticos garantem uma limpeza perfeita.



Exclusivo Miele CoffeeSelect¹⁾

Três reservatórios de grãos para que possa escolher o café que prefere.



Exclusivo Miele Limpeza automática²⁾

A máquina de café tem um sistema de limpeza automático e está sempre pronta a ser utilizada.



Exclusivo Miele CupSensor³⁾

Distância ideal: o sistema CupSensor reconhece a altura da chávena e coloca a saída central na posição correta.

* depende do modelo

¹⁾ Patente: EP 2957199

²⁾ Patente: EP 2705783, EP 2705784, DE 102014113160, DE102014113161

³⁾ Patente: EP 2454976

O que significa cada ícone?

ícones para máquinas de café de encastrar



M Touch

Comando

Comando intuitivo por toque.



DirectSensor

Seleção direta de especialidades de bebidas através de sensor tátil, indicação através de visor de texto de 4 linhas.



Aromatic System Fresh

AromaticSystemFresh

O moinho inovador mói na hora os grãos para cada café.



MultiLingua

MultiLingua

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



CupSensor

CupSensor¹⁾

Reconhece a altura da chávena e desloca a saída central para a posição correta.



OneTouch for Two

OneTouch for Two

Preparação simultânea de duas especialidades de café deliciosas com um simples toque.



DirectWater

DirectWater

O aparelho é comutável para uma ligação à água da rede.



CoffeeSelect

CoffeeSelect

Nos três reservatórios de grãos encontram-se diferentes variedades de grãos de café.



AutoClean

AutoClean

Limpeza automática patenteada²⁾ de tubos do leite e desengorduramento da unidade de fervura.



AutoDescale

AutoDescale

Descalcificação automática patenteada³⁾ para maior conforto.

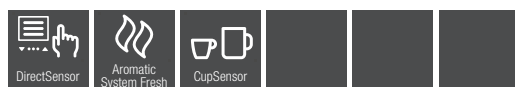
¹⁾ Patente: EP 2454977 B1

²⁾ Patente: DE 10214113160, 10214113161

³⁾ Patente: EP 2705783, 2705784, US 9370271

Máquina de café em grão

CVA 7440

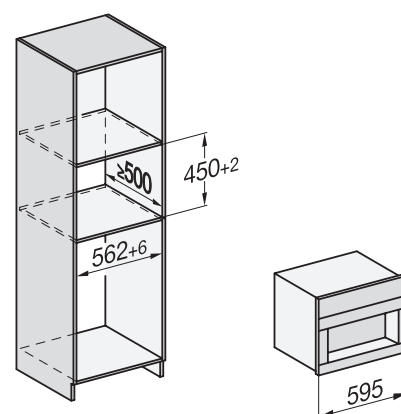


Designação do modelo	CVA 7440
Vantagens Miele	
AromaticSystemFresh	●
CoffeeSelect	—
Preparação OneTouch for Two	●
DoubleShot	●
Perfis de utilizadores programáveis	10
Moinho de café cónico	●
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	●
Visor	DirectSensor
MotionReact	—
CupSensor	●
Modo Performance	●
Recipiente do leite EasyClick	●
DirectWater	—
BrilliantLight	●
Modo Expert	●
MultiLingua	●
Número de variedades de grãos	1
N.º de reservatórios para café em grão	2
Capacidade do reservatório A em g	300
Capacidade do reservatório B em g	300
Capacidade do reservatório C em g	—
Capacidade total dos reservatórios em g	600
Capacidade do reservatório da água em l	2,7
Tipos de bebidas	
Ristretto simples	●
Expresso simples/duplo	●
Café simples/duplo	●
Cappuccino simples	●
Latte Macch. simples/duplo	●
Leite quente simples	●
Espuma de leite simples	●
Expresso Macc. Simples/duplo	●
Chá simples/duplo	●
Chá de ervas simples	●
Cafeteira	●
Bule	●
Fácil manutenção	
AutoDescalc	—
AutoClean	—
Programas de limpeza práticos	●
Enxaguagem automática	●
ComfortClean	●
Tubo do leite amovível	●
Unidade de fervura amovível	●
Dados técnicos	
Medidas máq. em mm (L x A x P)	595 x 455 x 475
Potência total de ligação em kW	1,45
Tensão em V	220-240
Fusíveis em A	10
Comprimento da mangueira de entrada de água em m	—
Comprimento do cabo elétrico em m	2,0
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável/CleanSteel	4002516140214 / 11164870
Graphite Grey	4002516140207 / 11164860
Obsidian Black	4002516140191 / 11164850
Brilliant White	4002516139331 / 11163040

Mais informações em www.miele.pt



CVA 7440



Instalação em armário



PLACAS ELÉTRICAS E DE INDUÇÃO



Miele
INDUCTION



Con@ctivity

Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque¹⁾ das placas elétricas

Con@ctivity 3.0

Concentre-se na confecção:

Com Con@ctivity 3.0, o exaustor sabe o que tem a fazer. O exaustor reage automaticamente conforme as regulações na placa. O nível de potência é automaticamente ajustado consoante o que está a acontecer na placa, o que garante um ambiente sem odores incómodos. A placa e o exaustor comunicam entre si através da Wi-Fi. Com Con@ctivity 3.0, pode integrar exaustor e placa em Miele@home.



Exclusivo Miele

ExtraSpeed²⁾

Poupa ainda mais tempo: com uma tecnologia exclusiva da Miele, fica com mais tempo para si.



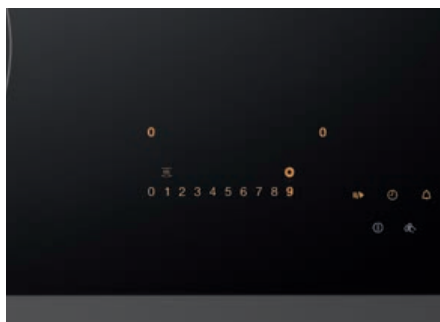
Zona de cozinhar oval/retangular

Especialmente prático: para a utilização de uma assadeira pode ligar outros circuitos de aquecimento com facilidade.



Zona de cozinhar multicircuito

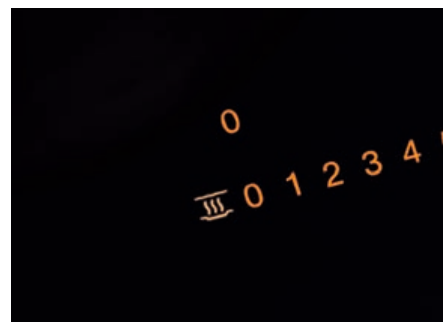
De acordo com as suas necessidades: amplie a zona de cozinhar consoante o tamanho do recipiente que está a usar.



Exclusivo Miele

SmartSelect

Rápido e intuitivo: os níveis de potência e tempos podem ser diretamente ajustados para cada zona de cozinhar.



Exclusivo Miele

Manter quente

À temperatura certa: a temperatura na base do recipiente é regulada automaticamente para que os alimentos não queiem.

¹⁾ depende do modelo

²⁾ Patente: EP2001267

O que significa cada ícone?

Ícones para placas elétricas



Comando

Comando simples de todas as zonas de cozinhar e níveis de potência através de uma escala numérica.



Controla todas as zonas de cozinhar e níveis de potência com a escala numérica central.



Con@ctivity 3.0

Função automática através de Wi-Fi para um ambiente ideal e máximo conforto de utilização.



Flexibilidade

Os circuitos de aquecimento alternáveis permitem a utilização de uma assadeira.



Stop & Go

Diminuição simples da potência com um toque.



Manter quente

Manter quente à temperatura de servir independentemente da quantidade.

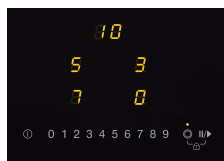


ExtraSpeed

Resistência elétrica para uma fervura rápida.

Placa vitrocerâmica

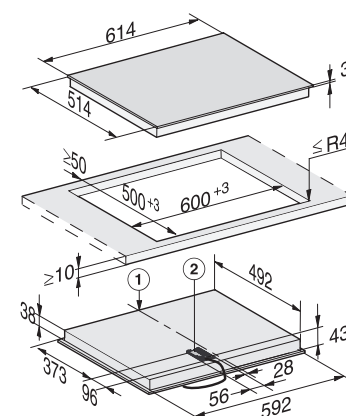
KM 6521 FR



Designação do modelo	KM 6521 FR
Design	
Instalação à face	—
Instalação sobre a bancada	•
Cor da vitrocerâmica	Preto
Moldura de aço inoxidável	•
1.ª zona/área de cozinhar	
Posição	frente à esquerda
Tipo	Zona Vario
Tamanho em mm	120 / 210 mm
Potência máx. em W	1200/2200
2.ª zona/área de cozinhar	
Posição	atrás à esquerda
Tipo	Zona de cozinhar única
Tamanho em mm	145 mm
Potência máx. em W	1200
3.ª zona/área de cozinhar	
Posição	atrás à direita
Tipo	Zona de cozinhar oval/ret.
Tamanho em mm	170 Ø/ 265 largura
Potência máx. em W	1500/2400
4.ª zona/área de cozinhar	
Posição	frente à direita
Tipo	Zona de cozinhar única
Tamanho em mm	160 mm
Potência máx. em W	1500
Conforto de utilização	
Comando através de teclas sensoras	EasySelect
Miele@home	•
Função automática Con@ctivity 3.0	—
Sistema automático	•
Manter quente	—
Função Stop & Go	•
Função Recall	•
Temporizador	•
Ajustes individuais	•
Segurança	
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Altura mont. com caixa lig. em mm	43
Potência total de ligação em kW	7,30
Medidas placa em mm (L x A x P)	614 x 43 x 514
Medidas do nicho instalação sobre a bancada (L x P)	600 x 500
Medidas do nicho instalação à face (L x P)	—
Acessórios fornecidos	
Raspador para vidro	•
Cabo de ligação	•
Código EAN/N.º de mat.	4002516580164/12060630

Mais informações em www.miele.pt

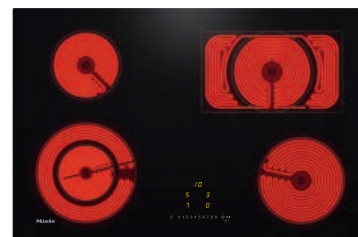
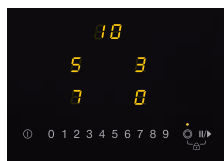
KM 6521 FR



Instalação sobre bancada

Placa vitrocerâmica

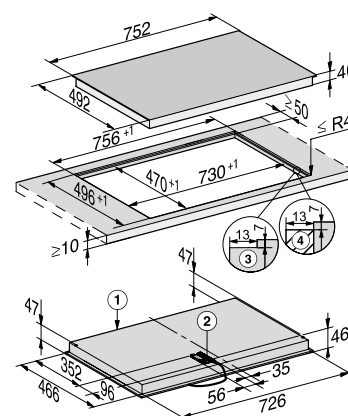
KM 6523 FL



Designação do modelo	KM 6523 FL
Design	
Instalação à face	●
Instalação sobre a bancada	—
Cor da vitrocerâmica	Preto
Moldura de aço inoxidável	—
1.ª zona/área de cozinhar	
Posição	frente à esquerda
Tipo	Zona Vario
Tamanho em mm	120 / 210 mm
Potência máx. em W	1200/2200
2.ª zona/área de cozinhar	
Posição	atrás à esquerda
Tipo	Zona de cozinhar única
Tamanho em mm	145 mm
Potência máx. em W	1200
3.ª zona/área de cozinhar	
Posição	atrás à direita
Tipo	Zona de cozinhar oval/ret.
Tamanho em mm	170 Ø/ 290 largura
Potência máx. em W	1500/2600
4.ª zona/área de cozinhar	
Posição	frente à direita
Tipo	Zona de cozinhar única
Tamanho em mm	180 mm
Potência máx. em W	1800
Conforto de utilização	
Comando através de teclas sensoras	EasySelect
Miele@home	●
Função automática Con@ctivity 3.0	—
Sistema automático	●
Manter quente	●
Função Stop & Go	●
Função Recall	●
Temporizador	●
Ajustes individuais	●
Segurança	
Desligar de segurança	●
Dados técnicos	
Altura mont. com caixa lig. em mm	45
Potência total de ligação em kW	7,80
Medidas placa em mm (L x A x P)	752 x 45 x 492
Medidas do nicho instalação sobre a bancada (L x P)	—
Medidas do nicho instalação à face (L x P)	730-756 x 470-496
Acessórios fornecidos	
Raspador para vidro	●
Cabo de ligação	●
Código EAN/N.º de mat.	4002516580171/12060640

Mais informações em www.miele.pt

KM 6523 FL



Instalação sobre bancada



Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque¹⁾ das placas de indução

Con@ctivity 3.0

Concentre-se na confecção: com Con@ctivity 3.0, o exaustor sabe o que tem a fazer. O exaustor reage automaticamente conforme as regulações na placa. O nível de potência é automaticamente ajustado consoante o que está a acontecer na placa, o que garante um ambiente sem odores incómodos. A placa e o exaustor comunicam entre si através da Wi-Fi. Com Con@ctivity 3.0, pode integrar exaustor e placa em Miele@home.



Indução total

Cozinhe sem zonas predefinidas: coloque os seus recipientes onde quiser.



Exclusivo Miele TempControl

Resultados sempre perfeitos: a temperatura do recipiente é mantida constante e já nada queima.



Exclusivo Miele SmartSelect White

Rápido e intuitivo: os níveis de potência podem ser diretamente ajustados para cada zona de cozinhar.



Exclusivo Miele PowerFlex

Insuperável, rápido e flexível: a potência Booster até 7,3 kW é única.



Visor tátil

Simplicidade máxima: visor tátil de 7 polegadas com várias cores para uma operação intuitiva.

¹⁾ depende do modelo

²⁾ Patente: EP1704754, EP2153698

O que significa cada ícone?

Ícones para placas de indução



Comando

Os níveis de potência podem ser selecionados facilmente através das escalas numéricas.



Comando particularmente simples de todas as zonas de cozinhar e níveis de potência.



Controle todas as zonas de cozinhar e níveis de potência com uma escala numérica central.



Con@ctivity 3.0

Indica se a placa está equipada com Con@ctivity 3.0.



Flexibilidade

Utilização flexível de toda a superfície de cozinhar.



Superfície extra grande para recipientes de vários tamanhos.



TwinBooster

Dois níveis de potência para tempos de fervura extremamente curtos.



Manter quente

Manter quente à temperatura de servir.



É possível aquecer cuidadosamente os alimentos frios, além de manter os alimentos quentes à temperatura de serviço.



Stop & Go

Diminuição simples da potência com um toque.



TempControl

Garante resultados ideais de forma consistente em diferentes processos de confecção.

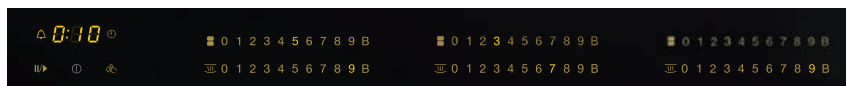


Combinável com SmartLine

Os elementos SmartLine disponibilizam diferentes métodos de confecção e podem ser perfeitamente combinados entre si.

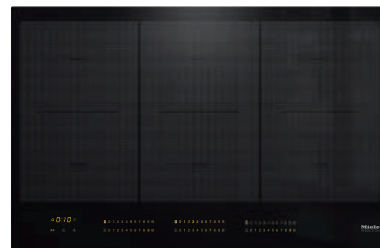
Placa de indução

KM 7575 FL

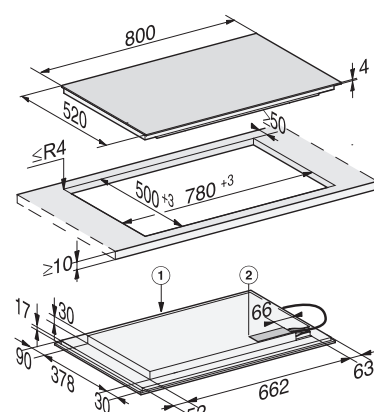


Designação do modelo	KM 7575 FL
Design	
Instalação à face	•
Instalação sobre a bancada	•
Cor da vitrocerâmica	Preto
Moldura em aço inoxidável	—
Combinável com SmartLine	•
Combinável com exaustor SmartLine	—
1.ª zona/área de cozinhar	
Posição	Esquerda
Tipo	Zona PowerFlex
Tamanho em mm	230x390
Potência máx. em W	3150
Potência TwinBooster máx. em W	3650
2.ª zona/área de cozinhar	
Posição	Ao centro
Tipo	Zona PowerFlex
Tamanho em mm	230x390
Potência máx. em W	3400
Potência TwinBooster máx. em W	7300
3.ª zona/área de cozinhar	
Posição	Direita
Tipo	Zona PowerFlex
Tamanho em mm	230x390
Potência máx. em W	3400
Potência TwinBooster máx. em W	7300
Conforto de utilização	
Comando através de teclas sensoras	SmartSelect
Miele@home	•
Função automática Con@ctivity 3.0	•
Sistema automático	•
Manter quente	•
Função Stop & Go	•
Comando através de botões	•
Função Recall	—
Temporizador	•
Ajustes individuais	•
Segurança	
Desligar de segurança	•
Função de bloqueio	•
Dados técnicos	
Altura mont. com caixa lig. em mm	51
Potência total de ligação em kW	11,00
Medidas placa em mm (L x A x P)	800 x 51 x 520
Medidas do nicho instalação sobre a bancada (L x P)	780 x 500
Medidas do nicho instalação à face (L x P)	780 - 804 x 500-524
Código EAN/N.º de mat.	4002516553991/12028540

Mais informações em www.miele.pt

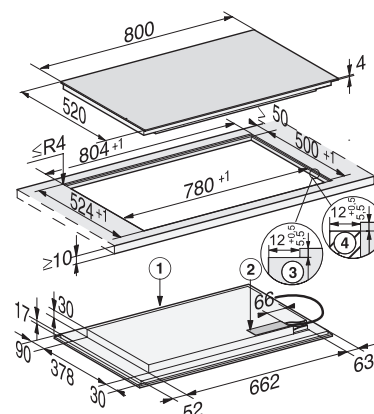


KM 7575 FL



Instalação sobre bancada

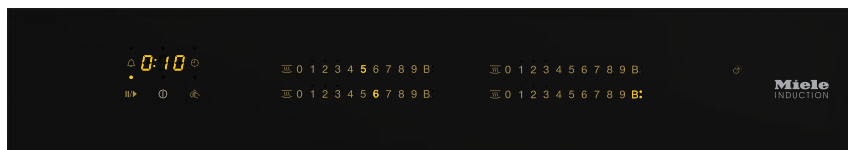
KM 7575 FL



Instalação à face

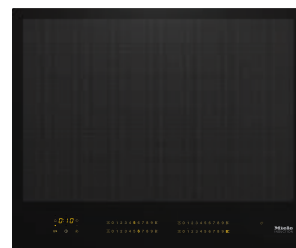
Placa de indução

KM 7667 FL

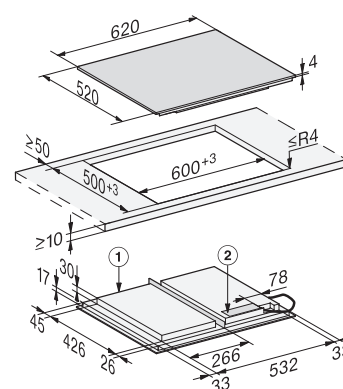


Designação do modelo	KM 7667 FL*
Design	
Instalação à face	•
Instalação sobre a bancada	•
Cor da vitrocerâmica	Preto
Moldura em aço inoxidável	—
Combinável com SmartLine	•
Combinável com exaustor SmartLine	•
1.ª zona/área de cozinhar	
Posição	—
Tipo	—
Tamanho em mm	570x390
Potência máx. em W	2600
Potência TwinBooster máx. em W	3650
2.ª zona/área de cozinhar	
Posição	—
Tipo	—
Tamanho em mm	—
Potência máx. em W	—
Potência TwinBooster máx. em W	—
3.ª zona/área de cozinhar	
Posição	—
Tipo	—
Tamanho em mm	—
Potência máx. em W	—
Potência TwinBooster máx. em W	—
Conforto de utilização	
Comando através de teclas sensoras	SmartSelect
Miele@home	•
Função automática Con@ctivity 3.0	•
Sistema automático	•
Manter quente	•
Função Stop & Go	•
Comando através de botões	—
Função Recall	•
Temporizador	•
Ajustes individuais	•
Segurança	
Desligar de segurança	•
Função de bloqueio	•
Dados técnicos	
Altura mont. com caixa lig. em mm	51
Potência total de ligação em kW	7,30
Medidas placa em mm (L x A x P)	620 x 51 x 520
Medidas do nicho instalação sobre a bancada (L x P)	600 x 500
Medidas do nicho instalação à face (L x P)	600-624 x 500-524
Código EAN/N.º de mat.	4002516185277 / 11218180

Mais informações em www.miele.pt

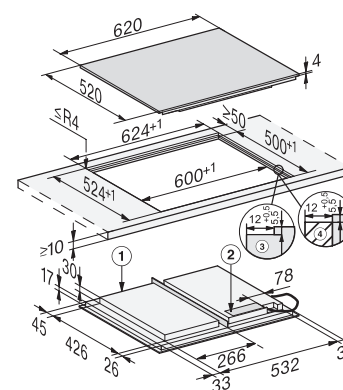


KM 7667 FL



Instalação sobre bancada

KM 7667 FL



Instalação à face

Placa de indução

KM 7677 FL*

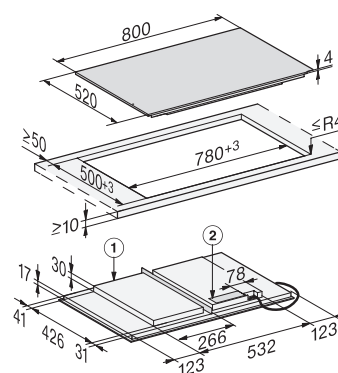


*Disponível a partir de julho 2022

Designação do modelo	KM 7677 FL*
Design	
Instalação à face	•
Instalação sobre a bancada	•
Cor da vitrocerâmica	Preto
Moldura em aço inoxidável	–
Combinável com SmartLine	•
Combinável com exaustor SmartLine	–
1.ª zona/área de cozinhar	
Posição	Esquerda
Tipo	–
Tamanho em mm	600 X 380
Potência máx. em W	2600
Potência TwinBooster máx. em W	3650
2.ª zona/área de cozinhar	
Posição	–
Tipo	–
Tamanho em mm	–
Potência máx. em W	–
Potência TwinBooster máx. em W	–
3.ª zona/área de cozinhar	
Posição	–
Tipo	–
Tamanho em mm	–
Potência máx. em W	–
Potência TwinBooster máx. em W	–
Conforto de utilização	
Comando através de teclas sensoras	SmartSelect
Miele@home	•
Função automática Con@ctivity 3.0	•
Sistema automático	•
Manter quente	•
Função Stop & Go	•
Comando através de botões	•
Função Recall	–
Temporizador	•
Ajustes individuais	•
Segurança	
Desligar de segurança	•
Função de bloqueio	•
Dados técnicos	
Altura mont. com caixa lig. em mm	51
Potência total de ligação em kW	7,30
Medidas placa em mm (L x A x P)	800 x 51 x 520
Medidas do nicho instalação sobre a bancada (L x P)	780 x 500
Medidas do nicho instalação à face (L x P)	780-804 x 500-524
Código EAN/N.º de mat.	4002516185291 / 11218200

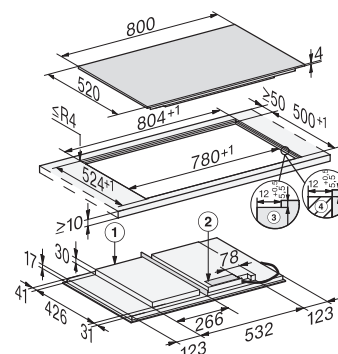
Mais informações em www.miele.pt

KM 7677 FL



Instalação sobre bancada

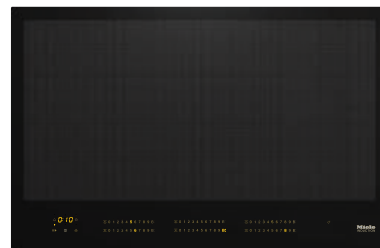
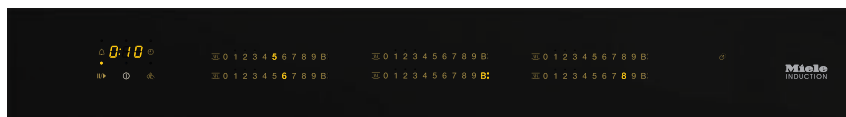
KM 7677 FL



Instalação à face

Placa de indução

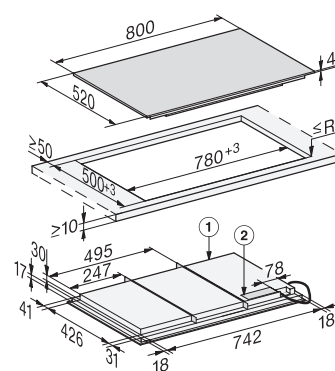
KM 7678 FL



Designação do modelo	KM 7678 FL
Design	
Instalação à face	•
Instalação sobre a bancada	•
Cor da vitrocerâmica	Preto
Moldura em aço inoxidável	–
Combinável com SmartLine	•
Combinável com exaustor SmartLine	–
1.ª zona/área de cozinhar	
Posição	Livre
Tipo	Indução total
Tamanho em mm	740 x 380
Potência máx. em W	2600
Potência TwinBooster máx. em W	3650
2.ª zona/área de cozinhar	
Posição	–
Tipo	–
Tamanho em mm	–
Potência máx. em W	–
Potência TwinBooster máx. em W	–
3.ª zona/área de cozinhar	
Posição	–
Tipo	–
Tamanho em mm	–
Potência máx. em W	–
Potência TwinBooster máx. em W	–
Conforto de utilização	
Comando através de teclas sensoras	SmartSelect
Miele@home	•
Função automática Con@ctivity 3.0	•
Sistema automático	•
Manter quente	•
Função Stop & Go	•
Comando através de botões	•
Função Recall	•
Temporizador	•
Ajustes individuais	•
Segurança	
Desligar de segurança	•
Função de bloqueio	•
Dados técnicos	
Altura mont. com caixa lig. em mm	51
Potência total de ligação em kW	11,00
Medidas placa em mm (L x A x P)	800 x 51 x 520
Medidas do nicho instalação sobre a bancada (L x P)	780 x 500
Medidas do nicho instalação à face (L x P)	780 x 500
Código EAN/N.º de mat.	4002516616863 / 12166590

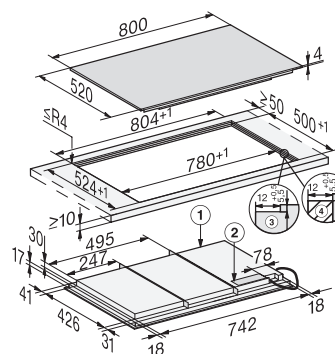
Mais informações em www.miele.pt

KM 7678 FL



Instalação sobre bancada

KM 7678 FL



Instalação à face





EXAUSTORES





Con@ctivity

Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque* dos exaustores

Exclusivo Miele

Con@ctivity – A integração domótica para exaustores da Miele

Miele

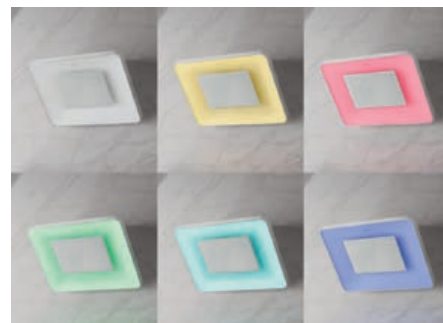
Com Con@ctivity 3.0, a placa e o exaustor comunicam entre si através de Wi-Fi. O exaustor sabe o que tem de fazer: reage automaticamente aos ajustes na placa e adapta a potência ao que acontece na placa, o que garante um ambiente agradável e sem odores incómodos.

Com Con@ctivity 3.0, o exaustor e a placa são integrados em Miele@home.



Motor ECO

Potente e económico: em comparação com motores convencionais, o motor de corrente contínua poupa até 70% de energia.



MyAmbientLight

Permite configurar diversas cores de iluminação.



Silence

Eficaz e muito silencioso: o motor está equipado com revestimento especial de isolamento acústico que reduz o ruído de forma eficiente.



Miele CleanCover

Proteção e limpeza simples: a superfície fechada e lisa impede o contacto com cabos e peças do motor.



Filtro em aço inoxidável de 10 camadas

Eficiente e estético: eficaz contra gorduras e pode ser lavado na máquina de lavar louça.

O que significa cada ícone?

Ícones para exaustores



Eficiência energética

São disponibilizadas as classes de eficiência energética de A++ a B.



Con@ctivity

Função automática através de Wi-Fi para uma temperatura ambiente ideal e máximo conforto de utilização.



MobileControl

Aceder ao estado ou controlar os aparelhos através do smartphone ou do tablet.



Filtro de 10 camadas

Filtro de gorduras metálico de 10 camadas, adequado para lavagem na máquina de lavar louça.



Indicador do filtro

Indicação ótica para a saturação do filtro de gorduras e do filtro de carvão ativo.



Motor ECO

Exaustor particularmente eficiente.



Iluminação LED

Para uma iluminação otimizada de toda a placa.



Individual

Soluções personalizadas de exaustores para cada cliente.



Hood in Motion

Posicionamento correto do exaustor para cada situação de trabalho.

Exaustor de parede

DA 9298 W Screen Blackboard

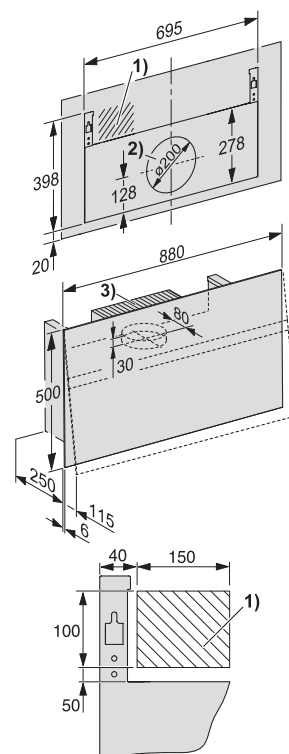
Largura: 90 cm



Designação do modelo	DA 9298 W Screen blbo
Construção	
Exaustor de parede	•
Funcionamento	
Tipo de condução de ar	Alterável
Filtro carvão ativo/reg. (não incl.)	DKF 29/DKF 29-R
Design	
Cor	Blackboard
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Função Con@ctivity 3.0	•
Motor ECO (motor CC)	•
Teclas	–
Comando tátil	•
Funcionamento continuado 5/15 min.	•
Ind. filt. gordura program.	•
Ind. filt. carvão program.	•
Pacote Silence	•
CleanCover	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+++
Sistema de filtros	
Filtros gordura aço inox.	3
Iluminação	
LED	•
Número x W	1 x 3,0 W
Saída de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	415
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	53
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	38
Potência ext. Intensivo 3 (m³/h)	915
Circulação de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	420
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	59
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	44
Potência ext. Intensivo 3 (m³/h)	715
Segurança	
Desligar de segurança	•
Dados técnicos	
Medidas corpo exaustor (L x A x P)	880 x 500 x 260
Distância mín. a placa ind. em mm	450
Distância mín. a placa gás em mm	650
Potência total de ligação em kW	0,23
Fusíveis em A	10
Tensão em V	230
Indicações de montagem	
Ligação à saída de ar em cima	•
Ligação à saída de ar atrás	•
Ligação à saída de ar lateral	–
Diâmetro do canhão de saída em mm	150
Acessórios especiais (não incl.)	
Filtro de carvão ativo regenerável	DKF 29-R
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável	–
Obsidian Black	4002516568834/12011680
Graphite Grey	–
Brilliant White	–

Mais informações em www.miele.pt

DA 9298 W Screen



Exaustor com pala extensível

DAS 2620

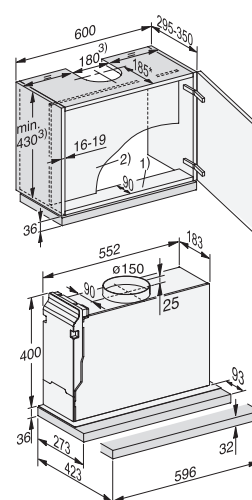
Largura: 60 cm



Designação	DAS 2620
Modelo	
Exaustor de pala extensível	•
Modos de funcionamento	
Tipo de condução do ar	Alterável
Conjunto adap. circulação (não incl.)	DUU 151
Filtro carvão ativo/reg. (não incl.)	DKFS 31-P / DKFS 31-R
Design	
Cor	Aço inox
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	–
Função Con@ctivity 3.0	–
Teclas	•
Comando tátil	–
Funcionamento continuado	–
Ind. filt. gordura program.	–
Ind. filt. carvão program.	–
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A
Sistema de filtragem	
Filtro de gorduras aço inox.	1
Iluminação	
LED	•
Número x W	1 x 3,2 W
Intensidade da luz em lx	310 lx
Temperatura da cor em K	3500 Kelvin
Ventilador	
Motor de corrente contínua (DC)	–
Saída de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	410
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	61,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	47,0
Circulação de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	415
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	68,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	54,0
Segurança	
Desativação de segurança	•
Caraterísticas técnicas	
Medidas corpo exaustor (L x A x P)	596 x 36 x 273
Distância mín. a placa ind. em mm	450
Distância mín. a placa gás em mm	650
Potência total de ligação em kW	0,20
Tensão em V	230
Fusível em A	10
Instruções de montagem	
Ligação à saída de ar superior/traseira	•/–
Diâmetro do canhão de saída em mm	150
Combinação ideal com a placa	–
Acessórios especiais (não incl.)	
Filtro de carvão ativo	Não
Filtro carvão ativo regenerável	Não
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável	4002516569749 / 12011220
Obsidian Black	–

Mais informações em www.miele.pt

DAS 2620



Exaustor com pala extensível

DAS 2920

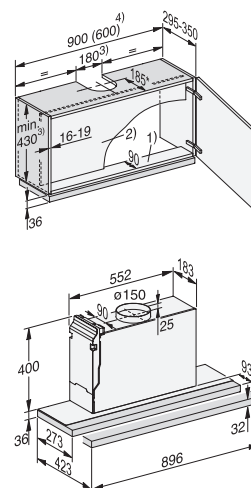
Largura: 90 cm



Designação	DAS 2920
Modelo	
Exaustor de pala extensível	•
Modos de funcionamento	
Tipo de condução do ar	Alterável
Conjunto adap. circulação (não incl.)	DUU 151
Filtro carvão ativo/reg. (não incl.)	DKFS 31-P / DKFS 31-R
Design	
Cor	Aço inox
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	–
Função Con@ctivity 3.0	–
Teclas	•
Comando tátil	–
Funcionamento continuado	–
Ind. filt. gordura program.	–
Ind. filt. carvão program.	–
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A
Sistema de filtragem	
Filtro de gorduras aço inox.	1
Iluminação	
LED	•
Número x W	1 x 3,2 W
Intensidade da luz em lx	275 lx
Temperatura da cor em K	3500 Kelvin
Ventilador	
Motor de corrente contínua (DC)	–
Saída de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	410
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	61,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	47,0
Circulação de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	415
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	68,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	54,0
Segurança	
Desativação de segurança	•
Caraterísticas técnicas	
Medidas corpo exaustor (L x A x P)	896 x 36 x 273
Distância mín. a placa ind. em mm	450
Distância mín. a placa gás em mm	650
Potência total de ligação em kW	0,20
Tensão em V	230
Fusível em A	10
Instruções de montagem	
Ligação à saída de ar superior/traseira	•/–
Diâmetro do canhão de saída em mm	150
Combinação ideal com a placa	–
Acessórios especiais (não incl.)	
Filtro de carvão ativo	Não
Filtro carvão ativo regenerável	Não
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável	4002516569831 / 12011230
Obsidian Black	–

Mais informações em www.miele.pt

DAS 2920



Exaustor com pala extensível

DAS 4620

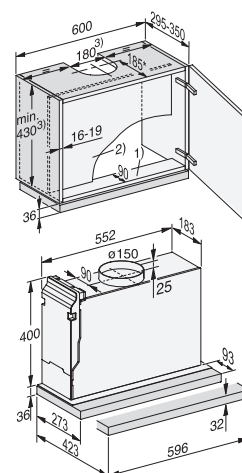
Largura: 60 cm



Designação	DAS 4620
Modelo	
Exaustor de pala extensível	•
Modos de funcionamento	
Tipo de condução do ar	Alterável
Conjunto adap. circulação (não incl.)	DUU 151
Filtro carvão ativo/reg. (não incl.)	DKFS 31-P / DKFS 31-R
Design	
Cor	Aço inox
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Função Con@ctivity 3.0	•
Teclas	•
Comando tátil	–
Funcionamento continuado	•
Ind. filt. gordura program.	•
Ind. filt. carvão program.	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A++
Sistema de filtragem	
Filtro de gorduras aço inox.	1
Iluminação	
LED	•
Número x W	1 x 3 W
Intensidade da luz em lx	330 lx
Temperatura da cor em K	3500 Kelvin
Ventilador	
Motor de corrente contínua (DC)	•
Saída de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	400
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	56,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	42,0
Circulação de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	380
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	62,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	48,0
Segurança	
Desativação de segurança	•
Caraterísticas técnicas	
Medidas corpo exaustor (L x A x P)	596 x 36 x 273
Distância mín. a placa ind. em mm	450
Distância mín. a placa gás em mm	650
Potência total de ligação em kW	0,09
Tensão em V	230
Fusível em A	10
Instruções de montagem	
Ligação à saída de ar superior/traseira	•/–
Diâmetro do canhão de saída em mm	150
Combinação ideal com a placa	Recomendada
Acessórios especiais (não incl.)	
Filtro de carvão ativo	Não
Filtro carvão ativo regenerável	Não
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável	4002516569855 / 12011240
Obsidian Black	–

Mais informações em www.miele.pt

DAS 4620



Exaustor com pala extensível

DAS 4630

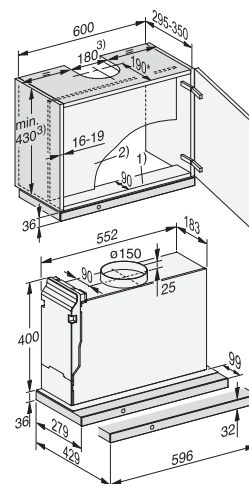
Largura: 60 cm



Designação	DAS 4630
Modelo	
Exaustor de pala extensível	•
Modos de funcionamento	
Tipo de condução do ar	Alterável
Conjunto adap. circulação (não incl.)	DUU 151
Filtro carvão ativo/reg. (não incl.)	DKFS 31-P / DKFS 31-R
Design	
Cor	Obsidian Black
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Função Con@ctivity 3.0	•
Teclas	–
Comando tátil	•
Funcionamento continuado	•
Ind. filt. gordura program.	•
Ind. filt. carvão program.	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A++
Sistema de filtragem	
Filtro de gorduras aço inox.	1
Iluminação	
LED	•
Número x W	1 x 3 W
Intensidade da luz em lx	330 lx
Temperatura da cor em K	3500 Kelvin
Ventilador	
Motor de corrente contínua (DC)	•
Saída de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	400
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	56,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	42,0
Circulação de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	380
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	62,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	48,0
Segurança	
Desativação de segurança	•
Caraterísticas técnicas	
Medidas corpo exaustor (L x A x P)	596 x 36 x 273
Distância mín. a placa ind. em mm	450
Distância mín. a placa gás em mm	650
Potência total de ligação em kW	0,16
Tensão em V	230
Fusível em A	10
Instruções de montagem	
Ligação à saída de ar superior/traseira	•/–
Diâmetro do canhão de saída em mm	150
Combinação ideal com a placa	Recomendada
Acessórios especiais (não incl.)	
Filtro de carvão ativo	Não
Filtro carvão ativo regenerável	Não
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável	–
Obsidian Black	4002516569800 / 12011250

Mais informações em www.miele.pt

DAS 4630



Exaustor com pala extensível

DAS 4920

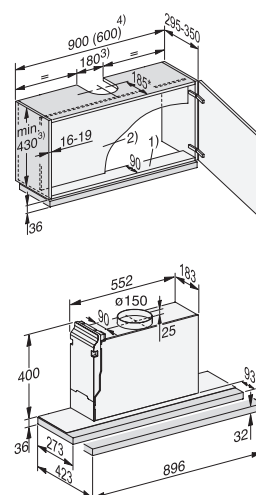
Largura: 90 cm



Designação	DAS 4920
Modelo	
Exaustor de pala extensível	•
Modos de funcionamento	
Tipo de condução do ar	Alterável
Conjunto adap. circulação (não incl.)	DUU 151
Filtro carvão ativo/reg. (não incl.)	DKFS 31-P / DKFS 31-R
Design	
Cor	Aço inox
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Função automática Con@ctivity 3.0	•
Teclas	•
Comando tátil	–
Funcionamento continuado	•
Ind. filt. gordura program.	•
Ind. filt. carvão program.	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+++
Sistema de filtragem	
Filtro de metal EDST	1
Iluminação	
LED	•
Número x W	1 x 3 W
Intensidade da luz em lx	300 lx
Temperatura da cor em K	3500 Kelvin
Ventilador	
Motor de corrente contínua (DC)	•
Saída de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	400
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	55,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	41,0
Circulação de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	380
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	61,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	48,0
Segurança	
Desativação de segurança	•
Caraterísticas técnicas	
Medidas corpo exaustor (L x A x P)	896 x 36 x 273
Distância mín. a placa ind. em mm	450
Distância mín. a placa gás em mm	650
Potência total de ligação em kW	0,09
Tensão em V	230
Fusível em A	10
Instruções de montagem	
Ligação à saída de ar superior/traseira	•
Diâmetro do canhão de saída em mm	–
Combinação ideal com a placa	Recomendada
Acessórios especiais (não incl.)	
Filtro de carvão ativo	Não
Filtro carvão ativado regenerável	Não
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável	4002516570066 / 12011270
Vidro transparente	–
Obsidian Black	–

Mais informações em www.miele.pt

DAS 4920



Exaustor com pala extensível

DAS 4930

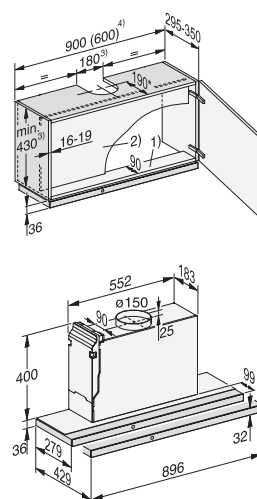
Largura: 90 cm



Designação	DAS 4930
Modelo	
Exaustor de pala extensível	•
Modos de funcionamento	
Tipo de condução do ar	Alterável
Conjunto adap. circulação (não incl.)	DUU 151
Filtro carvão ativo/reg. (não incl.)	DKFS 31-P / DKFS 31-R
Design	
Cor	Aço inox/Obsidian Black
Conforto de utilização	
Ligação em rede com Miele@home	•
Função automática Con@ctivity 3.0	•
Teclas	•
Comando tátil	–
Funcionamento continuado	•
Ind. filt. gordura program.	•
Ind. filt. carvão program.	•
Eficiência e sustentabilidade	
Classe de eficiência energética	A+++
Sistema de filtragem	
Filtro de metal EDST	1
Iluminação	
LED	•
Número x W	1 x 3 W
Intensidade da luz em lx	300 lx
Temperatura da cor em K	3500 Kelvin
Ventilador	
Motor de corrente contínua (DC)	•
Saída de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	400
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	55,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	41,0
Circulação de ar	
Potência de exaustão nível 3 (m³/h)	380
Potência sonora nível 3 (dB(A) re1pW)	61,0
Pressão sonora nível 3 (dB(A) re20µPa)	48,0
Segurança	
Desativação de segurança	•
Caraterísticas técnicas	
Medidas corpo exaustor (L x A x P)	896 x 36 x 273
Distância mín. a placa ind. em mm	450
Distância mín. a placa gás em mm	650
Potência total de ligação em kW	0,16
Tensão em V	230
Fusível em A	10
Instruções de montagem	
Ligação à saída de ar superior/traseira	•
Diâmetro do canhão de saída em mm	–
Combinação ideal com a placa	Recomendada
Acessórios especiais (não incl.)	
Filtro de carvão ativo	Não
Filtro carvão ativo regenerável	Não
Código EAN/N.º de mat.	
Aço inoxidável	–
Vidro transparente	–
Obsidian Black	4002516570172 / 12011280

Mais informações em www.miele.pt

DAS 4930



Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5

2790 - 073 Carnaxide

Telefone: 21 424 81 00

Website: www.miele.pt

Serviço de Apoio ao Cliente

info@miele.pt

Siga-nos nos canais da Miele Portugal:

