

Miele

Hornos, hornos a vapor y microondas

Programa Design

Versión septiembre 2021

Miele. Immer Besser.





HORNOS MULTIFUNCIÓN

10:07

OK





Hornos multifunción

Nuestros hornos empotrables te ofrecen una gran flexibilidad a la hora de diseñar tu cocina: se pueden instalar independientemente de la placa de cocción, por ejemplo, directamente a la altura de los ojos. De esta forma trabajarás de forma ergonómica y podrás retirar los alimentos con total comodidad.



A la altura de los ojos o bajo la placa de cocción

Tipos de hornos, medidas del hueco, interiores y limpieza de los hornos multifunción empotrables de Miele*

Medias del hueco



El compacto

60 cm de ancho, 45 cm de alto



Interior amplio

60 cm de alto, 60 cm de ancho



El extragrande

90 cm de ancho, 48 cm de alto

Variedad de tamaños



El compacto

49 litros, 3 niveles de bandeja



Interior amplio

76 litros, 5 niveles de bandeja



El extragrande

90 litros, 3 niveles de bandeja

Sistemas de limpieza

Miele te ofrece dos opciones para hacer que la limpieza sea lo más cómoda posible: el acabado PerfectClean y la autolimpieza pirólítica.



Sólo en Miele PerfectClean

La limpieza es un juego de niños. El interior de tu horno está provisto de un acabado antiadherente: con tan solo un poco de agua con un producto suave y un paño de microfibra podrás eliminar los restos de alimentos y suciedad. Limpieza cómoda y rápida, en mucho menos tiempo.



Función Pirólisis y accesorios PyroFit*

Más cómodo imposible: a altas temperaturas, la pirólisis garantiza que se eliminen todos los restos de alimentos de las superficies en el interior del horno sin dejar rastro, ¡tu horno se limpia solo! Gracias a PyroFit, las parrillas para hornear y asar, los listones extraíbles y las guías telescópicas FlexiClip también pueden limpiarse durante este proceso. La ceniza que queda en el suelo del horno se elimina fácilmente con un paño.



¿Qué características de confort se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas* de los hornos multifunción empotrables

Sólo en Miele

Función Clima¹⁾

Gracias al aporte de la humedad lograrás fácilmente resultados profesionales: con la función Clima, se inyecta vapor en el interior del horno. Las diversas funciones se combinan con la humedad para lograr unos resultados perfectos de horneado y asado. La carne queda tierna y jugosa en el interior y recubierta por una apetitosa costra dorada en el exterior. Los bollos y el pan quedan siempre esponjosos, dorados de forma uniforme y crujientes, como recién traídos de la panadería. Para mayor flexibilidad, puedes programar cómodamente las entradas de vapor a una hora determinada. Asimismo, los programas automáticos utilizan la función Clima para obtener los mejores resultados.



Programas automáticos

Deliciosos platos en un abrir y cerrar de ojos: ya se trate de pan, repostería o carne, todo se prepara automáticamente.



Sólo en Miele

TasteControl²⁾

Después de un proceso de cocción temporizado, el horno se enfría y así se evitan que los alimentos se cocinen en exceso.



Sólo en Miele

Cámara en el interior del horno

El proceso de cocción siempre a la vista. Soluciones inteligentes e innovadoras gracias a la cámara integrada en el interior del horno.



Sólo en Miele

Sonda térmica inalámbrica³⁾

Pescado y carne cocinados con precisión: la indicación de tiempo restante te avisa cuando están listos.



Miele@home

Optimiza tu tiempo: con Miele@home conecta tus aparatos de forma inteligente y disfruta de muchas otras opciones.

* Dotación según modelo

¹⁾ con dispositivo de aspiración patentado
Patente: EP 2 190 295 B1

²⁾ Patente: EP 1 714 083 B1

³⁾ Patente: EP 1 985 983 B1

El ajuste adecuado a cada receta

Funciones* de los hornos multifunción empotrables de Miele



Aire caliente plus

Esponjoso y suelto: ideal para el horneado y el asado rápido y delicado hasta en dos niveles.



Bóveda y solera

El método universal y clásico, para que las recetas tradicionales queden perfectas.



Cocción intensiva

Base crujiente, cobertura jugosa: ya se trate de pizza, quiche o de un bizcocho, todo queda crujiente por debajo y jugoso por arriba.



Asado automático

Para asados jugosos: la carne se asa inicialmente a una temperatura elevada y, después, se ajusta automáticamente a la temperatura configurada.



Grill con recirculación de aire

Crujiente por fuera y deliciosamente jugoso por dentro: ideal para pollo, pato, codillo de cerdo, redondo asado y muchos otros platos de carne.



Grill grande

Disfruta del grill dentro de casa: asa grandes cantidades de entrecots, salchichas, brochetas y mucho más.



Grill pequeño

Especial para pequeñas cantidades: si la cantidad es menor, los filetes, las salchichas, etc., quedan perfectos.



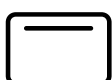
Aire caliente Eco

Gran ahorro de energía: gratinados perfectos.



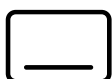
Programa Sabbat

El programa Sabbat permite utilizar los electrodomésticos incluso durante las tradiciones judías.



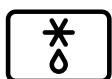
Calor de bóveda

Agradable a la vista y al paladar: gratinados y dorados perfectos.



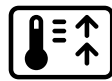
Calor de solera

Preparar al punto: para platos que se cocinan al baño María o que se quieran dorar por debajo.



Descongelar

Descongelación delicada: los alimentos se descongelan cuidadosamente en condiciones ideales mediante aire frío.



Booster

Velocidad exprés para los que tienen prisa: este programa lo apreciarán particularmente todos aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar gracias al corto tiempo de calentamiento.



Programas automáticos

Preparar multitud de platos con toda tranquilidad y de forma totalmente automática: ya sea pan, tartas o aves.



Cocción a baja temperatura

Tierna y jugosa: la carne a baja temperatura se cocina de forma muy uniforme y no se seca por fuera.



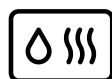
Funciones especiales

Máxima sencillez: multitud de programas especiales como, p. ej., Deshidratar, ofrecen resultados excelentes.



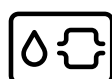
Programas propios

Para tus platos preferidos: ajusta la función, la temperatura y la duración y reutilízalos siempre que quieras.



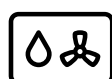
Función Clima

Como recién salidos de la panadería: la dosificación de humedad garantiza una miga esponjosa y cortezas doradas.



Función Clima con asado automático

Asado óptimo: primero una temperatura alta, después la temperatura ajustada con dosificación de humedad.



Función Clima con aire caliente plus

Esponjoso y suelto: ideal para el horneado y el asado rápido con dosificación de humedad hasta en tres niveles.



Función Clima con cocción intensiva

Pizza, quiche o bizcocho de fruta: con la dosificación de humedad la base queda crujiente y la cobertura jugosa.



Función Clima con bóveda y solera

Clásicos excelentes: con la dosificación de humedad, los horneados y asados tradicionales quedan perfectos.

*Dotación según modelo

¿Qué significa cada icono?

Iconos para los hornos multifunción



Manejo

Manejo intuitivo mediante un display táctil grande. Manejo sencillo y rápido con tan solo una pulsación.



Manejo intuitivo mediante display táctil. Manejo sencillo y rápido con tan solo una pulsación.



Teclas sensoras para la selección directa de las funciones y los tiempos, display de cuatro filas



Teclas sensoras para la selección directa de las funciones y los tiempos, display de una fila



Selección de funciones, temperaturas y tiempos a través del mando, indicaciones en el display de siete segmentos



MultiLingua

Multilingüe: ajusta la pantalla a tu idioma para que puedas comprenderlo fácilmente.



Confort de mantenimiento

Superficie con acabado antiadherente para una fácil limpieza



Autolimpieza del interior del horno



Clases de eficiencia energética

Se muestra la eficiencia energética.



Función Clima

Combinación de una función convencional y humedad. Existen diferentes opciones según el equipamiento.



Guías telescópicas FlexiClip

Extracción cómoda y segura de las bandejas y parrillas colocadas en las guías telescópicas



TasteControl

En su punto: después de un proceso de cocción temporizado, el horno se enfría y se evita una cocción excesiva.



Sonda térmica

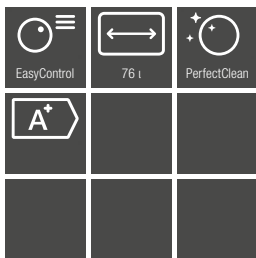
Cocción al grado preciso de los alimentos gracias a la medición de la temperatura interior



Cámara

Monitorización del proceso de cocción gracias a la cámara situada en el interior

HORNOS MULTIFUNCIÓN ACTIVE

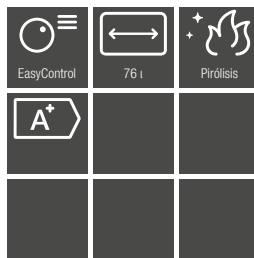


Horno multifunción Active H 2265-1 B

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Display EasyControl
- Función Timer
- Parrilla
- Interior con acabado antiadherente PerfectClean
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 599 €
 N° de material: 11129280
 N° EAN: 4002516178996



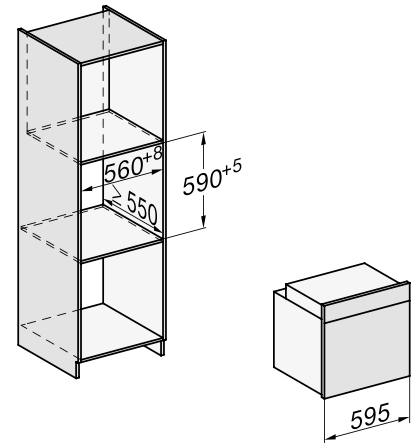
Horno multifunción Active H 2265-1 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Display EasyControl
- Función Timer
- Autolimpieza pirolítica
- Parrilla
- Bandeja Universal con acabado antiadherente PerfectClean
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

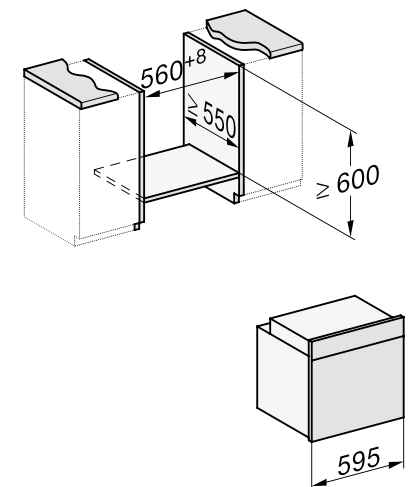
PVP recomendado

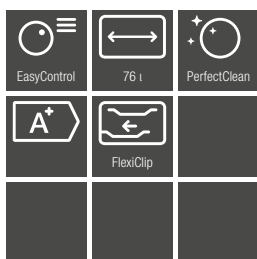
Acero inox. CleanSteel 799 €
 N° de material: 11129290
 N° EAN: 4002516180012

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



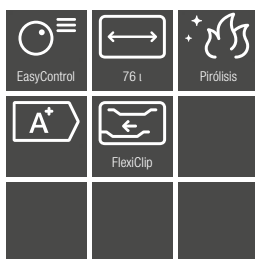


Horno multifunción Active H 2267-1 B

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Display EasyControl
- Función Timer
- Parrilla y Guías telescópicas FlexiClip
- Interior con acabado antiadherente PerfectClean
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 629 €
Nº de material: 11129300
Nº EAN: 4002516180029



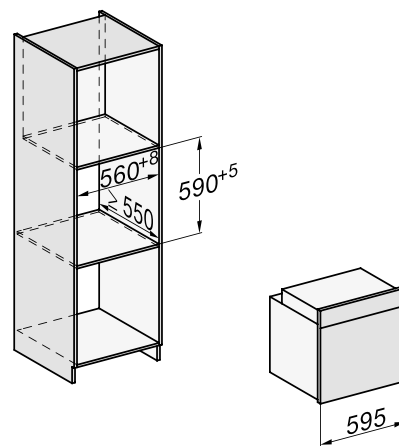
Horno multifunción Active H 2267-1 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Display EasyControl
- Función Timer
- Autolimpieza pirolítica
- Parrilla y Guías telescópicas FlexiClip
- Bandeja Universal con acabado antiadherente PerfectClean
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

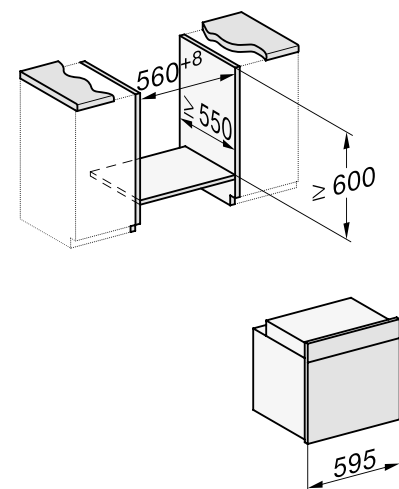
PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 829 €
Nº de material: 11129310
Nº EAN: 4002516179924

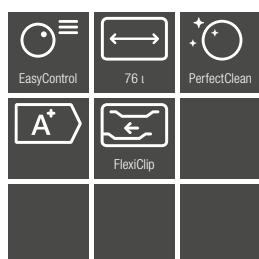
Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



HORNOS MULTIFUNCIÓN DISEÑO PURELINE

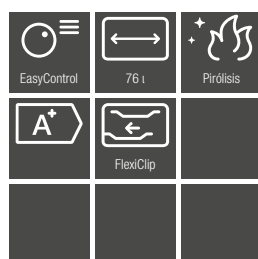


Horno multifunción diseño PureLine H 2860 B

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Display EasyControl
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Interior con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip con acabado antiadherente PerfectClean
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 1.149 €
 N° de material: 11129360
 N° EAN: 4002516179931



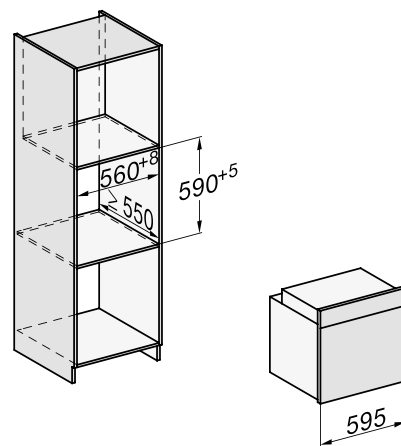
Horno multifunción diseño PureLine H 2860 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Display EasyControl
- Autolimpieza pirolítica
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Bandeja de repostería con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

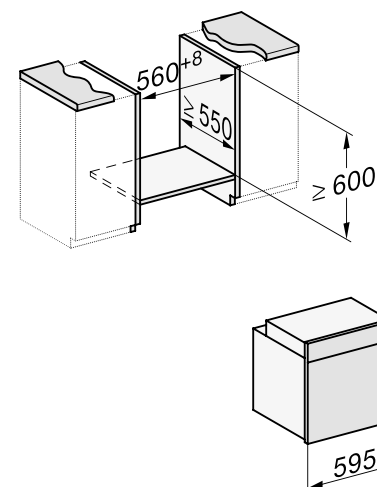
PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 1.349 €
 N° de material: 11129400
 N° EAN: 4002516180050

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



HORNOS MULTIFUNCIÓN DISEÑO PURELINE



Horno multifunción diseño PureLine H 7264 B

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display de fácil manejo DirectSensor S
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Interior con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 1.549 €
Nº de material: 11129550
Nº EAN: 4002516180074



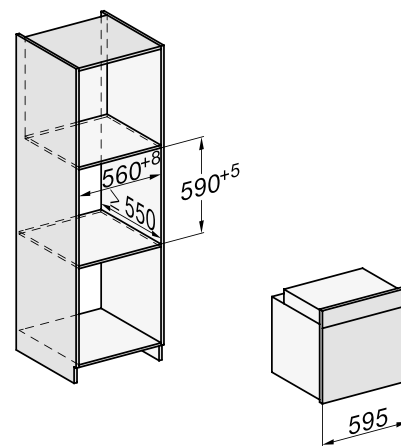
Horno multifunción diseño PureLine H 7264 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display de fácil manejo DirectSensor S
- Autolimpieza pirolítica
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Bandeja de repostería con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

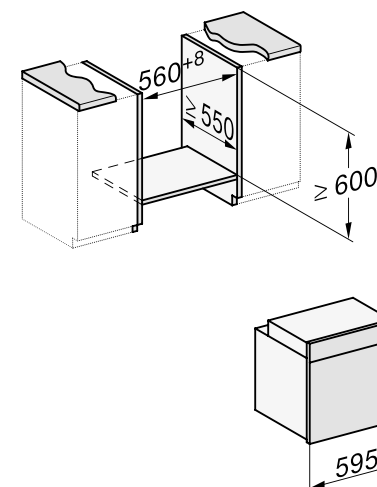
PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 1.899 €
Nº de material: 11129560
Nº EAN: 4002516180418

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



HORNOS MULTIFUNCIÓN DISEÑO PURELINE



Horno multifunción diseño PureLine H 7464 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display DirectSensor
- Autolimpieza pirolítica
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- TasteControl: reducción de la temperatura para evitar que los alimentos se resequen o cocinen en exceso
- Sonda térmica
- Bandeja de repostería con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip con PyroFit
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 2.649 €

Nº de material: 11129580

Nº EAN: 4002516180524



Horno multifunción diseño PureLine H 7660 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display totalmente táctil M Touch S
- Autolimpieza pirolítica
- SuperVision: supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- TasteControl: reducción de la temperatura para evitar que los alimentos se resequen o cocinen en exceso
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica
- Bandeja de repostería con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip con PyroFit
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

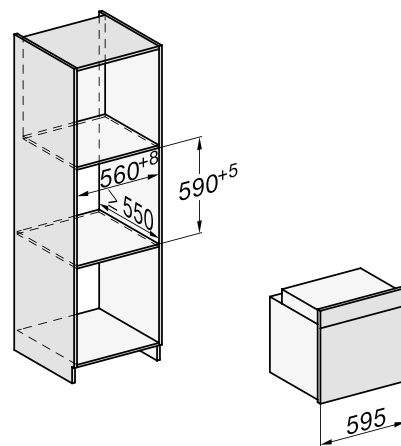
PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 3.099 €

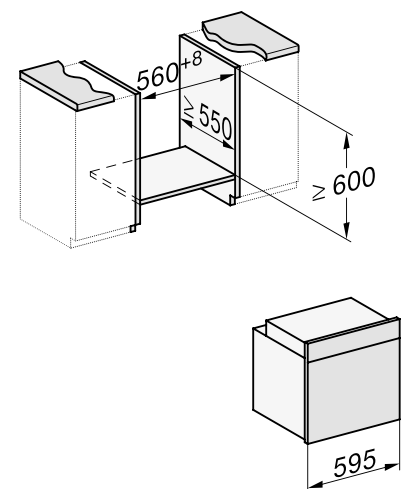
Nº de material: 11129590

Nº EAN: 4002516180531

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera

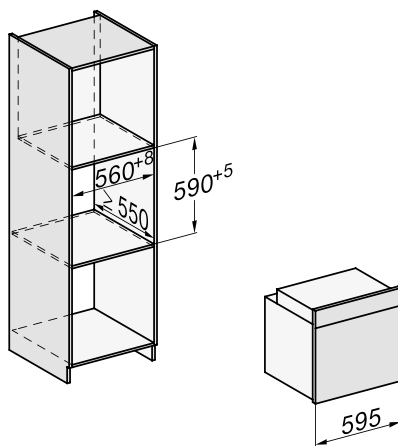




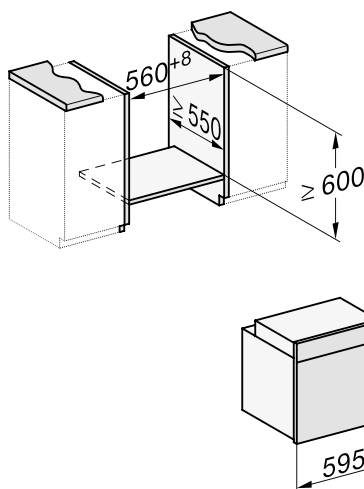
Horno multifunción diseño H 7860 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display totalmente táctil M Touch
- Autolimpieza pirolítica
- SuperVision: supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- TasteControl: reducción de la temperatura para evitar que los alimentos se resequen o cocinen en exceso
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Cámara: seguimiento a distancia y reajuste del proceso de cocción
- Sonda térmica inalámbrica
- Bandeja de repostería con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip con PyroFit
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 569

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 3.549 €

Nº de material: 11129600

Nº EAN: 4002516180425

HORNO MULTIFUNCIÓN DE 90 CM DE ANCHO Y DISEÑO PURELINE



Horno multifunción diseño PureLine H 7890 BP

- Para 90 cm de ancho
- Volumen interior: 90 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display totalmente táctil M Touch
- Autolimpieza pirólítica
- SuperVision: supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- TasteControl: reducción de la temperatura para evitar que los alimentos se resequen o cocinen en exceso
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- FoodView: seguimiento a distancia y reajuste del proceso de cocción
- Sonda térmica inalámbrica
- Guías telescópicas FlexiClip
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo):
848 x 474 x 546

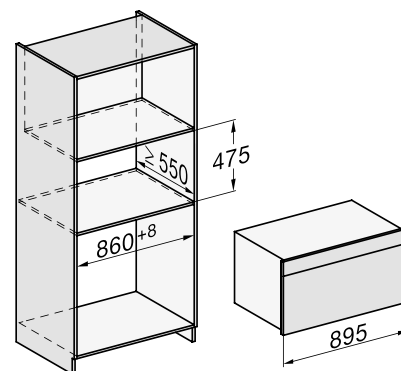
PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 7.299 €

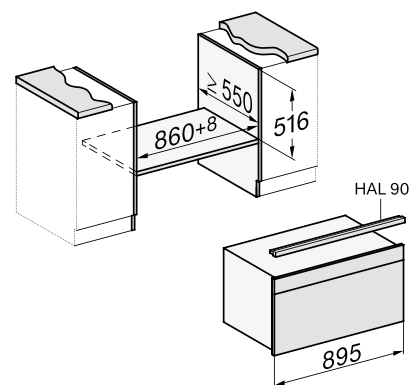
Nº de material: 11129410

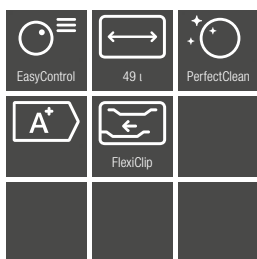
Nº EAN: 4002516230243

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera





Horno compacto multifunción sin microondas diseño PureLine H 2840 B

- Para un hueco de 45 cm
- Volumen interior: 49 litros
- Eficiencia energética A+
- Display EasyControl
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- 8 funciones disponibles
- Guías telescópicas FlexiClip
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

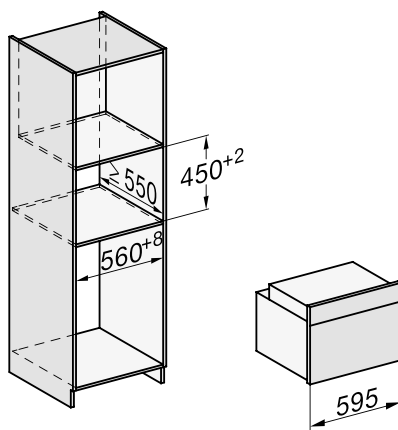
PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 1.199 €

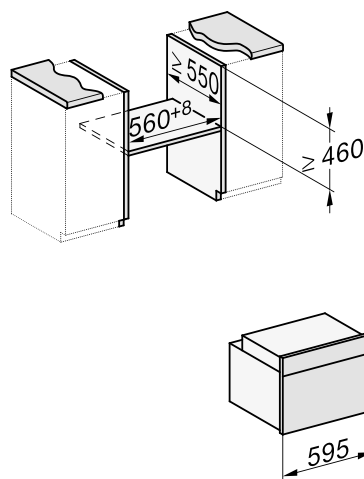
Nº de material: 11129420

Nº EAN: 4002516179962

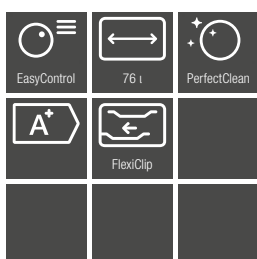
Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



HORNOS MULTIFUNCIÓN DISEÑO VITROLINE



Horno multifunción diseño VitroLine H 2860 B

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Display EasyControl
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Interior con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

PVP recomendado

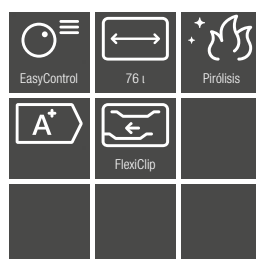
Brilliant White 1.149 €
Nº de material: 11129320
Nº EAN: 4002516179870

PVP recomendado

Graphite Grey 1.249 €
Nº de material: 11129340
Nº EAN: 4002516179009

PVP recomendado

Obsidian Black 1.249 €
Nº de material: 11129330
Nº EAN: 4002516180036



Horno multifunción diseño VitroLine H 2860 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Display EasyControl
- Autolimpieza pirolítica
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Bandeja de repostería con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

PVP recomendado

Brilliant White 1.349 €
Nº de material: 11129370
Nº EAN: 4002516179948

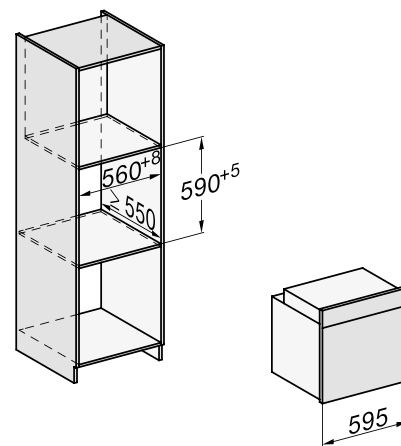
PVP recomendado

Graphite Grey 1.449 €
Nº de material: 11129390
Nº EAN: 4002516179955

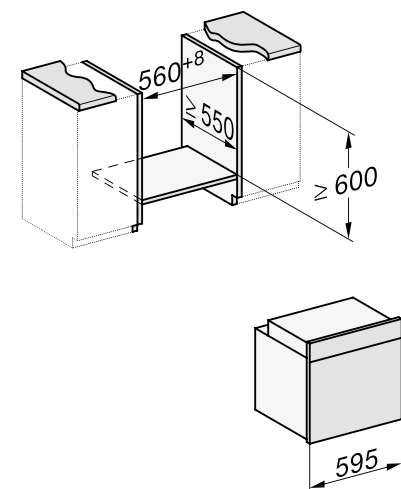
PVP recomendado

Obsidian Black 1.449 €
Nº EAN: 11129380
Nº Material: 4002516180043

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



HORNOS MULTIFUNCIÓN DISEÑO VITROLINE



Horno multifunción diseño VitroLine H 7264 B

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display de fácil manejo DirectSensor S
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Interior con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

PVP recomendado

Graphite Grey 1.649 €
Nº de material: 11129540
Nº EAN: 4002516122869

PVP recomendado

Obsidian Black 1.649 €
Nº de material: 11129530
Nº EAN: 4002516122852



Horno multifunción diseño VitroLine H 7264 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display de fácil manejo DirectSensor S
- Autolimpieza pirolítica
- Sensor temperatura
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Bandeja de repostería con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

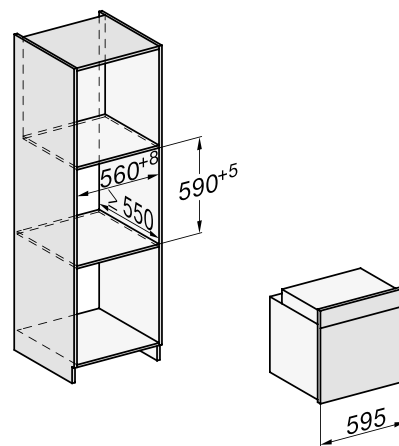
PVP recomendado

Graphite Grey 1.999 €
Nº de material: 11120560
Nº EAN: 4002516182542

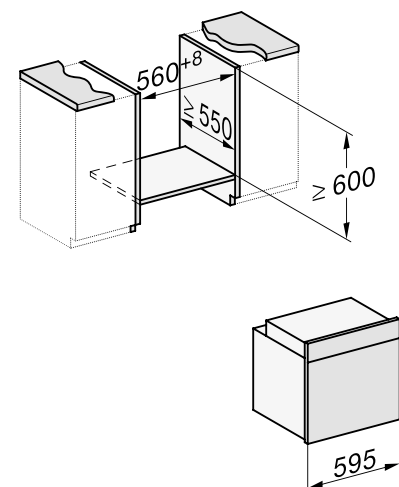
PVP recomendado

Obsidian Black 1.999 €
Nº de material: 11120550
Nº EAN: 4002516120445

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



HORNOS MULTIFUNCIÓN DISEÑO VITROLINE



Horno multifunción diseño VitroLine H 7464 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display DirectSensor
- Autolimpieza pirolítica
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- TasteControl: reducción de la temperatura para evitar que los alimentos se resequen o cocinen en exceso
- Sonda térmica
- Bandeja de repostería con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip con PyroFit
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

PVP recomendado

Graphite Grey 2.749 €
Nº de material: 11120900
Nº EAN: 4002516172673

PVP recomendado

Obsidian Black 2.749 €
Nº de material: 11120890
Nº EAN: 4002516172871



Horno multifunción diseño VitroLine H 7660 BP

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display totalmente táctil M Touch S
- Autolimpieza pirolítica
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- SuperVision: supervisión de tus electrodomésticos a través del display del horno
- TasteControl: reducción de la temperatura para evitar que los alimentos se resequen o cocinen en exceso
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior
- Sonda térmica
- Bandeja de repostería con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip con PyroFit
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

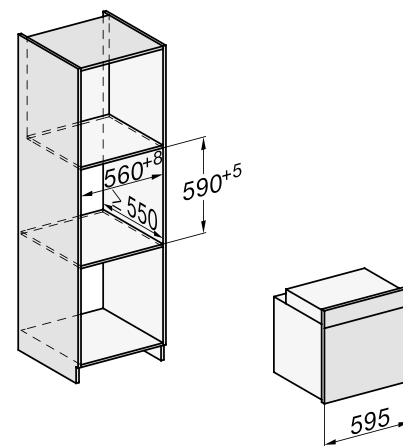
PVP recomendado

Graphite Grey 3.199 €
Nº de material: 11120970
Nº EAN: 4002516172789

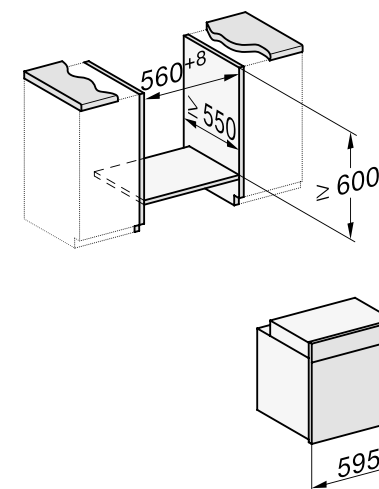
PVP recomendado

Obsidian Black 3.199 €
Nº de material: 11120960
Nº EAN: 4002516172970

Instalación bajo encimera



Instalación bajo encimera





Horno multifunción diseño VitroLine H 7860 BP

- Para hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior: 76 litros
- Eficiencia energética A+
- Función Clima y programas Automáticos
- Display totalmente táctil M Touch
- Autolimpieza pirolítica
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- TasteControl: reducción de la temperatura para evitar que los alimentos se resequen o cocinen en exceso
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior
- Cámara: seguimiento a distancia y reajuste del proceso de cocción
- Sonda térmica inalámbrica
- Bandeja de repostería con acabado antiadherente PerfectClean
- Guías telescópicas FlexiClip con PyroFit
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

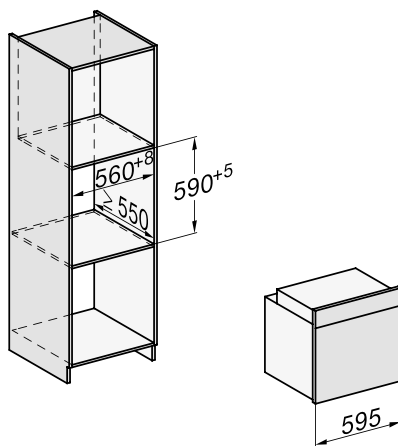
PVP recomendado

Graphite Grey 3.649 €
Nº de material: 11121090
Nº EAN: 4002516173038

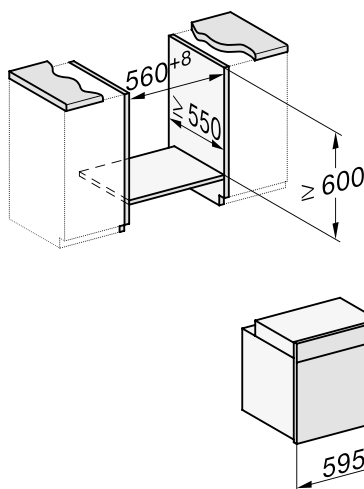
PVP recomendado

Obsidian Black 3.649 €
Nº de material: 11121080
Nº EAN: 4002516172895

Instalación bajo encimera



Instalación bajo encimera



🏠 | Programas Automáticos

Tartas	Pan
Repostería	Pizza, qu y similar





HORNOS COMBINADOS CON MICROONDAS

Tres funciones de cocción en un mínimo espacio

Máxima versatilidad





El horno compacto con microondas agrupa de forma inteligente las ventajas de dos potentes electrodomésticos en un hueco de 45 cm de altura: se trata de un horno de alta calidad con las más diversas funciones, p. ej., Aire caliente plus. Y, al mismo tiempo, un microondas potente. Tú eliges: puedes utilizar las funciones por separado y, por ejemplo, hornear un pan delicioso o una tarta y con la función microondas podrás calentar rápidamente una taza de cacao. O combinar la función convencional y la función microondas para preparar multitud de platos de forma mucho más rápida: en función del plato podrás ahorrar hasta el 30 % de tiempo.

🏠 | ... | Aire caliente plus | Estado 13:36

 Aire caliente + Tiempo rest. 0:54 min
160 °C Fase Ahorro energético

Timer Cancelar



¿Qué características de confort se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas* de los hornos combinados con microondas empotrables de Miele

Quick & Gentle

Resultados perfectos en el mínimo tiempo: gracias a la tecnología Inverter, la potencia se regula gradualmente. Combina el calor convencional con las ondas microondas y obtendrás más flexibilidad a la hora de cocinar cada día.



Tres en uno

Modo microondas, horno convencional y funcionamiento combinado para realizar todo tipo de preparaciones en un único electrodoméstico.



Interior en acero inoxidable y acabado patentado¹⁾

Limpieza sencilla: superficie especial con estructura tipo lino resistente a los arañazos y con PerfectClean.



Programas automáticos

Deliciosos platos en un abrir y cerrar de ojos: ya se trate de pan, repostería o carne, todo se prepara automáticamente.



Sonda térmica

Pescado y carne cocinados con precisión: la indicación de tiempo restante te avisa cuando están listos.



Miele@home

Optimiza tu tiempo: con Miele@home conecta tus aparatos de forma inteligente y disfruta de muchas otras opciones.

* Dotación según modelo

¹⁾ EP 1 345 474 B1

El ajuste adecuado a cada receta

Funciones* de los hornos combinados con microondas de Miele



Aire caliente plus

Esponjoso y suelto: ideal para el horneado y el asado rápido y delicado hasta en dos niveles.



Bóveda y solera

El método universal y clásico, para que las recetas tradicionales queden perfectas.



Cocción intensiva

Base crujiente, cobertura jugosa: ya se trate de pizza, quiche o de un bizcocho, todo queda crujiente por debajo y jugoso por arriba.



Asado automático

Para asados jugosos: la carne se asa inicialmente a una temperatura elevada y, después, se ajusta automáticamente a la temperatura configurada.



Grill con recirculación de aire

Crujiente por fuera y deliciosamente jugoso por dentro: ideal para pollo, pato, codillo de cerdo, redondo asado y muchos otros platos de carne.



Grill

Disfruta del grill dentro de casa: asa grandes cantidades de entrecots, salchichas, brochetas y mucho más.



Aire caliente Eco

Gran ahorro de energía: gratinados perfectos.



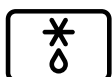
Programa Sabbath

El programa Sabbath permite utilizar los electrodomésticos incluso durante las tradiciones judías.



Calor de solera

Preparar al punto: para platos que se cocinan al baño María o que se quieran dorar por debajo.



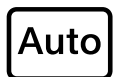
Descongelar

Descongelación delicada: los alimentos se descongelan cuidadosamente en condiciones ideales mediante aire frío.



Booster

Velocidad exprés para los que tienen prisa: este programa lo apreciarán particularmente todos aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar gracias al corto tiempo de calentamiento.



Programas automáticos

Preparar multitud de platos con toda tranquilidad y de forma totalmente automática: ya sea pan, tartas o aves.



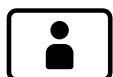
Cocción a baja temperatura

Tierna y jugosa: la carne a baja temperatura se cocina de forma muy uniforme y no se seca por fuera.



Funciones especiales

Máxima sencillez: multitud de programas especiales como, p. ej., Deshidratar, ofrecen resultados excelentes.



Programas propios

Guarda hasta 20 platos favoritos: ajusta la función, la temperatura y la duración y reutilízalos cuando quieras.



Microondas

Calentar una taza de agua para el té o calentar la comida: comodidad sin igual en un tiempo mínimo.



Microondas con Aire caliente plus

Tartas o el asado del domingo: ideal para el horneado y el asado rápido y cuidadoso hasta en dos niveles.



Microondas con grill

Cocinar y asar al grill: consigue que las carnes, el pescado y las verduras desprendan todos sus aromas.



Microondas con grill con recirculación de aire

El grill en casa: para asar al grill piezas grandes de carne, salchichas, pinchos, redondo y mucho más.



Microondas y función Asado automático

Jugosa por dentro, crujiente por fuera: la carne se asa a alta temperatura y se finaliza a baja temperatura.

¿Qué significa cada icono?

Iconos para los hornos combinados con microondas



Manejo

Manejo intuitivo mediante un display táctil grande.
Manejo sencillo y rápido con tan solo una pulsación.



Manejo intuitivo mediante display táctil. Manejo sencillo y rápido con tan solo una pulsación.



Teclas sensoras para la selección directa de las funciones y los tiempos, display de una fila



MultiLingua

Multilingüe: ajusta la pantalla a tu idioma para que puedas comprenderlo fácilmente.



Confort de mantenimiento

Superficie con acabado antiadherente para una fácil limpieza



Quick&Gentle

Preparación rápida y regulación continua de la potencia de microondas a partir de 300 W gracias a la tecnología Inverter.



Potencia de microondas

Potencia de microondas: 1000 vatios



Funcionamiento combinado

Versatilidad y ahorro de tiempo gracias a la combinación de una función convencional con microondas, ahorra hasta un 30 % de tiempo



Programas automáticos

Preparación totalmente automática de platos prácticamente sin esfuerzo



Sonda térmica

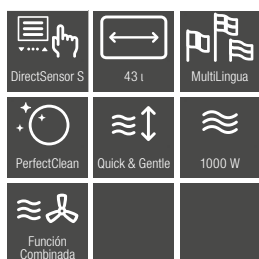
Cocción al grado preciso de los alimentos gracias a la medición de la temperatura interior



Cocción a baja temperatura

Recetas con carne perfectas gracias a la cocción a baja temperatura

HORNOS COMPACTOS DISEÑO PURELINE



Horno compacto con microondas diseño PureLine H 7240 BM

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 43 litros
- Eficiencia energética A+
- Programas Automáticos
- Display DirectSensor S
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Programas Automáticos
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 1.849 €
 N° de material: 11129440
 N° EAN: 4002516179894



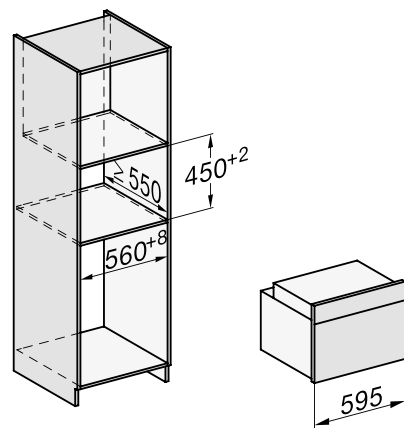
Horno compacto con microondas diseño PureLine H 7640 BM

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 43 litros
- Eficiencia energética A+
- Display totalmente táctil M Touch S
- Programas Automáticos
- SuperVision: supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

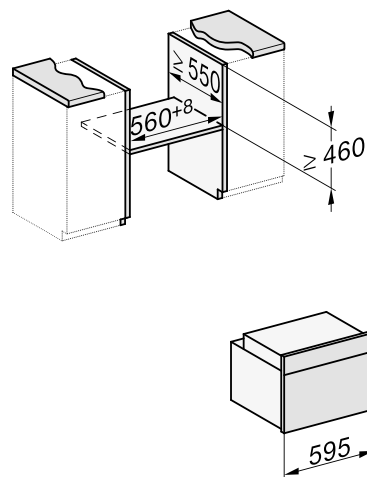
PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 2.699 €
 N° de material: 11129460
 N° EAN: 4002516180517

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera





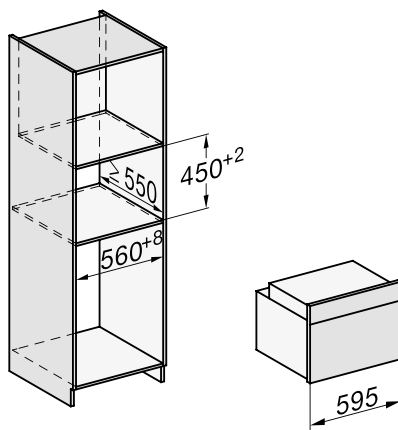
Horno compacto con microondas diseño PureLine H 7840 BM

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 43 litros
- Eficiencia energética A+
- Display totalmente táctil M Touch
- Programas Automáticos
- SuperVision: supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

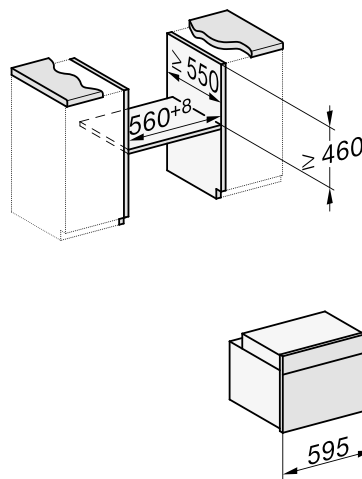
PVP recomendado

Acero inox. CleanSteel 2.949 €
 N° de material: 11129470
 N° EAN: 4002516180616

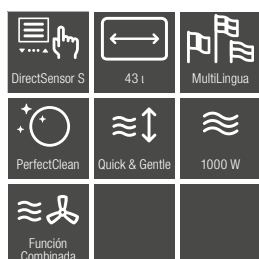
Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



HORNOS COMPACTOS DISEÑO VITROLINE



Horno compacto con microondas diseño VitroLine H 7240 BM

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 43 litros
- Eficiencia energética A+
- Display DirectSensor S
- Programas Automáticos
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

PVP recomendado

Graphite Grey 1.949 €
Nº de material: 11119380
Nº EAN: 4002516172604

PVP recomendado

Obsidian Black 1.949 €
Nº de material: 11119360
Nº EAN: 4002516172727



Horno compacto con microondas diseño VitroLine H 7640 BM

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 43 litros
- Eficiencia energética A+
- Display totalmente táctil M Touch S
- Programas Automáticos
- SuperVision: supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

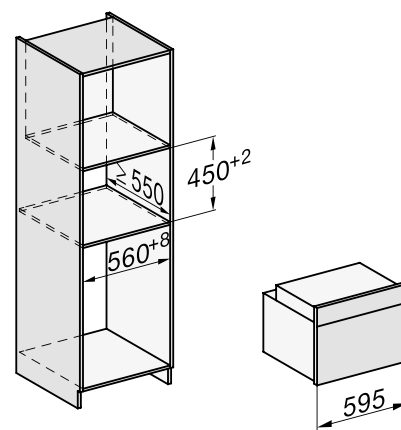
PVP recomendado

Graphite Grey 2.799 €
Nº de material: 11129490
Nº EAN: 4002516173212

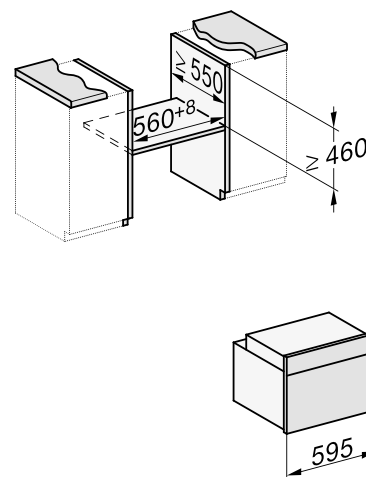
PVP recomendado

Obsidian Black 2.799 €
Nº de material: 11129480
Nº EAN: 4002516173113

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera





Horno compacto con microondas diseño VitroLine H 7840 BM

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 43 litros
- Eficiencia energética A+
- Display totalmente táctil M Touch
- Programas Automáticos
- SuperVision: supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 568

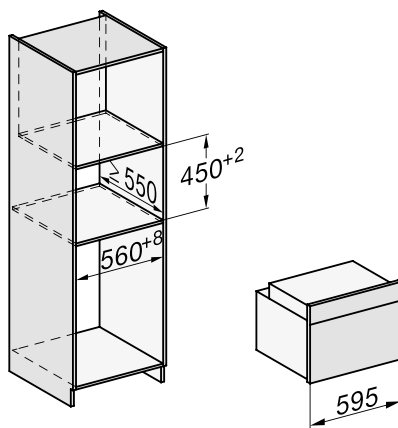
PVP recomendado

Graphite Grey 3.049 €
Nº de material: 11119560
Nº EAN: 4002516172826

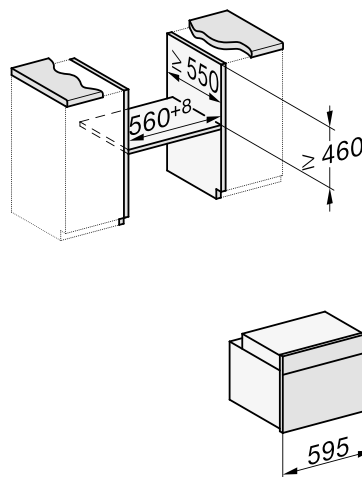
PVP recomendado

Obsidian Black 3.049 €
Nº de material: 11119550
Nº EAN: 4002516172758

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera





HORNOS A VAPOR



Opciones

Horno a vapor empotrable

Los hornos a vapor de Miele se integran de forma versátil en el diseño de tu cocina. El diseño compacto se adapta a la perfección en un hueco de empotramiento convencional. Así podrás colocar tu horno a vapor Miele donde prefieras.

Horno a vapor de libre instalación

En caso de no disponer de un hueco adicional, gracias al modelo de libre instalación, no tendrás que renunciar a todas las ventajas de la cocción al vapor. El lugar ideal para el horno a vapor de libre instalación de Miele es sobre la encimera de la cocina. El modelo compacto ofrece las mismas ventajas que el modelo empotrable.



¿De qué hueco dispones y qué interior prefieres?

Medidas del hueco y variedad de tamaños de los hornos a vapor de Miele

Tipos y tamaños

Los hornos a vapor de Miele están disponibles en diversos tamaños y tipos. Aquí encontrarás el equipamiento perfecto para tu cocina.



El clásico

60 cm de ancho, 45 cm de alto



Modelo de libre instalación

50 cm de ancho, 37 cm de alto

Tipos



Horno a vapor

El horno a vapor de Miele funciona sin presión en un rango de temperatura de 40–100 °C. Con él puedes preparar delicadamente verduras, pescado, guarniciones, postres y muchos otros platos.

Las tecnologías de vapor



Sólo en Miele DualSteam

Potente generador de vapor externo con una potencia de 3,3 KW y dos inyectores de vapor.



MonoSteam

Potente generador de vapor externo con una potencia de 2,3 KW y un inyector de vapor.

A diferencia de otros fabricantes, en todos los hornos a vapor Miele el generador de vapor se encuentra ubicado en el exterior del recinto de cocción. Esto ofrece ventajas considerables para el proceso de cocción: volumen de vapor ideal, óptima medición de temperatura y mantenimiento preciso de la misma, precalentamiento rápido y tiempos independientes de las cantidades. Puesto que en el interior del horno no puede acumularse cal, también la limpieza resulta particularmente fácil.



¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Principales ventajas* de los hornos a vapor

Sólo en Miele

DualSteam

Tu idea de la perfección: para los mejores resultados, el horno a vapor de Miele con tecnología DualSteam es el complemento ideal para el horno y la placa de cocción. Los tiempos rápidos de calentamiento, así como la distribución homogénea del vapor y la precisión óptima de la temperatura, te permiten elaborar cómodamente platos sabrosos y cocinados al punto. Esto se logra gracias al potente generador de vapor externo de 3,3 kW y la disposición especial y la ubicación de los dos inyectores de vapor DualSteam.



Sólo en Miele

Interior en acero inoxidable y acabado estructurado

Alta calidad y fácil cuidado: el interior de nuestros hornos a vapor es siempre de acero inoxidable.



Sólo en Miele

Cocción al vapor con presión

Ahorra tiempo y es sano: tus alimentos se cocinan muy rápido a temperaturas de entre 101 °C y 120 °C.



Gran volumen interior útil

Máximo espacio: profundo interior y gran superficie de bandeja para preparar varias porciones al mismo tiempo.



Programas automáticos

Deliciosos platos en un abrir y cerrar de ojos: ya sea pescado, carne o verdura, todo se prepara automáticamente.



Cocción Sous-vide

Para un sabor intenso: los alimentos envasados al vacío se cocinan cuidadosamente a bajas temperaturas.

¿Qué significa cada icono?

Iconos para los hornos a vapor



Manejo

Teclas sensoras para la selección directa de las funciones y los tiempos, display de cuatro filas



Teclas sensoras para la selección directa de las funciones y los tiempos, display de una fila



Teclas sensoras para la selección de la temperatura y los tiempos, display de 7 filas



Volumen interior del horno

Los hornos a vapor de Miele están disponibles en diferentes volúmenes, 24 y 40 litros



MultiLingua

Multilingüe: ajusta la pantalla a tu idioma para que puedas comprenderlo fácilmente.



Cocción Sous-vide

Elaboración de los alimentos envasados al vacío a baja temperatura.



Programas automáticos

Preparación totalmente automática de platos prácticamente sin esfuerzo



Tecnologías de vapor

Rápida generación y distribución homogénea del vapor, gracias a los dos inyectores.



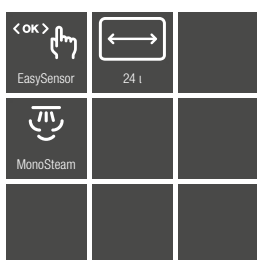
Distribución de vapor mediante una salida de vapor



Interior en acero inoxidable

Interior en acero inoxidable y acabado estructurado, fácil de mantener.

HORNO A VAPOR DE LIBRE INSTALACIÓN



Horno a vapor de libre instalación

DG 6010

- Horno a vapor de libre instalación
- Volumen interior: 24 litros/3 niveles de bandeja
- Display EasySensor
- Tecnología MonoSteam
- Programa de descalcificación automática
- Cocción simultánea en tres niveles
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo):
495 x 382 x 327

PVP recomendado

Obsidian Black 1.139 €

Nº de material: 9577600

Nº EAN: 4002515310366

HORNOS A VAPOR DISEÑO PURELINE



Horno a vapor empotrable diseño PureLine DG 2840

- Para hueco de 35/36 cm de altura
- Volumen interior: 40 litros/4 niveles de bandeja
- Display EasySensor
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Programas Automáticos
- Cocción Menú: preparación de un menú completo utilizando hasta tres niveles
- Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción
- Descalcificación automática
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 455 x 569

PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 1.449 €
 N° de material: 11146160
 N° EAN: 4002516156550

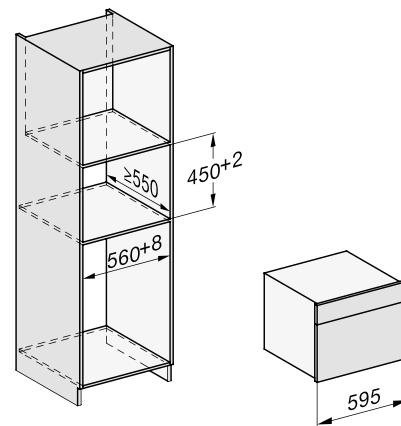
Horno a vapor diseño PureLine DG 7240

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 40 litros/4 niveles de bandeja
- Display DirectSensor S
- Programas Automáticos
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Cocción Menú: preparación de un menú completo utilizando hasta tres niveles
- Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción
- Descalcificación automática
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 455 x 569

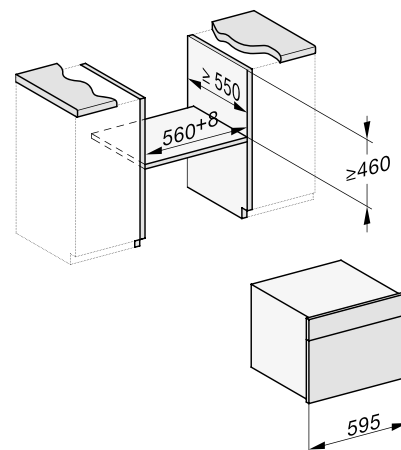
PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 1.749 €
 N° de material: 11146240
 N° EAN: 4002516163480

Instalación en armario alto



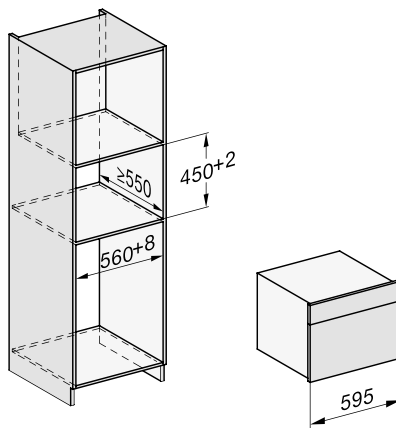
Instalación bajo encimera



HORNO A VAPOR DISEÑO PURELINE



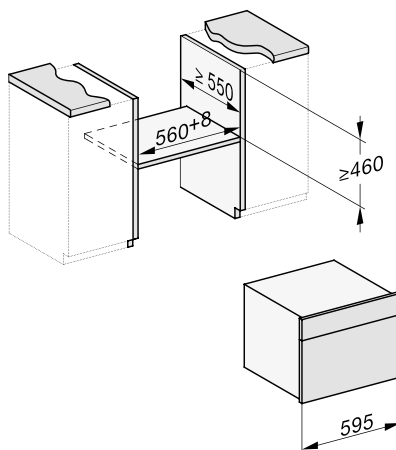
Instalación en armario alto



Horno a vapor diseño PureLine DG 7440

- Para un hueco de 45 cm
- Volumen interior: 40 litros/4 niveles de bandeja
- Display DirectSensor
- Programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Cocción Menú: preparación de un menú completo utilizando hasta tres niveles
- Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción
- Descalcificación automática
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Iluminación interior con 2 LEDs
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 455 x 569

Instalación bajo encimera



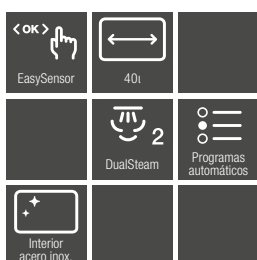
PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 2.109 €

Nº de material: 11146210

Nº EAN: 4002516156598

HORNOS A VAPOR DISEÑO VITROLINE



Horno a vapor diseño VitroLine DG 2840

- Para hueco de 35/36 cm de altura
- Volumen interior: 40 litros/4 niveles de bandeja
- Display EasySensor
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Programas Automáticos
- Cocción Menú: preparación de un menú completo utilizando hasta tres niveles
- Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción
- Descalcificación automática
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 455 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey 1.559 €
Nº de material: 11146170
Nº EAN: 4002516156567

PVP recomendado

Obsidian Black 1.559 €
Nº de material: 11146180
Nº EAN: 4002516143086

Horno a vapor diseño VitroLine DG 7240

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 40 litros/4 niveles de bandeja
- Display DirectSensor S
- Programas Automáticos
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Cocción Menú: preparación de un menú completo utilizando hasta tres niveles
- Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción
- Descalcificación automática
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 455 x 569

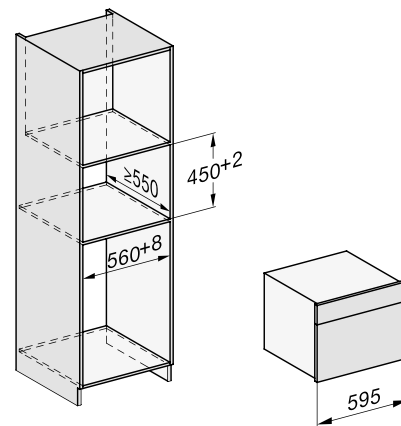
PVP recomendado

Graphite Grey 1.849 €
Nº de material: 11146190
Nº EAN: 4002516156574

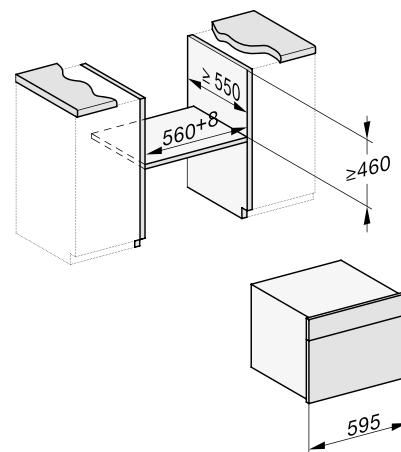
PVP recomendado

Obsidian Black 1.849 €
Nº de material: 11146200
Nº EAN: 4002516156581

Instalación en armario alto



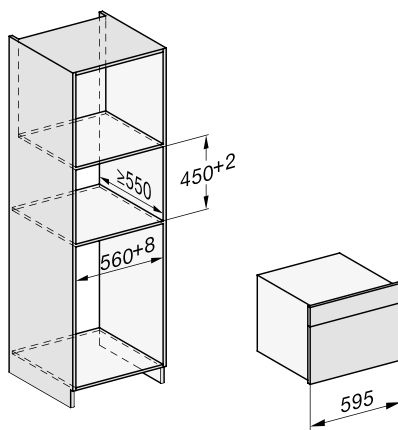
Instalación bajo encimera



HORNOS A VAPOR DISEÑO VITROLINE



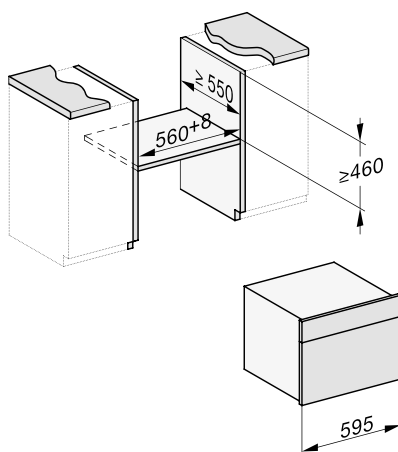
Instalación en armario alto



Horno a vapor diseño VitroLine DG 7440

- Para un hueco de 45 cm
- Volumen interior: 40 litros/4 niveles de bandeja
- Display DirectSensor
- Programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Cocción Menú: preparación de un menú completo utilizando hasta tres niveles
- Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción
- Descalcificación automática
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Iluminación interior con 2 LEDs
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo):
595 x 455 x 569

Instalación bajo encimera



PVP recomendado

Graphite Grey 2.209 €
Nº de material: 11146220
Nº EAN: 4002516156604

PVP recomendado

Obsidian Black 2.209 €
Nº de material: 11146230
Nº EAN: 4002516156611





HORNOS A VAPOR COMBINADOS



Máxima versatilidad

Hornos a vapor combinados de Miele

El más polivalente de Miele

El horno a vapor combinado es un verdadero tres en uno en la cocina porque ofrece todas las ventajas de un horno a vapor, todas las de un horno multifunción y, además, la posibilidad de combinar ambos. Los alimentos se cocinan de forma saludable y homogénea al vapor gracias a la tecnología DualSteam Pro. Además, dispones de multitud de funciones para hornear como Calor de bóveda y Solera, Cocción intensiva, Grill o Aire caliente plus que te permiten preparar tus platos de forma personalizada.

Despliega toda su capacidad en la cocción combinada: una combinación de humedad y calor seco con la que se logran resultados perfectos, sobre todo a la hora de hornear y asar.

Modelos

Nuestro horno a vapor combinado está disponible en dos tamaños diferentes: la medida adecuada para cada cocina. Disfrutarás un placer intenso y saludable en cualquier situación.



Hornos a vapor combinados XL
Ideal para la instalación en un hueco de 45 cm de altura y 60 cm de ancho o junto con un calentaplatos de 14 cm de altura o un envasador al vacío en un hueco de 60 cm x 60 cm.



Hornos a vapor combinados XXL
Ideal para instalar en el hueco de horno clásico de 60 x 60 cm. Junto con un envasador de 29 cm, puedes completar a la perfección un hueco de 88 cm de altura



¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Características destacadas* de los hornos a vapor combinados

Sólo en Miele DualSteam

Tu idea de la perfección: para los mejores resultados, el horno a vapor combinado de Miele es el complemento ideal para el horno y la placa de cocción. Los tiempos de calentamiento y cocción rápidos, así como una distribución homogénea del vapor te permiten elaborar cómodamente platos sabrosos y cocinados al punto. Esto se logra gracias al potente generador de vapor externo (3,3 kW) y la disposición especial de los dos inyectores de vapor DualSteam.



Sólo en Miele **Cocción combinada**
¿Jugoso por dentro y crujiente por fuera? La cocción combinada te permite conseguir los resultados que desees.



La versatilidad de un tres en uno
Todas las funcionalidades de un hornomulti-función y un horno a vapor y, además, la combinación de ambas para conseguir resultados perfectos..



Sólo en Miele Interior con acabado antiadherente PerfectClean

Alta calidad y fácil cuidado: el interior de nuestros hornos a vapor combinados es siempre de acero inoxidable con acabado antiadherente PerfectClean.



Sólo en Miele **Mix & Match**
Rápida preparación de platos saludables: con Mix & Match puedes cocinar o calentar platos diferentes al mismo tiempo.

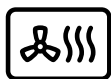


Sólo en Miele Panel elevable con motor y SoftClose¹⁾

Con tan solo una pulsación, el panel elevable se abre y cierra suavemente. Detrás se encuentra el depósito de agua.

El ajuste adecuado a cada receta

Los programas de repostería y horneado de los hornos a vapor combinados de Miele



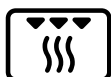
Cocción combinada/Aire caliente plus

Resultados óptimos: la humedad adicional garantiza el máximo sabor al hornear pan, bollos, carne y mucho más.



Cocción combinada con calor de bóveda/solera

Gracias al uso de humedad, los platos se cocinan de forma homogénea por arriba y abajo, y el pan queda perfecto.



Cocción combinada/grill

El pescado y la carne con mucha grasa quedan particularmente tiernos y jugosos gracias a la humedad, con la piel o corteza crujiente.



Aire caliente plus

Esponjoso y suelto: ideal para el horneado y el asado rápido y cuidadoso hasta en tres niveles.



Calor de bóveda y solera

Un método universal y clásico: con él todas las recetas tradicionales, tanto de horneado como de repostería, quedan perfectas.



Grill

Disfruta del grill dentro de casa: asa grandes cantidades de entrecots, salchichas, brochetas y mucho más.



Cocción intensiva

Base crujiente, cobertura jugosa: ya se trate de pizza, quiche o de un bizcocho, todo queda crujiente por debajo y jugoso por arriba.



Calor de bóveda

Agradable a la vista y al paladar: gratinados y dorados perfectos.



Calor de solera

Preparar al punto: para platos que se cocinan al baño María o que se quieran dorar por debajo.



Grill con recirculación de aire

Crujiente por fuera y deliciosamente jugoso por dentro: ideal para pollo, pato, codillo de cerdo, redondo asado y muchos otros platos de carne.



Repostería especial

Preparar tartas deliciosas: la masa de buñuelos, de brezels y la masa pastelera quedan como en la pastelería.



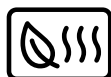
Funciones especiales

Máxima sencillez: multitud de programas especiales como, p. ej., Deshidratar, ofrecen resultados excelentes.



Aire caliente Eco

Ahorra tiempo y corriente: se pueden preparar los alimentos con ahorro de energía.



Cocción al vapor Eco

Ecológico y sostenible: ahorra energía al cocinar al vapor.



Programa Sabbath

El programa Sabbath permite que el aparato se utilice durante las costumbres judías.



Cocción Sous-vide

El mayor placer: la carne, pescado, verdura o fruta cocinada al vacío ofrece una experiencia única en cuanto a sabor.



Mix & Match

Platos deliciosos en un santiamén: con Mix & Match puedes cocinar alimentos diferentes al mismo tiempo, p. ej., en un plato.



Cocción al vapor

Preparación cuidadosa y saludable: al cocinar al vapor se conserva gran cantidad de nutrientes, así como el color y el sabor de los alimentos.

¿Qué significa cada icono?

Iconos para los hornos a vapor combinados



Manejo

Manejo intuitivo mediante un display táctil grande. Manejo sencillo y rápido con tan solo una pulsación.



Manejo intuitivo mediante display táctil. Manejo sencillo y rápido con tan solo una pulsación.



Teclas sensoras para la selección directa de las funciones y los tiempos, display de cuatro filas



Volumen interior del horno

Los hornos a vapor combinados de Miele están disponibles en diferentes capacidades: 68 y 48 litros.



Cocción Sous-vide

Función en la que los alimentos se preparan a baja temperatura, envasados al vacío.



Programas automáticos

Preparación totalmente automática de platos prácticamente sin esfuerzo



Tecnologías de vapor

Rápida generación y distribución homogénea del vapor, gracias a los dos inyectores.



Mix & Match

Preparar o calentar a la vez diferentes alimentos en un plato sin ninguna dificultad.



Panel elevable

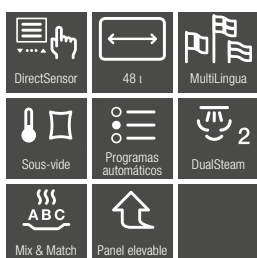
Panel con motor: con tan solo una pulsación, el panel se eleva y se accede al depósito de agua, el recipiente para agua condensada y la sonda térmica.



DirectWater plus

Conexión para entrada y salida de agua para una cómoda cocción al vapor

HORNOS A VAPOR COMBINADOS XL DISEÑO PURELINE



Horno a vapor combinado XL diseño PureLine DGC 7440

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior XL: 48 litros
- Display DirectSensor
- Programas Automáticos y posibilidad de combinar con grill
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Tiempos de cocción independientes de la cantidad de alimentos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Iluminación BrilliantLight
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 2.979 €
Nº de material: 11154330
Nº EAN: 4002516163541

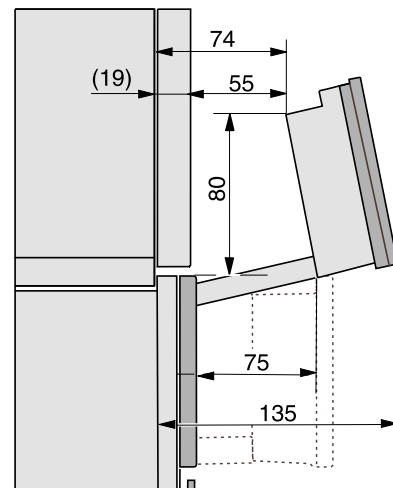
Horno a vapor combinado XL diseño PureLine DGC 7640

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior XL: 48 litros
- Display totalmente táctil M Touch S
- Programas Automáticos y posibilidad de combinar con grill
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Tiempos de cocción independientes de la cantidad de alimentos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica
- Iluminación BrilliantLight
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

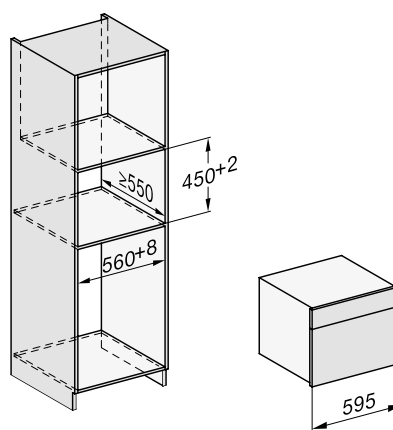
PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 3.599 €
Nº de material: 11146900
Nº EAN: 4002516162056

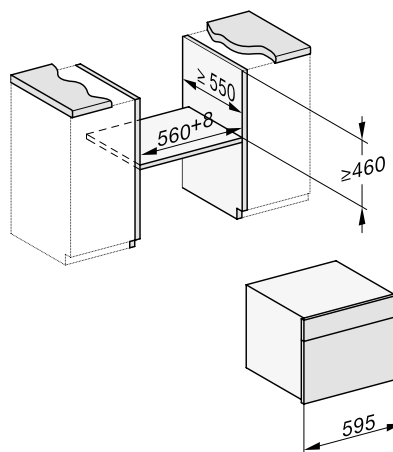
Detalle apertura panel elevable



Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera





Horno a vapor combinado XL diseño PureLine DGC 7645 con toma de agua y desagüe

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior XL: 48 litros
- Display extragrande totalmente táctil M Touch S
- Programas Automáticos y posibilidad de combinar con grill
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Tiempos de cocción independientes de la cantidad de alimentos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica
- Iluminación BrilliantLight
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 3.799 €
 N° de material: 11146950
 N° EAN: 4002516162087

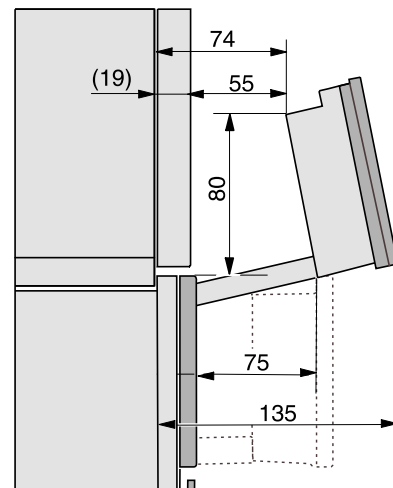
Horno a vapor combinado XL diseño PureLine DGC 7840

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior XL: 48 litros
- Display totalmente táctil M Touch S
- Programas Automáticos y posibilidad de combinar con grill
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Tiempos de cocción independientes de la cantidad de alimentos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica inalámbrica
- Iluminación BrilliantLight
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

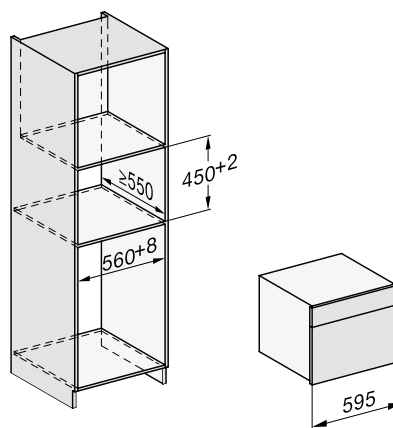
PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 4.169 €
 N° de material: 11146980
 N° EAN: 4002516161455

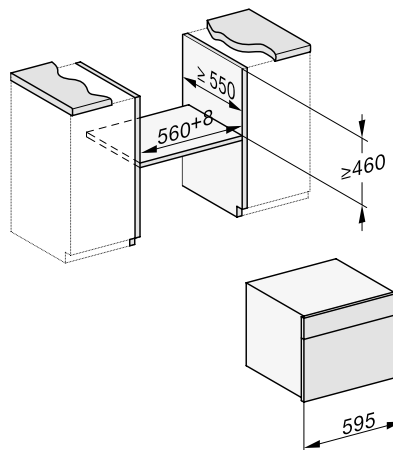
Detalle apertura panel elevable



Instalación en armario alto



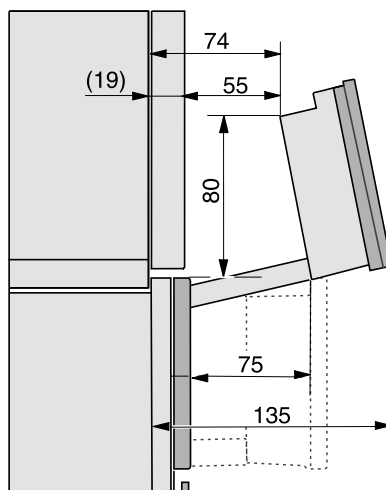
Instalación bajo encimera



HORNOS A VAPOR COMBINADOS XL DISEÑO PURELINE



Detalle apertura panel elevable



Horno a vapor combinado XL diseño PureLine DGC 7845 con toma de agua y desagüe

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior XL: 48 litros
- Display extragrande totalmente táctil M Touch S
- Programas Automáticos y posibilidad de combinar con grill
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Tiempos de cocción independientes de la cantidad de alimentos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica inalámbrica
- Iluminación BrilliantLight
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

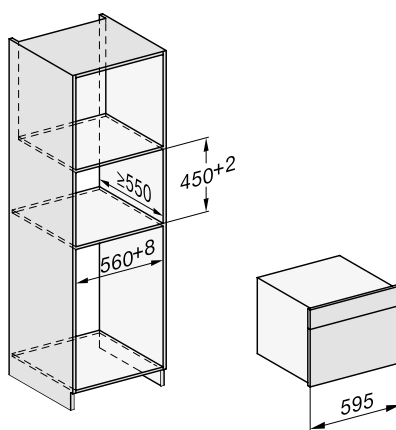
PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 4.319 €

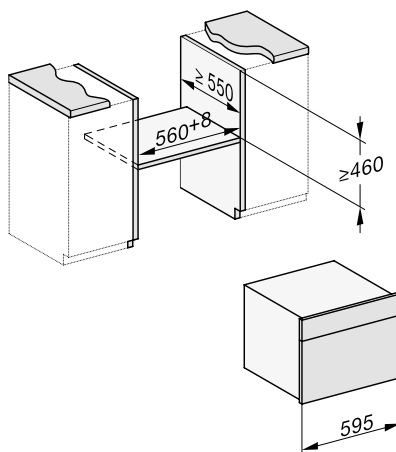
Nº de material: 11149100

Nº EAN: 4002516162117

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



HORNOS A VAPOR COMBINADOS XXL DISEÑO PURELINE

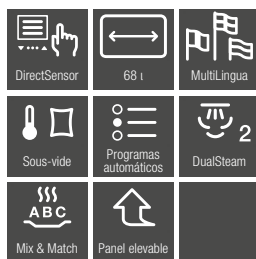


Horno a vapor combinado VitroLine* DGC 7450

- Hornos a vapor combinado XXL diseño VitroLine DGC 7450
- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior XXL: 76 litros
- Display DirectSensor
- Interior con PerfectClean y pared con catalizador
- Programas automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología MonoSteam
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 554 x 579 x 547

PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 2.299 €
Nº de material: 11824360
Nº EAN: pendiente confirmación



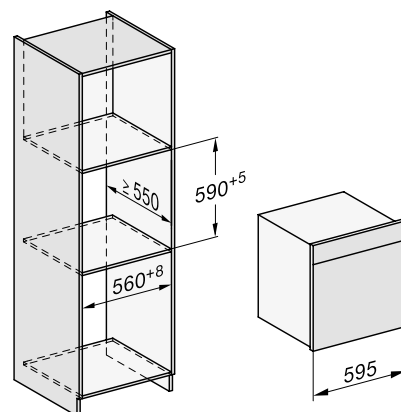
Horno a vapor combinado XXL diseño PureLine DGC 7460

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior XXL: 68 litros
- Display DirectSensor
- Programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 567

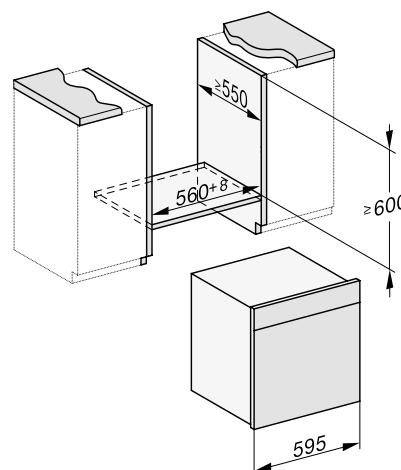
PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 4.169 €
Nº de material: 11154340
Nº EAN: 4002516163558

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



HORNOS A VAPOR COMBINADOS XXL DISEÑO PURELINE



Horno a vapor combinado XXL diseño PureLine DGC 7660

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior XXL: 68 litros
- Display totalmente táctil M Touch S
- Programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision: supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Sonda térmica
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 567

PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 4.839 €
Nº de material: 11154360
Nº EAN: 4002516163565



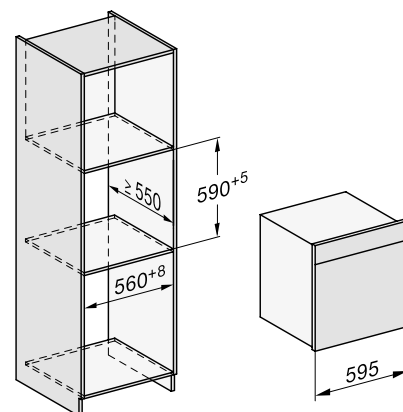
Horno a vapor combinado XXL diseño PureLine DGC 7860

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior XXL: 68 litros
- Display totalmente táctil M Touch
- Programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica inalámbrica
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 567

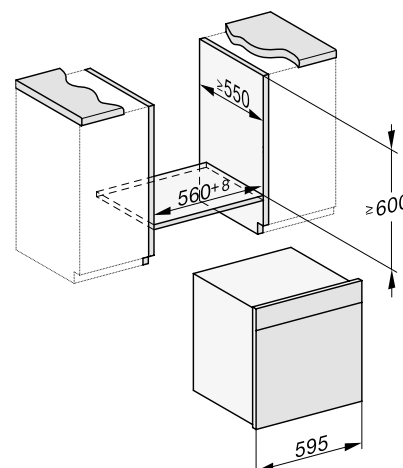
PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 5.199 €
Nº de material: 11149160
Nº EAN: 4002516162131

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera





Horno a vapor combinado XXL diseño PureLine DGC 7865 con toma de agua y desagüe

- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior XXL: 68 litros
- Display totalmente táctil M Touch
- Programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica inalámbrica
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 567

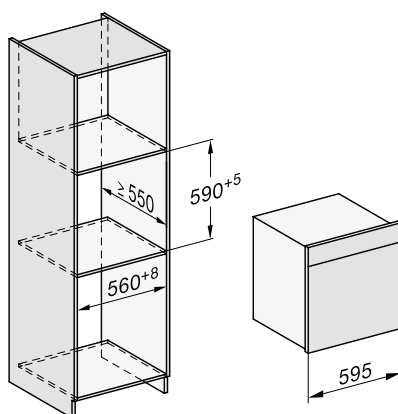
PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 5.449 €

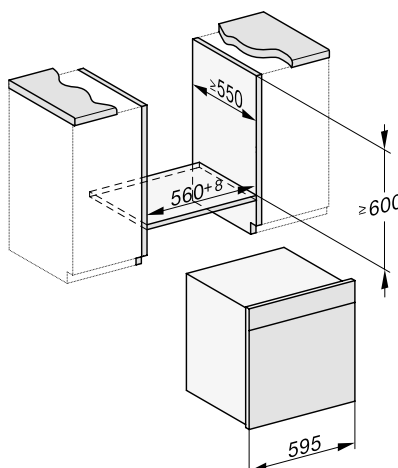
Nº de material: 11149220

Nº EAN: 4002516161486

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera





11:01

Listo

Timer

Cerrar

3

2

1

HORNOS A VAPOR COMBINADOS XL DISEÑO VITROLINE



Horno a vapor combinado XL diseño VitoLine DGC 7440

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior XL: 48 litros
- Display DirectSensor
- Programas Automáticos y posibilidad de combinar con grill
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Tiempos de cocción independientes de la cantidad de alimentos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Iluminación BrilliantLight
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey 3.079 €
Nº de material: 11146680
Nº EAN: 4002516161073

PVP recomendado

Obsidian Black 3.079 €
Nº de material: 11146700
Nº EAN: 4002516161080

Horno a vapor combinado XL diseño VitoLine DGC 7640

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior XL: 48 litros
- Display extragrande totalmente táctil M Touch S
- Programas Automáticos y posibilidad de combinar con grill
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Tiempos de cocción independientes de la cantidad de alimentos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica
- Iluminación BrilliantLight
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

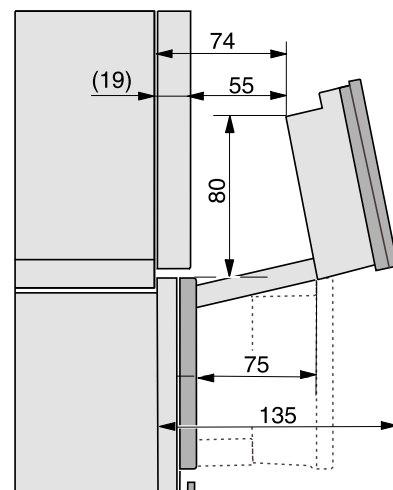
PVP recomendado

Graphite Grey 3.699 €
Nº de material: 11146890
Nº EAN: 4002516162049

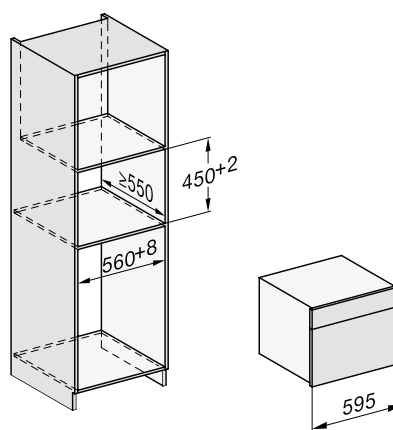
PVP recomendado

Obsidian Black 3.699 €
Nº de material: 11146880
Nº EAN: 4002516130581

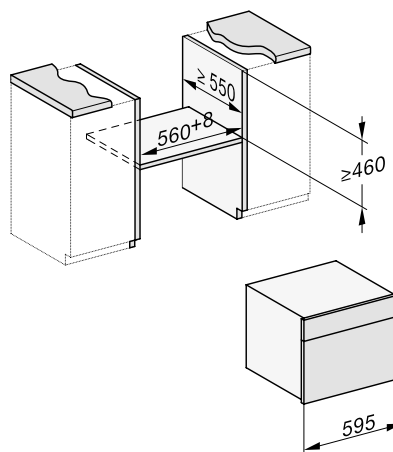
Detalle apertura panel elevable



Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



HORNOS A VAPOR COMBINADOS XL DISEÑO VITROLINE



Horno a vapor combinado XL diseño VitroLine DGC 7645 con toma de agua y desagüe

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior XL: 48 litros
- Display totalmente táctil M Touch S
- Programas Automáticos y posibilidad de combinar con grill
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Tiempos de cocción independientes de la cantidad de alimentos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica
- Iluminación BrilliantLight
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey 3.909 €
Nº de material: 11146920
Nº EAN: 4002516162063

PVP recomendado

Obsidian Black 3.909 €
Nº de material: 11146940
Nº EAN: 4002516162070

Horno a vapor combinado XL diseño VitroLine DGC 7840

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior XL: 48 litros
- Display totalmente táctil M Touch
- Programas Automáticos y posibilidad de combinar con grill
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Tiempos de cocción independientes de la cantidad de alimentos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica inalámbrica
- Iluminación BrilliantLight
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

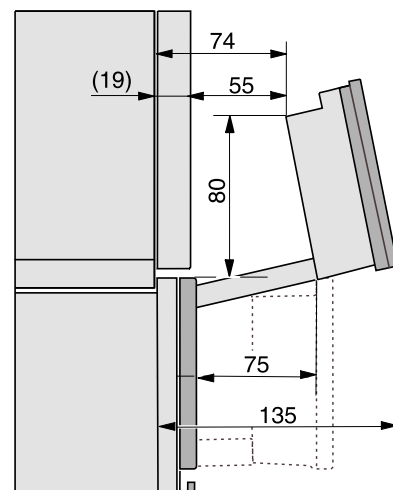
PVP recomendado

Graphite Grey 4.269 €
Nº de material: 11146970
Nº EAN: 4002516161448

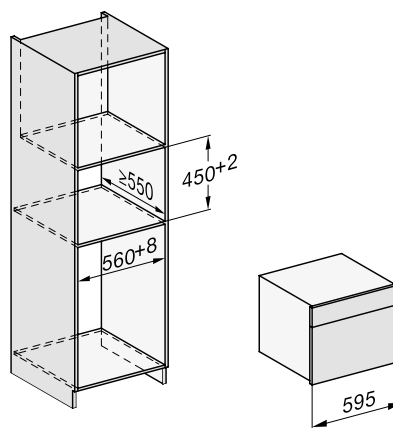
PVP recomendado

Obsidian Black 4.269 €
Nº de material: 11146960
Nº EAN: 4002516161431

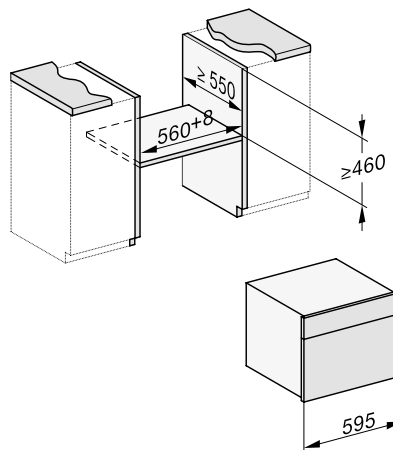
Detalle apertura panel elevable



Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera





Horno a vapor combinado XL diseño VitroLine DGC 7845 con toma de agua y desagüe

- Para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior XL: 48 litros
- Display totalmente táctil M Touch
- Programas Automáticos y posibilidad de combinar con grill
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Tiempos de cocción independientes de la cantidad de alimentos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Sonda térmica inalámbrica
- Iluminación BrilliantLight
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey 4.419 €

Nº de material: 11149070

Nº EAN: 4002516162094

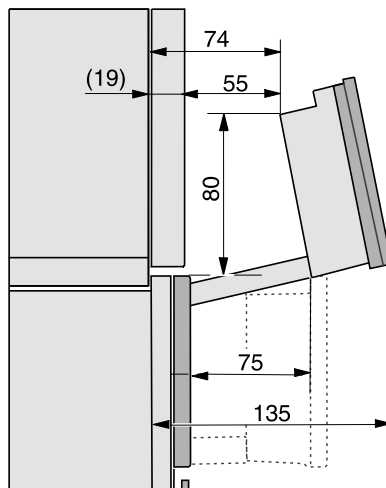
PVP recomendado

Obsidian Black 4.419 €

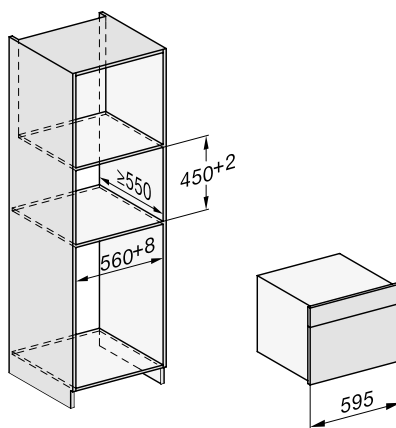
Nº de material: 11149090

Nº EAN: 4002516162100

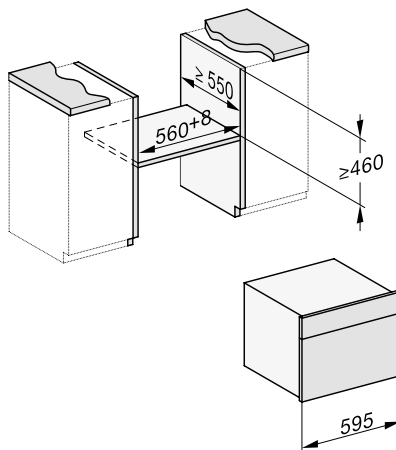
Detalle apertura panel elevable



Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera

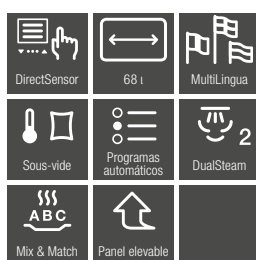


HORNOS A VAPOR COMBINADOS XXL DISEÑO VITROLINE



Horno a vapor combinado VitroLine* DGC 7450

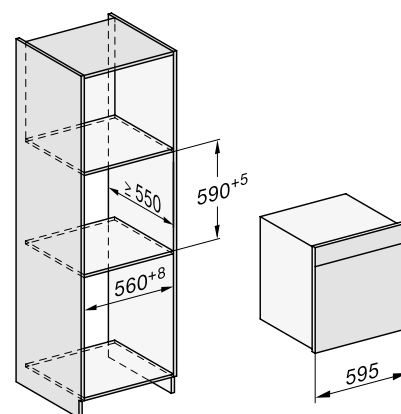
- Hornos a vapor combinado XXL diseño VitroLine DGC 7450
- Para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior XXL: 76 litros
- Display DirectSensor
- Interior con PerfectClean y pared con catalizador
- Programas automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología MonoSteam
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Conectividad total: Miele@home, MobileControl e WiFiConn@ct
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 554 x 579 x 547



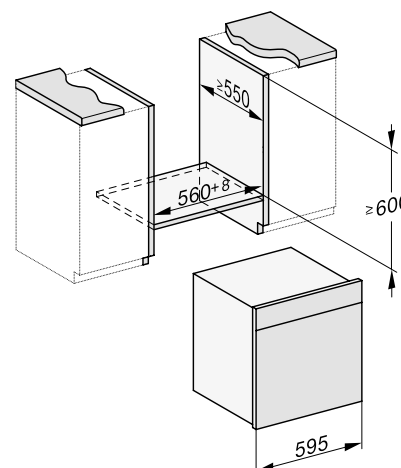
Horno a vapor combinado XXL diseño VitroLine DGC 7460

- Horno a vapor combinado XXL de diseño VitroLine DGC 7460 para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior XXL: 68 litros
- Display DirectSensor
- Programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 567

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera



PVP recomendado

Graphite Grey 2.399 €
Nº de material: 11821060
Nº EAN: pendiente confirmación

PVP recomendado

Obsidian Black 2.399 €
Nº de material: 11821050
Nº EAN: pendiente confirmación

PVP recomendado

Graphite Grey 4.269 €
Nº de material: 11146790
Nº EAN: 4002516130543

PVP recomendado

Obsidian Black 4.269 €
Nº de material: 11146800
Nº EAN: 4002516130550

HORNO A VAPOR COMBINADO XXL DISEÑO VITROLINE



Horno a vapor combinado XXL diseño VitroLine DGC 7860

- Horno a vapor combinado XXL de diseño VitroLine DGC 7860 para un hueco de 60 cm de altura
- Volumen interior XXL: 68 litros
- Display totalmente táctil M Touch
- Programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión del estado de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Sensor MotionReact: detección del movimiento
- Sonda térmica inalámbrica
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 596 x 567

PVP recomendado

Graphite Grey 5.349 €
Nº de material: 11149110
Nº EAN: 4002516130888

PVP recomendado

Obsidian Black 5.349 €
Nº de material: 11149130
Nº EAN: 4002516162124



Horno a vapor combinado XXL diseño VitroLine DGC 7865 con toma de agua y desagüe

- Horno a vapor combinado XXL de diseño VitroLine DGC 7865
- Volumen interior XXL: 68 litros
- Display totalmente táctil M Touch
- Programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión del estado de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Función Mix and Match: combina los ingredientes en la App y envía los ajustes al horno a vapor
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Sensor MotionReact: detección del movimiento
- Sonda térmica inalámbrica
- Toma de agua incorporada
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 595 x 573

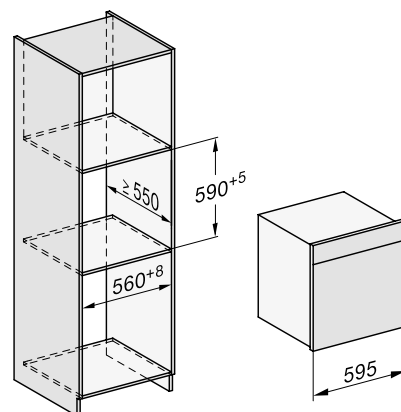
PVP recomendado

Graphite Grey 5.559 €
Nº de material: 11149240
Nº EAN: 4002516162155

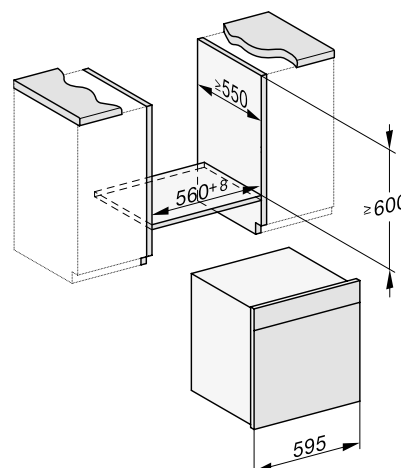
PVP recomendado

Obsidian Black 5.559 €
Nº de material: 11149210
Nº EAN: 4002516161479

Instalación en armario alto



Instalación bajo encimera







HORNOS A VAPOR CON MICROONDAS





Hornear, cocinar y calentar en un solo aparato

En un único electrodoméstico las ventajas de un microondas, las de un horno a vapor y la combinación de ambas para conseguir resultados perfectos.

¿Quieres disponer del máximo número de tipos de preparación, pero sin tantos electrodomésticos en la cocina?

Con este innovador modelo combinado empotrable, Miele ofrece el complemento ideal para tu horno: un horno a vapor completo y un horno con microondas todo en uno. La mejor solución para cocinas en las que solo se dispone de dos huecos de empotramiento.



¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Características destacadas* de los hornos a vapor con microondas empotrables

Sólo en Miele DualSteam

Tu idea de la perfección: para los mejores resultados, el horno a vapor de Miele es el complemento ideal para el horno y la placa de cocción. Los tiempos de calentamiento y cocción rápidos, así como una distribución homogénea del vapor te permiten elaborar cómodamente platos sabrosos y cocinados al punto. Esto se logra gracias al potente generador de vapor externo (3,3 kW) y la disposición especial de los dos inyectores de vapor DualSteam.



La versatilidad de un tres en uno

En poco espacio: función Microondas, Cocción al vapor y Cocción al vapor con microondas para máxima flexibilidad.



Cocción al vapor con microondas

Combina la cocción al vapor con la función microondas para obtener resultados excelentes en un tiempo récord.



Sólo en Miele Interior en acero inoxidable y acabado estructurado

El interior de los hornos a vapor de Miele destaca por su material de la mejor calidad y su sencillo mantenimiento.



Programas automáticos

Amplia variedad de programas automáticos para preparar todo tipo de alimentos automáticamente.



Quick & Gentle

Resultados perfectos en un tiempo mínimo: gracias a la tecnología Inverter, la potencia se regula gradualmente.

¿Qué significa cada icono?

Iconos para los hornos a vapor con microondas



Manejo

Manejo intuitivo mediante un display táctil grande.
Manejo sencillo y rápido con tan solo una pulsación.



Manejo intuitivo mediante display táctil. Manejo sencillo y rápido con tan solo una pulsación.



Teclas sensoras para la selección directa de las funciones y los tiempos, display de cuatro filas



DirectSensor S: Teclas sensoras para la selección directa de las funciones y los tiempos, display de una fila



Volumen interior del horno

Volumen interior del horno: 40 l



MultiLingua

Multilingüe: ajusta la pantalla a tu idioma para que puedas comprenderlo fácilmente.



Cocción Sous-vide

Función en la que los alimentos se preparan a baja temperatura, envasados al vacío.



Potencia de microondas

Potencia de microondas de hasta 1000 vatios.



Tecnologías de vapor

Rápida generación y distribución homogénea del vapor, gracias a los dos inyectores.



Programas automáticos

Preparación totalmente automática de platos prácticamente sin esfuerzo



Cocción al vapor con microondas

Reducción del tiempo de cocción al combinar vapor y microondas

HORNOS A VAPOR CON MICROONDAS DISEÑO PURELINE



Horno a vapor con microondas diseño PureLine DGM 7440

- Para un hueco de 45 cm
- Volumen interior: 40 litros
- Display DirectSensor
- Cocción combinada con microondas y programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Cocción Menú: preparación de un menú completo utilizando hasta tres niveles
- Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción
- Descalcificación automática
- Iluminación interior con 2 LEDs
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 455 x 569

PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 2.499 €
Nº de material: 11145830
Nº EAN: 4002516154792

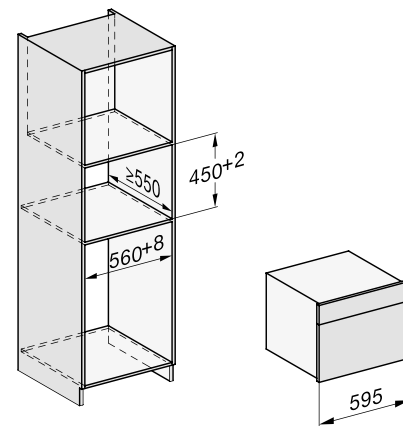
Horno a vapor con microondas diseño PureLine DGM 7840

- Para un hueco de 45 cm
- Volumen interior: 40 litros
- Display totalmente táctil M Touch
- Cocción combinada con microondas y programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Cocción Menú: preparación de un menú completo utilizando hasta tres niveles
- Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción
- Descalcificación automática
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Iluminación interior con 2 LEDs
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 455 x 569

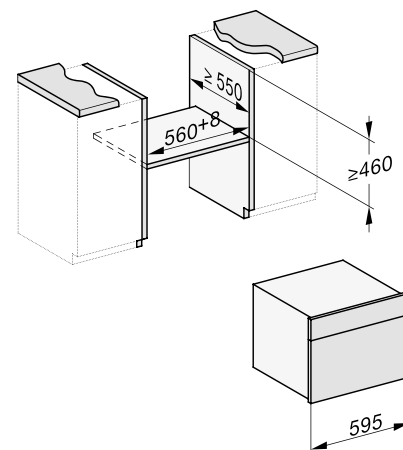
PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 4.149 €
Nº de material: 11145800
Nº EAN: 4002516130284

Instalación en armario alto



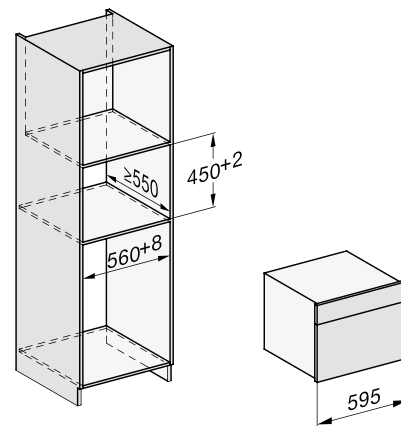
Instalación bajo encimera



HORNOS A VAPOR CON MICROONDAS DISEÑO VITROLINE



Instalación en armario alto



Horno a vapor con microondas diseño VitroLine DGM 7440

- Para un hueco de 45 cm
- Volumen interior: 40 litros
- Display DirectSensor
- Cocción combinada con microondas y programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Cocción Menú: preparación de un menú completo utilizando hasta tres niveles
- Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción
- Descalcificación automática
- Iluminación interior con 2 LEDs
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 455 x 569

PVP recomendado

Graphite Grey 2.599 €
Nº de material: 11145810
Nº EAN: 4002516154778

PVP recomendado

Obsidian Black 2.599 €
Nº de material: 11145820
Nº EAN: 4002516154785

Horno a vapor con microondas diseño VitroLine DGM 7840

- Para un hueco de 45 cm
- Volumen interior: 40 litros
- Display totalmente táctil M Touch
- Cocción combinada con microondas y programas Automáticos
- Función Sous-vide: elaboración de alimentos envasados previamente al vacío
- SoftOpen y SoftClose: apertura y cierre suaves de la puerta
- Tecnología DualSteam: distribución homogénea del vapor
- Display SuperVision : supervisión de tus electrodomésticos Miele a través del display del horno
- Función mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Cocción Menú: preparación de un menú completo utilizando hasta tres niveles
- Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción
- Descalcificación automática
- MotionReact: detección del movimiento, interrupción de las señales acústicas, encendido del panel y de la luz del interior del horno
- Conectividad total : Miele@home, MobileControl y WifiConnect
- Iluminación interior con 2 LEDs
- Medidas del horno en mm (An x Al x Fo): 595 x 455 x 569

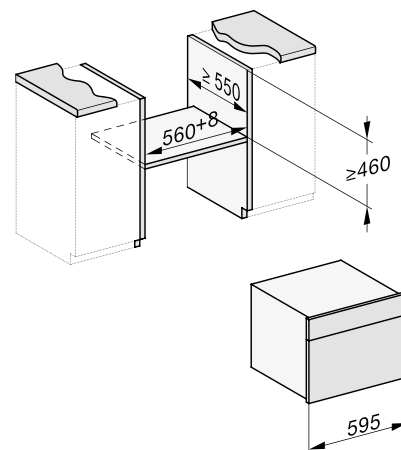
PVP recomendado

Graphite Grey 4.259 €
Nº de material: 11145850
Nº EAN: 4002516154815

PVP recomendado

Obsidian Black 4.259 €
Nº de material: 11145840
Nº EAN: 4002516154808

Instalación bajo encimera





900

750

600



MICROONDAS

450



450

300



Aut

Microondas

Pescado a la parrilla



OK



Opciones

Tu cocina a tu estilo. Tus electrodomésticos adaptados a tu espacio y a tus preferencias de manejo. Hay disponibles diferentes tipos de microondas de Miele para conseguir que tu cocina se adapte al cien por cien a tus necesidades.

Miele ofrece dos tipos de microondas: empotrables o de libre instalación. Gracias a su diseño atemporal y a su inteligente filosofía de manejo, se integran a la perfección en cualquier diseño de cocina de Miele.

¿Qué modelo necesitas?

Variedad de microondas Miele

Medidas del hueco y variedad de tamaños

Tanto si planificas una cocina nueva como si deseas reequipar una cocina existente: los microondas Miele se integran en cualquier hueco de empotramiento. Optimiza el espacio disponible: cada opción ofrece un volumen útil diferente con el plato giratorio correspondiente.



- 35-36 cm de alto, 60 cm de ancho
- 38 o 42 cm de alto, 60 cm de ancho
- 45 cm de alto, 60 cm de ancho



- Interior del aparato 17 l
- Interior del aparato 26 l
- Interior del aparato 46 l

Conceptos de manejo



Modelos TopControl

Consigue un diseño homogéneo perfecto en tu cocina: los microondas de Miele con panel de mandos dispuesto en la parte superior se integran a la perfección con el resto de electrodomésticos empotrables de Miele. De esta forma se pueden integrar en la planificación de la cocina. Al igual que la puerta del horno, la del microondas abre también hacia abajo. Hay más espacio en el interior gracias al manejo situado por encima.



Modelos SideControl

Los modelos con manejo clásico SideControl, situado en el lateral, también armonizan con otros electrodomésticos empotrables de Miele. Los modelos SideControl se pueden combinar en columna con otros electrodomésticos empotrables Miele o instalarlos por separado. La apertura lateral de la puerta se realiza cómodamente.

Funciones

Conoce las ventajas de la cocción con microondas: otro mundo para calentar y descongelar. Conoce qué aportan los microondas de Miele al día a día en la cocina.

Microondas solo

En el funcionamiento independiente podrás sacar más provecho del que te imaginas de tu microondas Miele: por ejemplo, calentar un vaso de leche, hacer confituras, derretir chocolate, cocinar verduras, descongelar pescado o pelar almendras.

Microondas con grill

También puedes conseguir un acabado crujiente en el microondas: con el grill de cuarzo integrado podrás gratinar alimentos tras cocinarlos. O bien puedes utilizarlo para hornear y asar al grill. Podrás degustar tostadas, verdura o gambas crujientes asadas al grill y perfeccionar un gratinado de verdura con una deliciosa capa de queso.



900

750

600

450

450

300

Auto

Auto

Auto

12:00

Power

Power

Power

Power

Power

Power

OK

Start

Start

¿Qué características se adaptan mejor a tus necesidades?

Características principales de los microondas Miele

Sólo en Miele **Volumen interior XL**
Con un volumen útil de 46 litros, los modelos TopControl dejan un amplio espacio a la cocina creativa.



Programas automáticos

Cocinar sin esfuerzo: ajusta el programa y, p. ej., elige el peso, del resto se encarga el microondas.



Quick-Microondas

Ahorra tiempo: accede directamente a la potencia máxima de microondas adaptada a tus hábitos.



Interior en acero inoxidable

Muy eficiente: en el interior de acero inoxidable las microondas se distribuyen a la perfección y se limpia con facilidad.



Función combinada

Ahorra tiempo y optimiza los resultados: con la función combinada los alimentos primero se cocinan y, después, se gratinan. Todo en un único proceso de cocción.



Manejo EasySensor

El clásico reinventado: los modelos SideControl disponen también de manejo táctil.

¿Qué significa cada icono?

Iconos para los microondas



Tipo de manejo

Teclas sensoras para la selección de la potencia en vatios y los tiempos, display de siete filas



Teclas sensoras para la selección directa de los modos de funcionamiento y los tiempos, display de una fila



Volumen interior del microondas

Volumen interior: 46 l



Volumen interior: 26 l



Volumen interior: 17 l



MultiLingua

Puedes configurar el display en diversos idiomas, para que comprendas fácilmente la información.



Potencia

Potencia de microondas de hasta 900 vatios



Iluminación LED

Para iluminar de forma óptima todo el interior



Grill de cuarzo

Para gratinar adicionalmente los platos tras cocinarlos



Palomitas

Preparación rápida y sencilla de palomitas



Programas automáticos

Descongelación, horneado y preparación de alimentos frescos sin esfuerzo



Plato giratorio de 40 cm

El plato giratorio de 40 cm de diámetro ofrece un gran espacio para la colocación de recipientes de varios tamaños o de varios a la vez

MICROONDAS DE LIBRE INSTALACIÓN



Microondas de libre instalación

M 6012 SC

- Microondas de libre instalación
- Volumen interior: 26 litros
- Potencia máxima de 900 W
- Display EasyControl
- Programas Automáticos
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor durante 15 minutos
- SideControl: panel de mandos lateral
- Grill de cuarzo
- Medidas del microondas en mm
(An x Al x Fo): 520 x 305 x 422

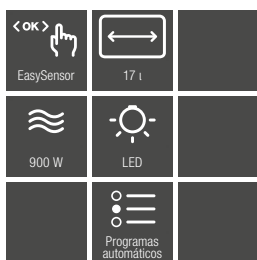
PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 649 €

Nº Material: 9565150

Nº EAN: 4002515283943

MICROONDAS EMPOTRABLES



Microondas empotrable de diseño neutral M 2230 SC

- Microondas empotrable de diseño neutral M 2230 SC para un hueco de 35-36 cm de altura
- Volumen interior: 17 litros
- Potencia máxima de 900 W
- Display EasySensor
- Programas Automáticos
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor durante 15 minutos
- SideControl: panel de mandos lateral
- Medidas del microondas en mm (An x Al x Fo): 595 x 372 x 310

PVP recomendado

Obsidian Black

899 €

Nº Material:

11139460

Nº EAN:

4002516126201



Microondas empotrable de diseño neutral M 2234 SC

- Microondas empotrable de diseño neutral M 2234 SC para un hueco de 35-36 cm de altura
- Volumen interior: 17 litros
- Potencia máxima de 900 W
- Display EasySensor
- Programas Automáticos
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor durante 15 minutos
- SideControl: panel de mandos lateral
- Grill de cuarzo
- Medidas del microondas en mm (An x Al x Fo): 595 x 372 x 310

PVP recomendado

Obsidian Black

999 €

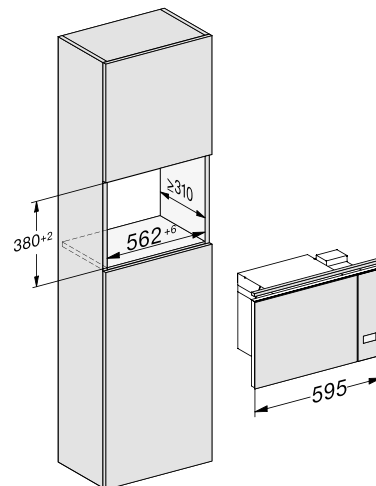
Nº Material:

11139470

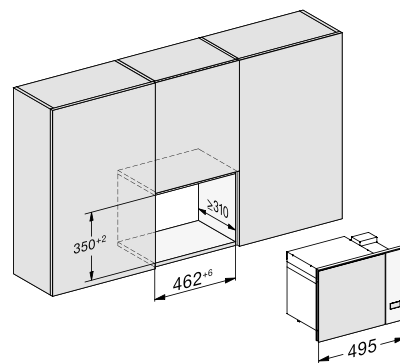
Nº EAN:

4002516126713

instalación en armario alto



instalación en armario superior





Microondas empotrable de diseño neutral M 2240 SC

- Microondas empotrable de diseño neutral M 2240 SC para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 26 litros
- Potencia máxima de 900 W
- Display EasySensor
- Programas Automáticos
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor durante 15 minutos
- SideControl: panel de mandos lateral
- Medidas del microondas en mm (An x Al x Fo): 595 x 460,5 x 401

PVP recomendado

Obsidian Black

979 €

Nº Material:

11139490

Nº EAN:

4002516126706



Microondas empotrable diseño PureLine M 7240 TC

- Microondas empotrable de diseño PureLine para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 46 litros
- Potencia máxima de 900 W
- Display DirectSensor S
- TopControl: panel de mandos en parte superior
- Programas Automáticos
- Sistema de apertura y cierre suaves (SoftOpen y SoftClose)
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor sin reseco o de los alimentos
- Medidas del microondas en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 560

PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel"

1.219 €

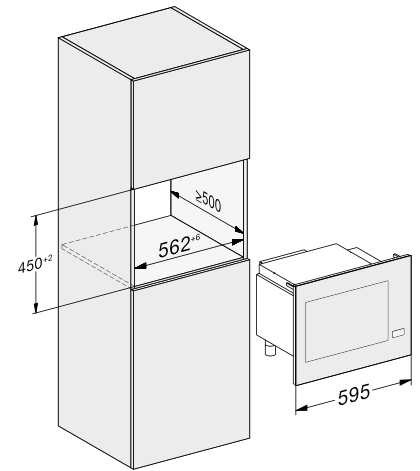
Nº Material:

11139520

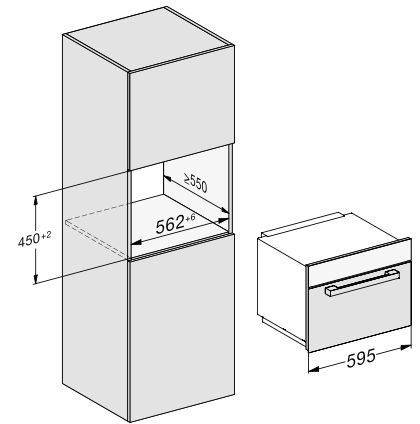
Nº EAN:

4002516126829

Instalación en armario alto



Instalación en armario alto



MICROONDAS EMPOTRABLES



Microondas empotrable diseño PureLine M 7244 TC

- Microondas empotrable de diseño PureLine para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 46 litros
- Potencia máxima de 900 W
- Display DirectSensor S
- TopControl: panel de mandos en parte superior
- Programas Automáticos
- Sistema de apertura y cierre suaves (SoftOpen y SoftClose)
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Grill de cuarzo
- Medidas del microondas en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 560

PVP recomendado

Acero inox. "CleanSteel" 1.429 €
Nº Material: 11139570
Nº EAN: 4002516126850



Microondas empotrable diseño VitroLine M 7244 TC

- Microondas empotrable de diseño VitroLine para un hueco de 45 cm de altura
- Volumen interior: 46 litros
- Potencia máxima de 900 W
- Display DirectSensor S
- TopControl: panel de mandos en parte superior
- Programas Automáticos
- Sistema de apertura y cierre suaves (SoftOpen y SoftClose)
- Función Mantener caliente: mantenimiento del calor durante 15 minutos
- Grill de cuarzo
- Medidas del microondas en mm (An x Al x Fo): 595 x 456 x 560

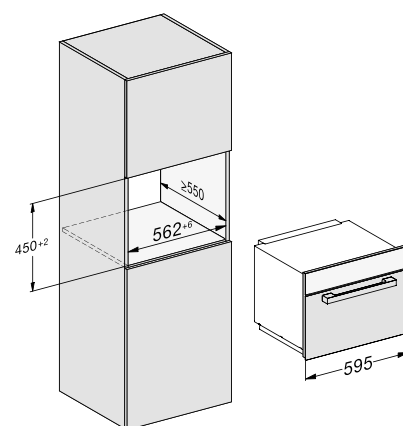
PVP recomendado

Graphite Grey 1.529 €
Nº Material: 11139560
Nº EAN: 4002516126843

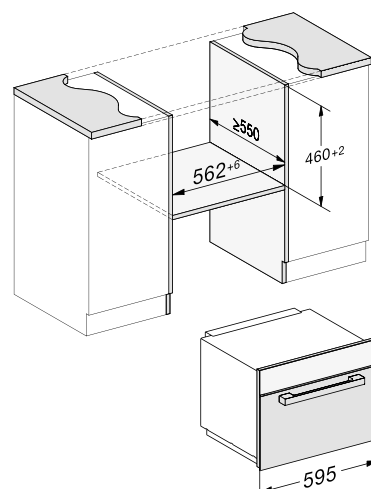
PVP recomendado

Obsidian Black 1.529 €
Nº Material: 11139540
Nº EAN: 4002516126836

Instalación en armario alto



Instalación en armario superior





Miele S.A.U.

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

Atención al cliente

Telf. 902 398 398

Servicio Post-venta

miele.es/service

Miele online

www.miele.es

Tu distribuidor oficial

Miele en

www.miele.es

Miele Experience Center La Moraleja

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

Miele Experience Center Madrid

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

Miele Experience Center Barcelona

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

Miele Experience Center Bilbao

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

Síguenos en nuestros canales
de Miele España:



Miele Club

Forma parte de Miele Club.

Registrar tu electrodoméstico tiene ventajas aseguradas.

Entra en miele.es en el apartado de Miele Club y descúbrelas.