



## DGM 7640 CS Miele

Fabricant: Miele  
Modèle: 11168640

€3.769,00



## DÉSCRIPTION

Four à vapeur avec micro-ondes Cuisson saine et réchauffement rapide avec interconnexion et cuisson des menus.

- Écran tactile avec capteur de proximité - M Touch S + MotionReact
- Résultats excellents - technologie de vapeur DualSteam
- Résultats rapides et réguliers du micro-ondes - Quick & Gentle
- Réussite garantie pour chaque aliment - programmes automatiques
- Combinaison vapeur et micro-ondes pour des cuissons plus courtes

### Talents multiples pour des résultats uniformes

La perfection à votre goût : le four à vapeur Miele est le complément idéal pour votre four et votre plan de cuisson, et garantit les meilleurs résultats de cuisson ; vous pouvez même préparer des menus complets de plusieurs plats en même temps. Des temps de montée en température et de cuisson rapides ainsi qu'une distribution uniforme de la vapeur facilitent la préparation des plats - avec la génération de vapeur externe unique MultiSteam Pro.

### Avantageuse : la génération de vapeur externe

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

**LUN** 10h vers 18h30  
**MAR** 10h vers 18h30  
**MER** 10h vers 18h30  
**JEU** 10h vers 18h30

**VEN** 10h vers 18h30  
**SAM** 10h vers 18h  
**DIM** FERMÉ

Un système vapeur innovant : dans nos appareils, le générateur de vapeur se trouve à l'extérieur de l'enceinte de cuisson. La vapeur générée remplit l'enceinte de cuisson à grande vitesse et déplace l'oxygène. Les avantages : montée en température rapide, mesure optimale de la température, et la couleur naturelle des aliments reste inchangée. Et comme il n'y a pas de dépôts calcaires dans l'enceinte de cuisson, elle est facile à nettoyer.

## Avec raccordement à l'eau courante

Particulièrement confortable : grâce au raccordement à l'eau courante du four à vapeur avec micro-ondes Miele, vous n'avez plus besoin de remplir le réservoir d'eau - l'arrivée d'eau est entièrement automatique. L'appareil est toujours prêt à fonctionner et vous gagnez un temps précieux.

## Tout en un seul appareil


Avec le principe 3-en-1, vous avez trois modes de fonctionnement en un seul appareil. Vous pouvez ainsi préparer des plats délicieux même dans une petite cuisine. Utilisez la fonction four à vapeur pour une cuisson qui respecte les aliments, ou la fonction micro-ondes pour du popcorn, par exemple. La cuisson rapide en mode combiné est particulièrement efficace pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson à la vapeur - en moins de temps !

## Réglage en continu de la puissance




Avec la nouvelle fonction Quick & Gentle, la puissance micro-ondes se régule en continu de 300 W à 1000 W. Le résultat : la décongélation et la cuisson sont plus rapides, et vos plats sont cuits selon vos préférences. Tout cela grâce à une technologie d'ondulation innovante - pour une cuisine plus rapide et plus savoureuse au quotidien.

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques de la vapeur

Fonction vapeur avec pression	
Niveaux d'enfournement	4

### Caractéristiques du four



Fonction de grill	
Fonction décongélation	
Programme de régénération	

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification



LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

## Caractéristiques physiques

Connexion d'eau	
Couleur	Gris, Noir
Évacuation des eaux usées	
Hauteur	45,5 cm
Hauteur de niche (minimum)	45 - 45,2 cm
Largeur	59 cm
Largeur de niche (minimum)	56 - 56,8 cm
Profondeur	56,9 cm
Profondeur de niche ( minimum )	55 cm
Puissance de raccordement	3300 W

## Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Nettoyage à la main
Programma détartrage	
Programme de nettoyage	

## Général

Capacité du four	40 Litres
Four à vapeur	Intégrable

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ