



DGM 7840 CS Miele

Fabricant: Miele
Modèle: 11168700

€4.459,00



DÉSCRIPTION

Four à vapeur avec micro-ondes Cuisson saine et réchauffer rapide avec connectivité, cuisson des menus + M Touch.

- Grand écran tactile, 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

MotionReact: cette fonction garantit que le four répond lorsqu'un utilisateur s'approche de l'appareil.

Avantageuse : la génération de vapeur externe

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.

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

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.

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	

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	56 - 56,8 cm

Entretien & Nettoyage

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

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

(minimum)

Profondeur 56,9 cm

Profondeur de niche 55 cm

(minimum)

Puissance de
raccordement 3300 W**Général**Capacité du four 40 Litres
Four à vapeur Intégrable**Réservoir d'eau**

Réservoir d'eau



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