



## H 7264 BP CS Miele

Fabricant: Miele  
Modèle: 11110580

€2.099,00



## DÉSCRIPTION

Four dans un design facile à combiner avec texte clair, mise en réseau et pyrolyse.

- Écran texte avec commande par capteur - DirectSensor S
- Nettoyage facile : équipement pyrolyse
- Des pâtes moelleuses et des croûtes dorées - fonction HydraCook
- Appareil compatible réseau WiFi - Miele@home
- Le meilleur résultat, aisément : programmes automatiques

### Résultats optimaux avec un apport d'humidité

Obtenez facilement les meilleurs résultats : différents modes de cuisson permettent d'apporter de l'humidité pendant la cuisson. La viande est tendre et juteuse à l'intérieur et acquiert une délicieuse croûte à l'extérieur, le pain et les viennoiseries sont aérés et parfaitement dorés. Pour encore plus de confort, vous pouvez programmer les diffusions de vapeur. La fonction HydraCook est également utilisée dans plusieurs programmes automatiques.

### Nettoyage sans effort

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

Facilitez-vous le quotidien : grâce à l'auto-nettoyage par pyrolyse, les résidus d'aliments sont réduits en cendres et se détachent des surfaces sans y laisser de trace - le nettoyage est considérablement plus facile. Les produits agressifs et les heures passées à frotter font partie du passé. Particulièrement pratique : certains accessoires peuvent rester dans l'enceinte de cuisson pendant la pyrolyse, en fonction du modèle.

## Des surfaces en inox impeccables

Revêtement spécial : les appareils Miele en inox sont dotés d'un traitement de surface haut de gamme CleanSteel Inox antitrace. Cela vous permet de les nettoyer très facilement et sans utiliser de produits spéciaux. Et les traces de doigts ? Sur les surfaces CleanSteel Inox antitrace de Miele, elles sont pratiquement invisibles.

## Plus de liberté, de sécurité et de confort

Avec la mise en réseau de vos appareils, vous êtes plus libre et votre quotidien est plus sûr et plus confortable : préchauffez votre four avant de rentrer chez vous, ou choisissez une recette dans l'application Miele@mobile et envoyez les réglages optimaux à votre four d'une simple pression du doigt. Nous vous offrons des fonctions spécialement développées et une commande mobile - avec Miele, vous êtes toujours à la pointe du confort numérique.

## Porte amortie

Une élégance qui ne passe pas inaperçue : le mécanisme d'amortissement intelligent ferme et ouvre la porte en douceur. Et cela jusqu'à 90° - pour que vous puissiez accéder confortablement et sans entrave aux aliments dans l'enceinte de cuisson.

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓

### Caractéristiques physiques

Hauteur	59,6 cm
Hauteur de niche (minimum)	59,3 - 59,5 cm
Largeur	59 cm
Largeur de niche (minimum)	56 - 56,8 cm
Profondeur	56,9 cm
Profondeur de niche	55 cm

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 )


## Commande

Contrôle à distance 


## Consommation d'énergie

Classe énergétique A+  
Consommation électrique par air chaud 0,71 kWh  
Consommation électrique par cyclis (conventionnel ) 1,10 kWh

## Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four Pyrolyse  
Programma   
détartrage

## équipement

Sonde de température centrale 

## Général

Capacité du four 76 Litres  
Four compact 60 cm  
Type de cuisson Multifonction Air pulsé

## Sécurité

Sécurité enfant 

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