



H 7165 BP OBSW Miele

Fabricant: Miele
Modèle: 11455600

€1.748,00



DÉSCRIPTION

Four en inox élégant avec mise en réseau et pyrolyse.

- Écran texte clair avec commande par capteur - DirectSensor S
- Nettoyage minimum : pyrolyse
- Des pâtes moelleuses et des croûtes dorées - fonction HydraCook
- Appareil compatible réseau Wi-Fi - Miele@home
- Simplicité absolue pour un résultat parfait - Programmes auto

Nettoyage sans effort

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.

Plus de liberté, de sécurité et de confort

La mise en réseau de vos appareils électroménagers vous offre une nouvelle liberté, et, à la clé, davantage de

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

sécurité et de commodité au quotidien : contrôlez votre four à distance et adaptez ses paramètres à vos envies. 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.

Laissez la gestion du temps à votre four

Pour que tout soit prêt à l'heure dite, sans stress : réglez simplement l'heure de début, l'heure de fin ou la durée de la cuisson. Elle s'arrêtera automatiquement à la fin du temps programmé. La fonction Minuterie intégrée est aussi pratique pour de nombreuses situations. Et en cas de panne de courant, la durée programmée est mémorisée pendant environ 150 heures.

Facile à comprendre

Confort d'utilisation pour tous : l'écran permet de paramétrer de nombreuses langues différentes. Les commandes sont à la portée de tous, quelle que soit la langue. MultiLingua est disponible pour tous les appareils à partir de la commande DirectSensor S.

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.

Résultats garantis pour cuisiner sans stress

Pour réussir toutes vos recettes : avec les programmes électroniques, vous pouvez préparer une multitude de plats confortablement et automatiquement. Qu'il s'agisse d'un gâteau ou d'une volaille - vous n'avez pas besoin de choisir le mode de cuisson, ni la température ou la durée. Le degré de cuisson pour la viande par ex. peut être réglé individuellement. Et avec la fonction combiné avec micro-ondes, vos plats sont prêts encore plus vite.

Seuls les aliments chauffent

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

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		

Les fours Miele sont dotés d'un système de refroidissement. Ainsi, les zones de commande, la poignée et le mobilier adjacent restent relativement froids. La structure multicouche de la porte du four garantit une isolation efficace et contribue à abaisser la température de la porte côté extérieur, ce qui améliore la sécurité et la protection contre les brûlures.

Une sécurité maximale dans toutes les situations

Assurez-vous une sécurité supplémentaire - d'une simple pression, l'appareil peut être verrouillé pour éviter toute mise en marche accidentelle par des enfants, par exemple. En cas d'urgence, l'arrêt de sécurité vous protège : en cas de dépassement d'une durée maximale de fonctionnement, le four Miele s'éteint automatiquement. Si vous oubliez d'éteindre votre appareil, cette fonction veille à votre sécurité en toute fiabilité.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Température maximale du four	300 °C
Température minimale	30 °C

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Couleur secondaire	Noir d'obsidienne
Hauteur	59,6 cm
Hauteur de niche (minimum)	60 cm
Largeur	59 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur	54,8 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3700 W

Commande

Contrôle à distance	✓
---------------------	---

Confort

Fermeture douce	✓
-----------------	---

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

Utilisation

Touches de
sensitives

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

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