



H 7365 BP OBSW Miele

Fabricant: Miele
Modèle: 11455610

€2.649,00



DÉSCRIPTION

Four en inox élégant avec thermosonde et éclairage LED.

- Grand écran texte avec commande par capteur - DirectSensor
- Nettoyage facile - pyrolyse et PyroFit
- Des pâtes moelleuses et des croûtes dorées - fonction HydraCook
- Les aliments trop cuits appartiennent au passé - TasteControl
- Appareil compatible réseau Wi-Fi - Miele@home

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.

Accès facile aux plats dans le four

Arrosez ou retournez vos aliments confortablement et sans trop vous approcher de l'enceinte de cuisson chaude : les rails coulissants FlexiClips vous permettent de sortir facilement les plaques ou grilles de cuisson du four sans risquer de vous brûler. Le système breveté de Miele vous permet d'utiliser les rails coulissants de manière flexible à différents niveaux, selon vos besoins.

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.

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		

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.

La cuisson ne se prolonge que si vous le voulez

Arrêtez la cuisson au moment approprié : pour éviter que les plats ne continuent de cuire dans le four, l'enceinte de cuisson peut être complètement refroidie à la fin du processus de cuisson. Vous pouvez aussi maintenir votre plat à la température de service. La porte s'ouvre et se ferme par mécanisme motorisé. Le degré de cuisson de votre plat correspond toujours à vos souhaits - même lorsque vous ne retirez pas le plat du four immédiatement.

Pour des aliments croustillants

Apportez la touche finale idéale pour certains aliments en les rendant croustillant et goûteux : les frites ou les croquettes par exemple donnent de meilleurs résultats avec un climat de cuisson sec. Ce climat est obtenu grâce à la réduction ciblée de l'humidité dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez sélectionner la fonction Crisp individuellement.

Seuls les aliments chauffent

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.

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		

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Convection sole	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonction de grill	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonction de préchauffage	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonction décongélation	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonction pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Programme garder le programme au chaud	<input checked="" type="checkbox"/>
Température maximale du four	300 °C
Température minimale	30 °C

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Couleur secondaire	Noir d'obsidienne
Hauteur	59 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 Utilisation	<input checked="" type="checkbox"/>
	Touches de sensibles

Confort

Fermeture douce	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------	-------------------------------------

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
------------------	----------

équipement

Sonde de	<input checked="" type="checkbox"/>
----------	-------------------------------------

Général

Capacité du four	76 Litres
------------------	-----------

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

température
centrale

Four compact
Type de cuisson

60 cm
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