



## H 7565 BP OBSW Miele

Fabricant: Miele  
Modèle: 11455620

€2.998,00



## DÉSCRIPTION

Four dans un design facile à combiner avec thermosonde et BrillantLight

- Écran tactile avec capteur de proximité - M Touch S + MotionReact
- 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

### Réagit à votre approche

Vous pouvez commander votre four sans appuyer sur un bouton ni même toucher votre appareil. Approchez-vous, et l'enceinte de cuisson ou l'affichage s'allume. Des signaux sonores indiquant la fin d'un processus de cuisson peuvent également retentir à votre approche. C'est très pratique. Si un appareil situé derrière une façade de meuble fermée est en fonctionnement, MotionReact émet un signal acoustique et éteint l'appareil si nécessaire.

### Accès facile aux plats dans le four

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

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.

## Résoudre facilement les cas particuliers

Les situations particulières requièrent des paramètres particuliers : avec les programmes spéciaux, vous réussissez même ce qui sort de l'ordinaire. Pour faire lever de la pâte ou déshydrater des fruits par exemple, il vous suffit de choisir le programme : les paramètres de température et d'humidité dans l'enceinte de cuisson sont déjà pré-réglés.

## La meilleure vue à tous les niveaux

Afin que vous puissiez surveiller votre rôti ou gratin dans les meilleures conditions, les barres de LED de haute qualité garantissent un éclairage optimal de tous les niveaux de cuisson – pour vous donner la meilleure vue sur vos plats, sous tous les angles.

## 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 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

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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30	<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30	<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>MER</b>	10h vers 18h30	<b>DIM</b>	FERMÉ
<b>JEU</b>	10h vers 18h30		

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

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

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

automatiquement. Si vous oubliez d'éteindre votre appareil, cette fonction veille à votre sécurité en toute fiabilité.

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques du four

Convection sole et voûte	<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

### Commande

Contrôle à distance Utilisation	<input checked="" type="checkbox"/>	Touches de sensibles
---------------------------------	-------------------------------------	----------------------

### Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
Consommation électrique par air chaud	0,71 kWh
Consommation électrique par	1,10 kWh

### 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

### Confort

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

### Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Pyrolyse
------------------	----------

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

cyclys  
(conventionnel )

#### 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

<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