



DGM 7845 CS Miele

Fabricant: Miele
Modèle: 11168740

€4.679,00



DÉSCRIPTION

Four à vapeur avec micro-ondes et raccordement à l'eau froide 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.

Avec raccordement à l'eau courante

Particulièrement confortable : grâce au raccordement à l'eau courante du four à vapeur avec micro-ondes Miele, vous n'avez plus besoin de remplir le réservoir d'eau - l'arrivée d'eau est entièrement automatique. L'appareil est toujours prêt à fonctionner et vous gagnez un temps précieux.

Talents multiples pour des résultats uniformes

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

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.

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.

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

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

Largeur de niche (minimum)	56 - 56,8 cm
Profondeur	56,9 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm
Puissance de raccordement	3300 W

Général

Capacité du four	40 Litres
Four à vapeur	Intégrable

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		