

FOUR VAPEUR COMBINE DGC 7440 HC Pro NR



Four vapeur combiné encastrable - Collection VitroLine

Niche 45 cm

Coloris Noir Obsidien

Bandeau de commande sensif DirectSensor

Bandeau lift motorisé

Cavité inox alvéolée **48 litres** avec revêtement breveté

PerfectClean

3 niveaux d'introduction

Technologie **DualSteam** avec **générateur de vapeur externe 3,3kW**

Fonction **HydroClean** : fonction de nettoyage automatique hydroclean pour garder une enceinte inox comme neuve

Autonomie 90 min.

Température four multifonctions de 30 à 225°C

Température four vapeur de 40 à 100°C

Cuisson combinée

240 Programmes automatiques

20 programmes personnalisables

Cuisson automatique de menus

Fonction **sous-vide**

Porte abattante plein verre

Eclairage intérieur LED **BrilliantLight**

Ouverture douce **SoftOpen**

Fermerture douce **SoftClose**

Réduction de la buée en fin de cuisson

Multilangues

Fonctions connectées : Miele@home, MobileControl, VoiceControl, RemoteService, WiFiConn@ct

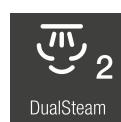
Livré avec :

- 1 plat vapeur perforé + 1 plat vapeur non perforé
- 1 plat PerfectClean + 1 grille PerfectClean
- 1 détergent HydroCleaner + pastilles de détartrage

Bandeau de commande



Les avantages Miele



La technologie Miele permet une répartition rapide et uniforme de la vapeur dans l'enceinte de cuisson.
La vapeur est produite à l'extérieur de l'enceinte par un générateur puissant.



Cet appareil a été testé pour vous assurer la plus grande satisfaction. Il a subi des tests équivalents à une durée d'utilisation de 20 ans



Nos fours vapeurs sont fabriqués dans notre usine allemande de Bünde avec la plus grande attention.