

FOUR VAPEUR COMBINÉ DGC 7460 HC Pro



Four vapeur combiné encastrable

Niche 60 cm

Design PureLine

Coloris Inox anti-traces

Bandeau de commande sensitif **DirectSensor**

Bandeau lift motorisé

Cavité inox alvéolée **68 litres** avec revêtement breveté

PerfectClean 4 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**

Fermeture douce **SoftClose**

Réduction de la buée en fin de cuisson

Multilingues

Informations logistiques

Code EAN : 4002516633587

Code SAP : 12094230

Dim. nettes (HxLxP) : 596x595x567 mm

Dim. brutes (HxLxP) : 742x677x697mm

Poids brut : 57,3 kg / Poids net : 46,4 kg

Lieu de fabrication : Allemagne

Code douanier : 85167970

Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz

Disponible Novembre 2022

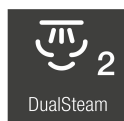
Durée de disponibilité des pièces détachées : 15 ans

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 bouteille de détergent HydroClean + pastilles de détartrage

Bandeau de commande



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.

