FOUR MULTIFONCTIONS
H 7640 BP

WORKS WITH amazon alexa

Prestige

A++ | MultiLingua | Pyrolyse | Miele@home

Four multifonctions pyrolyse, Collection PureLine
3 niveaux de pyrolyse en fonction du degrés de salissure

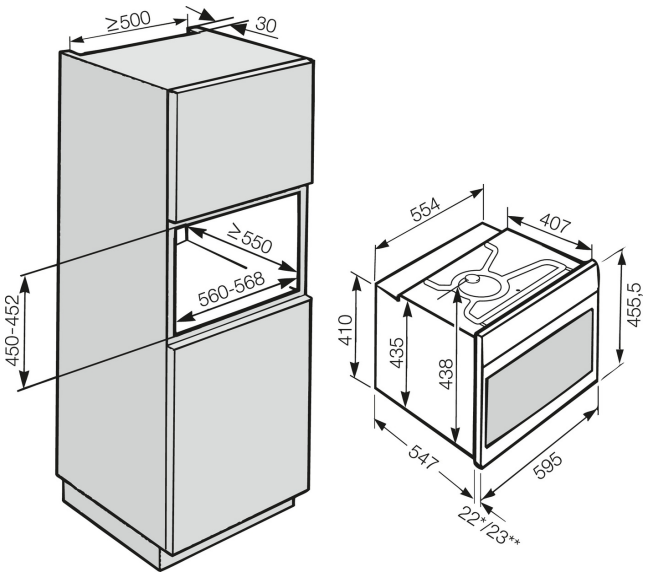
Classe énergétique **A ++**
Cavité **49 litres**
3 niveaux d'introduction
Design **PureLine**
Coloris Inox anti-traces
Écran tactile **MTouch S**
Multilangues, fonction Aide, mode Shabbat
Chaleur pulsée avec résistance annulaire
Fonction **HydraCook et TasteControl**
Montée en T°C rapide
Ouverture douce **SoftOpen**
Fermeture douce **SoftClose**
Fonction départ différée
Fonction fin différée
80 programmes automatiques
20 programmes personnalisables
20 modes de cuisson
Températures préconisées
Régulation électronique des températures de 30 à 300°
Eclairage intérieur LED BrillantLight
Gradins amovibles sans visserie
Gril inclinable pour faciliter le nettoyage
Porte froide 4 vitres
Porte abattante repose-plat jusqu'à 15 kg

Fonctions connectées : Miele@Home, MobileControl, Voice Control, TéléAssistance, WifiConn@ct, **Supervision**
Sonde de température filaire
Capteur de mouvement MotionReact
Livré avec 1 grille et 2 plats PerfectClean, **1 paire de rails télescopiques et gradins pyrolysables**

Informations logistiques

Code EAN : 4002516166047
Code SAP : 11108760
Dim. nettes (HxLxP) :438x554x547 mm
Dim. brutes (HxLxP) :605x670x690 mm
Poids brut : 54 kg / Poids net : 47 kg
Lieu de fabrication : Allemagne
Code douanier : 85166080
Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz

Disponible
Durée de disponibilité des pièces détachées : 15 ans



Bandeau de Commande

Cavité monobloc sans soudure apparente pour garantir une répartition homogène de la température et une très grande durabilité de l'appareil année après année.

Nos fours sont soumis à des tests d'endurance extensifs pour simuler les conditions réelles d'utilisation du produit pendant 20 ans*.

Nos fours multifonctions sont fabriqués dans notre usine allemande de Oelde avec la plus grande attention.

*CGV (miele.fr)

Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses produits