

FOUR VAPEUR MULTIFONCTIONS DGC 7840 NR

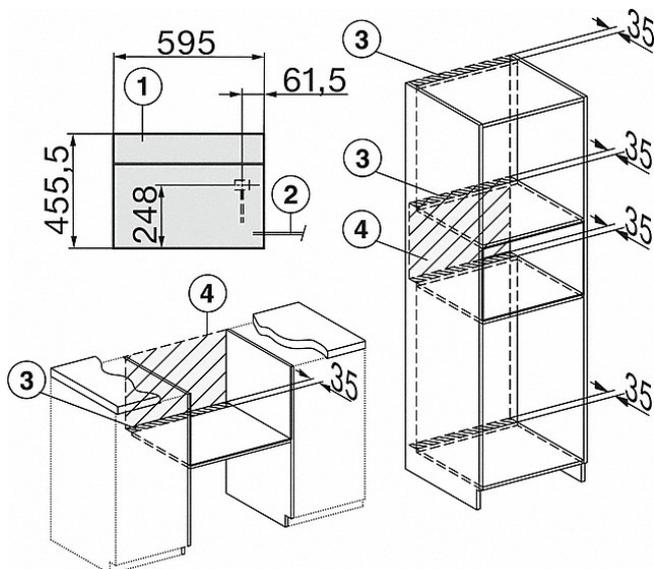


Informations logistiques

Code EAN : 4002516183730
 Code SAP : 11101210
 Dim. nettes (HxLxP) : 455,5 x 595 x 568,5 mm
 Dim. brutes (HxLxP) : 595 x 677 x 697 mm
 Poids brut : 51.250 kg / Poids net : 39.7 kg
 Lieu de fabrication : Allemagne
 Code douanier : 85167970
 Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz

Disponible

Durée de disponibilité des pièces détachées : 15 ans



Four vapeur multifonctions encastrable - Collection VitroLine
 Niche 45 cm
 Coloris Noir Obsidien
 Grand écran tactile **M Touch**
Bandeau lift motorisé
 Cavité inox **48 litres** avec revêtement breveté **PerfectClean**
 3 niveaux d'introduction

Technologie **DualSteam**
 Autonomie 90 min.
 Générateur de vapeur externe
Sonde de température sans fil
 Température four multifonctions de 30 à 225°C
 Température four vapeur de 40 à 100°C
 Cuisson combinée
 Programmes automatiques
 20 programmes personnalisables
 Cuisson de menu
 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
 Capteur de mouvement **MotionReact**

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

Livré avec :

- 2 plats vapeur perforés
- 1 plat vapeur non perforé
- 1 lèche-frite PerfectClean
- 1 grille PerfectClean
- 1 paire de rails télescopiques PerfectClean

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.