

FOUR MULTIFONCTIONS VAPEUR DGC 7151



Design BlackLine

Bandeau de commande sensible DirectSensor S
Grande cavité émail PerfectClean 76 litres avec 5 niveaux d'introduction

Des modes de cuisson multiples: four multifonctions, four vapeur, et fonction ajout de vapeur avec le mode Hydracook

Température four multifonctions de 30 à 250°C
Température four vapeur de 70 à 100°C
Technologie MonoSteam, générateur externe de vapeur 2,2KW et réservoir de 1 litre pour une grande variété de cuisson
12 modes de cuisson - 45 programme automatiques dont 15 programmes cuisson vapeur
Fonction séchage pour évacuer l'eau résiduelle et sécher la cavité après cuisson vapeur
Fonction TasteControl

Ouverture douce SoftOpen / Fermeture douce SoftClose
Fonctions départ/fin différés
Multilingues
Éclairage intérieur halogène
Gratins amovibles sans visserie
Enceinte avec PerfectClean et paroi arrière catalytique
Système de refroidissement avec façade froide
Porte abattante repose-plateau jusqu'à 15 kg
Fonction connectée : Miele@Home

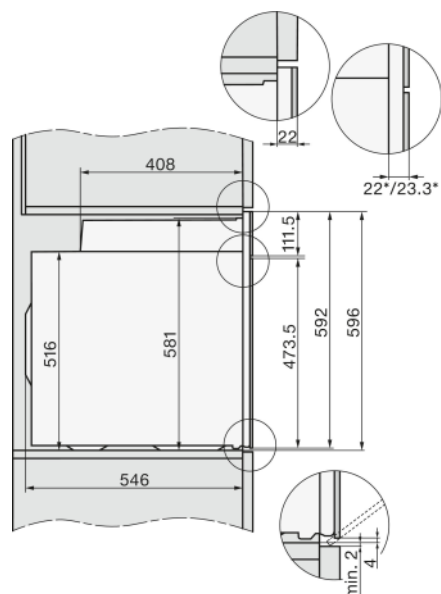
Livré avec 1 grille et 2 plats PerfectClean, 1 paire de rails télescopiques, 1 plat vapeur perforé, 1 plat vapeur non perforé

Informations logistiques

Code EAN : 4002516610182
Code SAP : 12093230
Dim. nettes (HxLxP) : 596x595x568 mm
Dim. brutes (HxLxP) : 747x671x689 mm
Poids brut : 49 kg / Poids net : TBC
Lieu de fabrication : Allemagne
Code douanier : 85166080
Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz

Disponible Septembre 2022

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.



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