



- Écran tactile avec capteur de proximité – M Touch S + MotionReact
- Résultats excellents technologie vapeur DualSteam
- Extérieur croustillant, intérieur juteux cuisson combinée
- Miele@home appareil compatible réseau Wi-Fi + Mix & Match
- Facile à nettoyer HydroClean et enceinte en inox

Numéro EAN: 4002516775034 / Numéro de matériel: 12496800 / Ancien Numéro de matériel: 23764021CH

Ancien Numero de materiel: 23764021CH	
Construction et design	
Couleur	Noir obsid.
Construction et design	
Four à vapeur combiné	•
Efficacité et durabilité	
Consommation en mode arrêt en W	0,5
Consommation en mode veille en W	1,0
Consommation en mode veille avec maintien de la connexion au réseau en W	2,0
Durée avant passage automatique en mode arrêt en min	20
Durée avant passage automatique en mode veille en min	20
Durée avant passage automatique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau en min	20
Langues d'affichage	
Langues d'affichage disponibles avec MultiLingua	bahasa malaysia, dansk, deutsch, english, español, français, hrvatski, italiano, magyar, nederlands, norsk, polski, português, русский, română, slovenčina, slovenščina, srpski, suomi, svenska, türkçe, українська, čeština, ελληνικά, [2]?]?[2], [2], [2],
Construction et design	
VitroLine	•
VitroLine Avantages	
Avantages	· ·
<b>Avantages</b> Montée en température accélérée	•
Avantages Montée en température accélérée Préchauffage	
Avantages  Montée en température accélérée  Préchauffage  Production de vapeur externe	•
Avantages  Montée en température accélérée  Préchauffage  Production de vapeur externe  Capteur climatique  Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la	•
Avantages  Montée en température accélérée  Préchauffage  Production de vapeur externe  Capteur climatique  Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée	•
Avantages Montée en température accélérée Préchauffage Production de vapeur externe Capteur climatique Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée Cuisson de menus sans transfert de goût	•
Avantages Montée en température accélérée Préchauffage Production de vapeur externe Capteur climatique Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée Cuisson de menus sans transfert de goût Mix & Match	•
Avantages Montée en température accélérée Préchauffage Production de vapeur externe Capteur climatique Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée Cuisson de menus sans transfert de goût Mix & Match Sonde thermique Programmes automatiques avec personnalisation du	•
Avantages Montée en température accélérée Préchauffage Production de vapeur externe Capteur climatique Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée Cuisson de menus sans transfert de goût Mix & Match Sonde thermique Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson	• • • • filaire
Avantages Montée en température accélérée Préchauffage Production de vapeur externe Capteur climatique Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée Cuisson de menus sans transfert de goût Mix & Match Sonde thermique Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson Maintien au chaud	• • • • filaire
Avantages  Montée en température accélérée  Préchauffage  Production de vapeur externe  Capteur climatique  Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée  Cuisson de menus sans transfert de goût  Mix & Match  Sonde thermique  Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson  Maintien au chaud  Fonction Crisp	• • • • filaire
Avantages Montée en température accélérée Préchauffage Production de vapeur externe Capteur climatique Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée Cuisson de menus sans transfert de goût Mix & Match Sonde thermique Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson Maintien au chaud Fonction Crisp Modes de cuisson	• • • • filaire
Avantages Montée en température accélérée Préchauffage Production de vapeur externe Capteur climatique Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée Cuisson de menus sans transfert de goût Mix & Match Sonde thermique Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson Maintien au chaud Fonction Crisp Modes de cuisson Chaleur tournante +	• • • • filaire
Avantages  Montée en température accélérée  Préchauffage  Production de vapeur externe  Capteur climatique  Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée  Cuisson de menus sans transfert de goût  Mix & Match  Sonde thermique  Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson  Maintien au chaud  Fonction Crisp  Modes de cuisson  Chaleur tournante +  Chaleur sole-voûte	• • • • filaire
Avantages Montée en température accélérée Préchauffage Production de vapeur externe Capteur climatique Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée Cuisson de menus sans transfert de goût Mix & Match Sonde thermique Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson Maintien au chaud Fonction Crisp Modes de cuisson Chaleur tournante + Chaleur sole-voûte Cuisson à la vapeur	filaire
Avantages Montée en température accélérée Préchauffage Production de vapeur externe Capteur climatique Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée Cuisson de menus sans transfert de goût Mix & Match Sonde thermique Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson Maintien au chaud Fonction Crisp Modes de cuisson Chaleur tournante + Chaleur sole-voûte Cuisson combinée	filaire
Avantages  Montée en température accélérée  Préchauffage  Production de vapeur externe  Capteur climatique  Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée  Cuisson de menus sans transfert de goût  Mix & Match  Sonde thermique  Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson  Maintien au chaud  Fonction Crisp  Modes de cuisson  Chaleur tournante +  Chaleur sole-voûte  Cuisson combinée  Cuisson combinée avec Chaleur tournante +	• • • • • filaire • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Avantages  Montée en température accélérée  Préchauffage  Production de vapeur externe  Capteur climatique  Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée  Cuisson de menus sans transfert de goût  Mix & Match  Sonde thermique  Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson  Maintien au chaud  Fonction Crisp  Modes de cuisson  Chaleur tournante +  Chaleur sole-voûte  Cuisson combinée avec Chaleur tournante +  Cuisson combinée avec chaleur sole-voûte	• • • • • filaire • • • • • • • • • • • • • • • • • • •





Numéro EAN: 4002516775034 / Numéro de matériel: 12496800 / Ancien Numéro de matériel: 23764021CH Cuisson intensive Turbogril Gril Petit gril Chaleur voûte Chaleur du bas Spécial gâteaux Chaleur tournante Eco Cuisson vapeur Eco Décongélation Rôtissage gourmet Réchauffer Chauffer des assiettes Programmes automatiques Programmes automatiques selon le pays Applications spéciales Confort d'utilisation Mise en réseau avec Miele@home Écran M Touch S Détecteur de proximité MotionReact MotionReact : éclairage à l'approche MotionReact : affichage à l'approche MotionReact : signal sonore de confirmation à l'approche MotionReact : détection des façades de meuble SoftOpen SoftClose MultiLingua MyMiele Fonction d'aide Bandeau relevable motorisé Cuisson indépendante de la quantité Cuisson à la vapeur simultanée sur 3 niveaux Cuisson automatique de menus Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson Affichage de l'heure Affichage de la date Fonction Minuterie Programmation du début du temps de cuisson Programmation de la fin du temps de cuisson Programmation du temps de cuisson Affichage de la température réelle Affichage de la température de consigne Signal sonore lorsque la température de consigne est Température préconisée Programmes personnalisés Programme Shabbat Réglages individuels



Numéro EAN: 4002516775034 / Numéro de matériel: 12496800 /

Ancien Numéro de matériel: 23764021CH	,
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ – D)	A+
Confort d'entretien	
Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée	•
Résistance de gril rabattable	•
Générateur de vapeur externe	*
HydroClean	•
Programme d'entretien Trempage	•
Programme d'entretien Rinçage	•
Programme de séchage de l'enceinte de cuisson	•
Verrouillage rapide pour la grille de support	•
Grilles de support amovibles	•
Détartrage	•
Porte CleanGlass	•
Alimentation eau/diffu. vapeur	
DualSteam	•
Puissance du générateur de vapeur en kW	3,30
Volume du réservoir d'eau fraîche en l	1,4
Réservoir d'eau fraîche derrière le bandeau relevable	•
Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau	•
relevable	
Filtre d'évacuation	•
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	•
Arrêt de sécurité	<u> </u>
Verrouillage de la mise en marche	<u> </u>
Système de refroidissement des vapeurs	•
Verrouillage des touches	•
Caractéristiques techniques	
Volume de l'enceinte de cuisson en l	47
Nombre de niveaux d'introduction	3
Dimensions (I x h x p) en mm	595 x 456 x 569
Marquage des niveaux d'introduction	•
Butée de porte	inf.
Éclairage de l'enceinte de cuisson	BrilliantLight
Températures du mode Four classique min. en °C	30
Températures du mode Four classique max. en °C	230
Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C	40
Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C	100
Largeur de niche min. en mm	550
Largeur de la niche max. en mm	554
Hauteur de la niche min. en mm	508
Hauteur de la niche max. en mm	511
Profondeur de la niche en mm	550
Largeur de l'appareil en mm	595
Hauteur de l'appareil en mm	455,5
Profondeur de l'appareil en mm	568,5
Poids en kg	40,1
Puissance de raccordement totale en kW	3,40





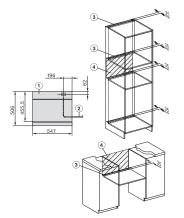
Numéro EAN: 4002516775034 / Numéro de matériel: 12496800 / Ancien Numéro de matériel: 23764021CH

Tension en V	400
Fréquence en Hz	50
Protection par fusible en A	10
Nombre de phases	3
Câble d'alimentation	•
Longueur du câble d'alimentation électrique en m	2
Remplacer l'ampoule	Service après-vente
Accessoires fournis	
Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71	1
Grille avec PerfectClean HBBR 71	1
Thermosonde câblée	1
Grilles de support amovibles (paire)	1
Plats de cuisson en inox perforés	1
Plats de cuisson en inox non perforés	1
Pastilles de détartrage	2

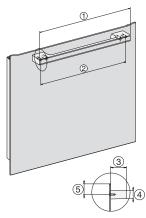


# DGC 7640-55 HC Pro Combi-four vapeur compact

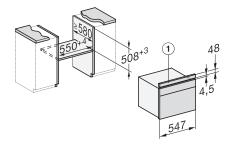
cuisson vapeur, au four et rôtissage avec thermosonde + HydroClean.







H2860-55B/BP, installation drawing



DGC7x40-55 built-in build-under, installation drawing, CH