



- Grand écran tactile, 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: 4002516631316 / Numéro de matériel: 12081510 / Ancien Numéro de matériel: 23784068CH

Ancien Numero de materiei. 2070400001	
Modèle	Nieto de etal
Couleur d'appareil	Noir obsid.
Construction et design	
Four à vapeur combiné	
ArtLine	<u> </u>
Sans poignée	•
Avantages	
Montée en température accélérée	
Préchauffage	<u> </u>
Production de vapeur externe	<u> </u>
Capteur climatique	<u> </u>
Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée	•
Cuisson de menus sans transfert de goût	•
Mix & Match	•
Sonde thermique	sans fil
Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson	•
Maintien au chaud	•
Fonction Crisp	•
Modes de cuisson	
Décongélation	•
Programmes automatiques	•
Programmes automatiques selon le pays	•
Cuisson combinée	•
Cuisson combinée avec Chaleur tournante +	•
Cuisson combinée avec chaleur sole-voûte	•
Cuisson combinée avec Grand gril	•
Cuisson à la vapeur	•
Sous vide	•
Réchauffer	•
Rôtissage gourmet	•
Modes de fonctionnement gril	•
Gril	•
Petit gril	•
Chaleur tournante +	<u> </u>
Cuisson intensive	•
Spécial gâteaux	•
Chaleur sole-voûte	•
Chaleur voûte	•
Chaleur du bas	•
Turbogril	•
Chaleur tournante Eco	•
Cuisson vapeur Eco	•
Chauffer des assiettes	•
Applications spéciales	•
Confort d'utilisation	
Mise en réseau avec Miele@home	<u> </u>
Écran	M Touch
Détecteur de proximité MotionReact	•





Numéro EAN: 4002516631316 / Numéro de matériel: 1208 [:] Ancien Numéro de matériel: 23784068CH	1510 /
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	•
Touch2Open	•
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	•
Signaux sonores polyphoniques	•
	<u> </u>
Affichage de l'heure	<u>•</u>
Affichage de la date Fonction Minuterie	<u>•</u>
	_ .
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 atteinte	
Température préconisée	•
Programmes personnalisés	
Réglages individuels	•
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ - D)	A+
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 veille en min	20
Durée avant passage automatique en mode veille avec	20
maintien de la connexion au réseau en min	
Durée avant passage automatique en mode arrêt en min	20
Confort d'entretien	
Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée	•
Résistance de gril rabattable	•
Générateur de vapeur externe	•
HydroClean	•
Programmes d'entretien	•
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	•



Numéro EAN: 4002516631316 / Numéro de matériel: 12081510 / Ancien Numéro de matériel: 23784068CH

Alimentation eau/diffu. vapeur DualSteam 5 DualSteam 5 DualSteam 5 Dussance 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 6 Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable 7 Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable 7 Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable 7 Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable 7 Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable 7 Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable 7 Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable 7 Rystème de refroidissement avec façade froide 9 Rrédulage de refroidissement des vapeurs 9 Revrouillage de la mise en marche 9 Rystème de refroidissement des vapeurs 9 Revrouillage des touches 9 Revrouillage des touches 47 Rombre de l'enceinte de cuisson en l 47 Rombre de l'enceinte de cuisson 8 RalliantLight 1 RalliantLight 1 Revreyer de la niche de cuisson 8 RelliantLight 1 Rempératures du mode Four classique max. en °C 230 Rempératures du mode Cuisson vapeur mix. en °C 100 Rargeur de la niche max. en mm 560 Rauteur de la niche max. en mm 450 Rauteur de la niche max. en mm 450 Rauteur de la niche max. en mm 450 Rauteur de la niche max. en mm 595 Rauteur de la niche max. en mm 595 Rauteur de la niche max. en mm 595 Rauteur de la niche min. en mm 595 Rauteur de la niche min. en mm 595 Rauteur de la niche max. en mm 595 Rauteur de la niche max. en mm 595 Rauteur de la niche max. en mm 595 Rauteur de la niche min. en mm 595 Rauteur de la niche max. en mm 595 Rauteur de la niche min. en mm 595 Rauteur de la niche min. en mm 595 Rauteur de la niche min. en mm 595	Ancien Numéro de matériel: 23784068CH	
Puissance du générateur de vapeur en kW Volume du réservoir d'eau fraîche en I Réservoir d'eau fraîche derrière le bandeau relevable Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable Ritre d'évacuation Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable Ritre d'évacuation Reservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable Ritre d'évacuation Reservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable Ritre d'évacuation Reservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable Ritre d'évacuation Reservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable Ritre d'évacuation Reservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable Ritre d'évacuation Reservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable Reservoir d'eau de refroidissement des vapeurs Reservoir de la riche en matche Reservoir de la riche de cuisson en l Reservoir de la riche max du mode Four classique max, en °C Rempératures du mode Four classique max, en °C Rempératures du mode Cuisson vapeur min, en °C Rempératures du mode Cuisson vapeur max, en °C Rempératures du mode Reservoir en max, en mm Reservoir de la niche en la la la la la la l	Alimentation eau/diffu. vapeur	
Volume du réservoir d'eau fraîche derrière le bandeau relevable • Réservoir d'eau fraîche derrière le bandeau relevable • Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable • Réservoir d'évacuation • Système de refroidissement avec façade froide • Arrêt de sécurité • Verrouillage de la mise en marche • Système de refroidissement des vapeurs • Verrouillage des touches • Caractéristiques techniques • Volume de l'enceinte de cuisson en l 47 Nombre de 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 la niche min. en mm 560 Largeur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche en mm 550 Dimensions (lx h x p) en mm 595	DualSteam	•
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 Verrouillage de la mise en marche Système de refroidissement des vapeurs Verrouillage de la mise en marche Système de refroidissement des vapeurs Verrouillage de la mise en marche Système de refroidissement des vapeurs Verrouillage des touches Verrouillage des touches Varactéristiques techniques Volume de l'enceinte de cuisson en l Nombre de niveaux d'introduction 3 Marquage des niveaux d'introduction 3 Marquage des niveaux d'introduction 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 100 Largeur de niche min. en mm 560 Largeur de la niche max. en en mm 560 Hauteur de la niche max. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595	Puissance du générateur de vapeur en kW	3,30
Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable Sittre d'évacuation Sécurité Système de refroidissement avec façade froide Arrêt de sécurité Verrouillage de la mise en marche Système de refroidissement des vapeurs Verrouillage des touches Verrouillage des rouches Verrouillage Verrouillage des rouches Verrouillage Verrouillage des ro	Volume du réservoir d'eau fraîche en l	1,4
Filtre d'évacuation Sécurité Système de refroidissement avec façade froide Parêt de sécurité Parêt de refroidissement des vapeurs Parêt des vapeur	Réservoir d'eau fraîche derrière le bandeau relevable	•
Sécurité • Arrêt de sécurité • Verrouillage de la mise en marche • Système de refroidissement des vapeurs • Verrouillage des touches • Verrouillage des touches • Varactéristiques techniques • Volume de l'enceinte de cuisson en l 47 Nombre de 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 max. en °C 40 Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C 100 Largeur de niche min. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche en mm 550 Dimensions (l. x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Hauteur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Poids en kg 40,2 Poids en kg 40,2		•
Système de refroidissement avec façade froide • Arrêt de sécurité • Verrouillage de la mise en marche • 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 Marquage des niveaux d'introduction • Butée de porte inf. Éclairage de l'enceinte de cuisson BrilliantLight Températures du mode Four classique max. en °C 30 Températures du mode Four classique max. en °C 230 Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C 40 Largeur de niche min. en mm 560 Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (l' x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 568.5 Poids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 3	Filtre d'évacuation	•
Arrêt de sécurité Verrouillage de la mise en marche Système de refroidissement des vapeurs • Système de refroidissement des vapeurs • Caractéristiques techniques Volume de l'enceinte de cuisson en l Nombre de niveaux d'introduction BrilliantLight Températures du mode Four classique min. en °C BrilliantLight Températures du mode Four classique max. en °C 100 Largeur de niche min. en mm Largeur de la niche max. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm S95 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 450 Dimensions (l x h x p) en mm Largeur de l'appareil en mm Froids en kg Protection par fusible en A Nombre de phases Câtlie que l'appareil Accessoires fournis Températures du Service an HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HBBR 71 Rail soulissant FlexiClips avec PerfectClean HBCR 71 Plats de cuisson en inox non perforés 1 47 47 47 47 47 47 47 47 47	Sécurité	
Verrouillage de la mise en marche ● Système de refroidissement des vapeurs ● Verrouillage des touches ● Volume de l'enceinte de cuisson en l 47 Nombre de niveaux d'introduction 3 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 560 Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 550 Dimensions (l x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Proindeur de l'appareil en mm 58,5 Proindeur de l'appareil en mm 58,5 Proindeur de l'appareil en mm 58,5 Proids en k	Système de refroidissement avec façade froide	•
Système de refroidissement des vapeurs • Caractéristiques techniques • Volume de l'enceinte de cuisson en I 47 Nombre de niveaux d'introduction 3 Marquage des niveaux d'introduction • 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 560 Largeur de la niche max. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 455,5 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Poids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 3,40 Tension en V 400 Fréquence en Hz 50 Protection par fusible en A 10 Nombre de phases	Arrêt de sécurité	•
Caractéristiques techniques • Volume de l'enceinte de cuisson en I 47 Nombre de niveaux d'introduction 3 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 560 Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 452, Profondeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Hauteur de l'appareil en mm 456,5 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Poids en kg 40,2	Verrouillage de la mise en marche	•
Caractéristiques techniques 47 Volume de l'enceinte de cuisson en I 47 Nombre de 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 560 Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (l x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 x 456 x 569 Hauteur de l'appareil en mm 455,5 Profondeur de l'appareil en mm 458,5 Poids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 3,40 Fréquence en Hz 50 Protection par fusible en A 10 Nombre de phases 3 Câble d'alimentation • </td <td>Système de refroidissement des vapeurs</td> <td>•</td>	Système de refroidissement des vapeurs	•
Volume de l'enceinte de cuisson en I 47 Nombre de niveaux d'introduction 3 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 la niche min. en mm 560 Largeur de la niche max. en mm 450 Hauteur de la niche en mm 450 Hauteur de la niche en mm 550 Dimensions (l x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595,5 Profondeur de l'appareil en mm 456,5 Poids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 3,40 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 <	Verrouillage des touches	•
Nombre de 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 560 Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (I x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 455,5 Profondeur de l'appareil en mm 456,5 Proids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 3,40 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	Caractéristiques techniques	
Marquage des niveaux d'introduction Butée de porte Éclairage de l'enceinte de cuisson Fempératures du mode Four classique min. en °C Températures du mode Four classique max. en °C Z30 Températures du mode Four classique max. en °C Z30 Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C Largeur de niche min. en mm S60 Largeur de la niche max. en mm S68 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm S50 Dimensions (l x h x p) en mm S95 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm S95 Hauteur de l'appareil en mm S95 Hauteur de l'appareil en mm S95 Hauteur de l'appareil en mm S95 Hoids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 7réquence en Hz Protection par fusible en A Nombre de phases Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox perforés 1		47
Butée de porte Éclairage de l'enceinte de cuisson FilliantLight 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 560 Largeur de la niche max. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (l x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 596 Frofondeur de l'appareil en mm 596 Frofondeur de l'appareil en mm 597 Hauteur de l'appareil en mm 598 Hauteur de l'appareil en mm 598 Hauteur de l'appareil en mm 598 Frofondeur de raccordement totale en kW 3,40 Fresion en V Fréquence en Hz Frotection par fusible en A 10 Nombre de phases 3 Câble d'alimentation • Longueur du câble d'alimentation électrique en m Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 1 Grille avec PerfectClean HBBR 71 1 Trile universelle avec PerfectClean HUBB 71 1 Thermosonde sans fil 1 Grilles de support amovibles (paire) 1 Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox por forés	Nombre de niveaux d'introduction	3
Butée de porte Éclairage de l'enceinte de cuisson FilliantLight 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 min. en °C 100 Largeur de niche min. en mm 560 Largeur de la niche max. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (l x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 568,5 Profondeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 595 Hoids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 7réquence en Hz Frotection par fusible en A 10 Nombre de phases 3 Càble d'alimentation Longueur du càble d'alimentation électrique en m 2 Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox perforés 1	Marquage des niveaux d'introduction	•
Températures du mode Four classique min. en °C 230 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 560 Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (I x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 595 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Profondeur de l'appareil en mm 5595 Profondeur de l'appareil en mm 550 Profondeur de l'appareil en mm 5595 Profondeur de l'appareil en mm 5595 Profondeur de l'appareil en mm 6595 Profondeur d	Butée de porte	inf.
Températures du mode Four classique min. en °C 230 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 560 Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (I x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 595 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Profondeur de l'appareil en mm 5595 Profondeur de l'appareil en mm 550 Profondeur de l'appareil en mm 5595 Profondeur de l'appareil en mm 5595 Profondeur de l'appareil en mm 6595 Profondeur d	Éclairage de l'enceinte de cuisson	BrilliantLight
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 560 Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (l x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 455,5 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Profondeur de l'appareil en mm 455,5 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Profondeur de l'appareil en mm 569,5 Profondeur de l'appareil en mm 560,5 Profondeur de l'appareil en mm 560,5 Profondeur de l'appareil en mm 569,5 Profondeur de l'appareil en mm 560,5 Profondeur de l'appareil en mm 650,5 Profondeur de l'appareil en mm 61,5 Profondeur de l'appareil e		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C 40 Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C 100 Largeur de niche min. en mm 560 Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (l x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 595 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Protondeur de l'appareil en mm 500 Préquence en Hz 500 Préquence en Hz 500 Protection par fusible en A 100 Nombre de phases 3 Câble d'alimentation • 100 Longueur du câble d'alimentation électrique en m 2 Remplacer l'ampoule 5ervice après-vente 6ecessoires fournis 100 Tôle universelle avec Perfect Clean HUBB 71 1 Rail coulissant FlexiClips avec Perfect Clean HFC 71 (paire) 1 Thermosonde sans fil 1 Grilles de support amovibles (paire) 1 Plats de cuisson en inox perforés 1		230
Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C Largeur de niche min. en mm 560 Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (l x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 596 Hauteur de l'appareil en mm 597 Hauteur de l'appareil en mm 598 Frofondeur de l'appareil en mm 598 Frofondeur de l'appareil en mm 598 Frofondeur de l'appareil en mm 598 Foids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 7,40 Tension en V Fréquence en Hz 70 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 Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1	<u> </u>	40
Largeur de niche min. en mm Largeur de la niche max. en mm 568 Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (l x h x p) en mm 595 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm 595 Hauteur de l'appareil en mm 568,5 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Proids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 3,40 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 Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox perforés	<u> </u>	100
Largeur de la niche max. en mm Hauteur de la niche min. en mm Hauteur de la niche max. en mm Hauteur de la niche max. en mm Frofondeur de la niche en mm S50 Dimensions (l x h x p) en mm S95 x 456 x 569 Largeur de l'appareil en mm Hauteur de l'appareil en mm S68,5 Profondeur de l'appareil en mm S68,5 Proids en kg Houzeur de l'appareil en mm Fréquence de raccordement totale en kW Tension en V Fréquence en Hz Frequence en Hz Frotection par fusible en A Nombre de phases Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox perforés		560
Hauteur de la niche min. en mm 450 Hauteur de la niche max. en mm 452 Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (l x h x p) en mm 595 x 456 x 569 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 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 3,40 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 1 Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 1 Grille avec PerfectClean HBBR 71 1 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) 1 Thermosonde sans fil 1 Grilles de support amovibles (paire) 1 Plats de cuisson en inox non perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés 1		568
Hauteur de la niche max. en mm Profondeur de la niche en mm 550 Dimensions (I x h x p) en mm 595 x 456 x 569 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 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 7ension 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 Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox non perforés		450
Dimensions (I x h x p) en mm Largeur de l'appareil en mm Hauteur de l'appareil en mm 595 Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Poids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 3,40 Tension en V 400 Fréquence en Hz 50 Protection par fusible en A Nombre de phases Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m 2 Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés 1	Hauteur de la niche max. en mm	452
Largeur de l'appareil en mm Hauteur de l'appareil en mm Frofondeur de l'appareil en mm 568,5 Poids en kg Puissance de raccordement totale en kW 7ension en V Fréquence en Hz Fréquence en Hz Frotection par fusible en A Nombre de phases Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1	Profondeur de la niche en mm	550
Largeur de l'appareil en mm Hauteur de l'appareil en mm Frofondeur de l'appareil en mm 568,5 Poids en kg Puissance de raccordement totale en kW 7ension en V Fréquence en Hz Fréquence en Hz Frotection par fusible en A Nombre de phases Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1	Dimensions (I x h x p) en mm	595 x 456 x 569
Hauteur de l'appareil en mm Profondeur de l'appareil en mm 568,5 Poids en kg 40,2 Puissance de raccordement totale en kW 3,40 Tension en V 400 Fréquence en Hz 50 Protection par fusible en A Nombre de phases 3 Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m 2 Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1		•
Profondeur de l'appareil en mm Poids en kg Puissance de raccordement totale en kW 3,40 Tension en V 400 Fréquence en Hz 50 Protection par fusible en A Nombre de phases 3 Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés		455,5
Poids en kg Puissance de raccordement totale en kW 3,40 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 Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés		568,5
Puissance de raccordement totale en kW Tension en V Fréquence en Hz Protection par fusible en A Nombre de phases Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1 400 50 400 50 10 10 11 11 11 11 11 11		·
Fréquence en Hz 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 Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1 10 10 2 11 11 11 11 11 11	Puissance de raccordement totale en kW	· · · ·
Protection par fusible en A Nombre de phases Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1	Tension en V	
Protection par fusible en A Nombre de phases Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1	Fréquence en Hz	
Nombre de phases Câble d'alimentation Longueur du câble d'alimentation électrique en m Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1		10
Câble d'alimentation • Longueur du câble d'alimentation électrique en m 2 Remplacer l'ampoule Service après-vente Accessoires fournis 1 Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 1 Grille avec PerfectClean HBBR 71 1 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) 1 Thermosonde sans fil 1 Grilles de support amovibles (paire) 1 Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés 1		3
Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1 Service après-vente 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		-
Remplacer l'ampoule Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 1 Service après-vente 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Longueur du câble d'alimentation électrique en m	2
Accessoires fournis Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 Grille avec PerfectClean HBBR 71 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés 1		Service après-vente
Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71 1 Grille avec PerfectClean HBBR 71 1 1 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) 1 Thermosonde sans fil 1 1 Grilles de support amovibles (paire) 1 Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés 1		
Grille avec PerfectClean HBBR 71 1 Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) 1 Thermosonde sans fil 1 Grilles de support amovibles (paire) 1 Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés 1	Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71	1
Rail coulissant FlexiClips avec PerfectClean HFC 71 (paire) Thermosonde sans fil Grilles de support amovibles (paire) Plats de cuisson en inox perforés Plats de cuisson en inox non perforés 1		
Thermosonde sans fil 1 Grilles de support amovibles (paire) 1 Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés 1		
Grilles de support amovibles (paire) 1 Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés 1		
Plats de cuisson en inox perforés 2 Plats de cuisson en inox non perforés 1		
Plats de cuisson en inox non perforés 1		
	·	
	Nettoyant HydroClean	





Numéro EAN: 4002516631316 / Numéro de matériel: 12081510 / Ancien Numéro de matériel: 23784068CH

Pastilles de détartrage

2

Langues d'affichage

Langues d'affichage disponibles avec MultiLingua

bahasa malaysia, dansk, deutsch, english, español, français, hrvatski, italiano, magyar, nederlands, norsk, polski, português, pycский, română, slovenčina, slovenščina, srpski, suomi, svenska, türkçe, українська, čeština, ελληνικά, , , , ,

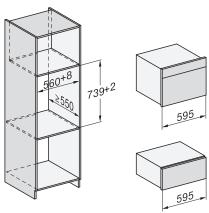
,

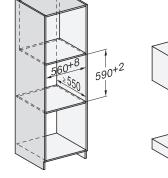
Míele

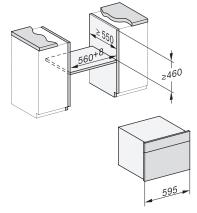
DGC 7840 HCX Pro

Combi-four vapeur compact sans poignée

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







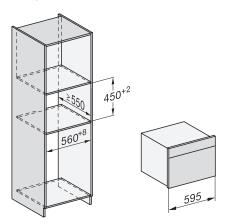
ESW7x20, DGC7x4xHCPro, DGC7x4xHCXPro installation drawings

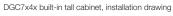
ESW7x10, DGC7x4xHCPro, DGC7x4xHCXPro, installation drawings

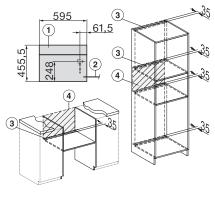
595

595

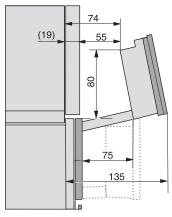
built-in DG DGM DGC XL build-under, installation drawing



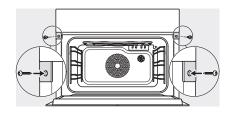


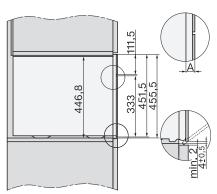


DGC7x40 connections and ventilation 45cm, installation drawing



DGC7x4x swivel range of the aperture, installation drawings





screw joint DGC XL, installation drawing

DGC7x6x X with and without handle side view, installation drawings