Four pyrolyse Miele H 7464 BP NR 76 L Noir Obsidien

Référence: H7464BPNR

Voir la fiche produit sur le site



DESCRIPTION

Le four pyrolyse Miele H 7464 BP NR réunit une cavité de 76 litres, un nettoyage automatique et une cuisson avec apport de vapeur dans un seul appareil encastrable.

Pourquoi choisir ce four multifonction Miele

La chaleur pulsée consiste à brasser l'air chaud avec un ventilateur. Ici, une résistance annulaire entoure ce ventilateur et répartit la chaleur dans l'enceinte. Avec 5 niveaux d'introduction, on cuit plusieurs plats à la fois, sans zone plus chaude qu'une autre. La température se règle de 30 à 300 °C, avec des valeurs préconisées, et la montée en chaleur est rapide.

HydraCook est le mode qui distingue ce four. Selon Miele, il associe un mode de chauffe traditionnel, comme la chaleur pulsée, à un apport d'humidité sous forme de vapeur dans l'enceinte. **Pour le pain et les viennoiseries, l'humidité du début de cuisson aide la pâte à lever et donne une croûte dorée et brillante.** Les viandes se dessèchent moins et les gâteaux gardent une mie moelleuse.

Le bandeau sensitif DirectSensor affiche l'horloge. Le four propose 16 modes de cuisson dont TasteControl, 40 programmes automatiques, 20 programmes personnalisables, ainsi qu'un départ et une fin différés. La sonde de température filaire, livrée avec le four, permet de cuire selon la température à cœur. **Son câble reste dans l'enceinte pendant la cuisson** : c'est la contrepartie d'une sonde filaire. La porte abattante est froide, à 4 vitres, avec SoftOpen et SoftClose.

Ce qu'il faut prévoir avant d'encastrer ce four

Les dimensions de l'appareil ne sont pas celles de la niche. Les cotes exactes de la niche (hauteur minimale, largeur, profondeur) figurent dans la notice d'installation Miele : **comparez-les à votre meuble avant de commander.** Le four pèse 47 kg et le colis 54 kg pour 747 x 671 x 689 mm : prévoyez une manutention à deux et un meuble capable de supporter ce poids.

L'alimentation est en 230 V, 50 Hz. La puissance de raccordement et la protection électrique se relèvent dans la notice d'installation, et le raccordement se confie à un professionnel qualifié. Les fonctions connectées Miele@Home, MobileControl et WifiConn@ct demandent un réseau Wi-Fi à portée du four.

Accessoires fournis, entretien et connectivité

Le four est livré avec 1 grille, 2 plats PerfectClean, 1 paire de rails télescopiques, des gradins pyrolysables et la sonde filaire. Les gradins se retirent sans visserie et la résistance de gril s'incline pour atteindre le plafond de la cavité.

La pyrolyse chauffe la cavité à très haute température pour réduire les salissures en cendre, qu'il suffit d'essuyer. **Trois niveaux sont proposés selon le degré de salissure**, pour éviter un cycle complet après une simple projection de graisse. Miele annonce des tests équivalents à 20 ans d'utilisation, à raison d'une pyrolyse par mois.

Le four se pilote aussi avec Voice Control et TéléAssistance, et il est compatible avec Amazon Alexa. Il est fabriqué à Oelde, en Allemagne.

Marque et modèle	Miele H 7464 BP NR
Capacité	76 litres, 5 niveaux
Dimensions de l'appareil	596 x 595 x 569 mm (H x L x P)
Classe énergétique	A+
Finition	Noir Obsidien
Nettoyage	Pyrolyse, 3 niveaux
Garantie	2 ans

Entretien et durabilité

Lancez la pyrolyse en choisissant le niveau selon la salissure, puis essuyez les cendres une fois la cavité refroidie. Seuls les gradins sont indiqués pyrolysables : retirez les autres accessoires avant le cycle, sauf indication contraire de la notice d'utilisation. Inclinez la résistance de gril pour nettoyer le plafond de la cavité.

FICHE TECHNIQUE

Marque	MIELE
EAN13	4002516166146
Hauteur (cm):	59.6
Largeur (cm) :	59.5
Profondeur (cm):	56.9
Poids (kg) :	47
Volume cavité four en litres :	76
Mode de nettoyage :	Pyrolyse
Porte froide :	oui
Type de chaleur	Chaleur pulsée (chaleur tournante)
Préconisation de la température :	oui
Label energie	A+
Type de pose:	encastré
Mode de programmation	Electronique
Rails télescopiques	Inclu

Fiche produit en ligne : https://www.vigier-web.fr/four-pyrolyse/6907-hbpnr-four-pyrolyse-miele-h--bp-nr--l-noir-obsidien-miele.html