

H 7460-55 BP

Backofen

im perfekt kombinierbaren Design mit LED-Beleuchtung und Pyrolyse.



- Grosses Klartextdisplay mit Sensorbedienung – DirectSensor
- Geringster Reinigungsaufwand – Pyrolyse-Ausstattung und PyroFit
- Besonders lockere Teige und gebräunte Krusten – Klimagaren
- Garantiert kein Übergaren von Lebensmitteln – TasteControl
- Per WLAN vernetzbares Gerät – Miele@home

EAN: 4002516192558 / Materialnummer: 11119010 / Alte Materialnummer: 22746048CH

Bauform und Design

PureLine

•

Gerätetyp und Design

Backofen

•

Genussvorteile

TasteControl

•

Schnell aufheizen

•

Vorheizen

•

Warmhalten

•

Crisp function

•

Betriebsarten

Heissluft Plus

•

Ober-/Unterhitze

•

Klimagaren

•

Klimagaren mit Bratautomatik

•

Klimagaren mit Heissluft Plus

•

Klimagaren mit Intensivbacken

•

Klimagaren mit Ober-/Unterhitze

•

Intensivbacken

•

Bratautomatik

•

Umluftgrill

•

Grill

•

Unterhitze

•

Eco-Heissluft

•

Auftauen

•

Automatikprogramme

•

Länderspezifische Automatikprogramme

•

Design

Farbe

Edelstahl/CleanSteel

Bedienkomfort

Vernetzung mit Miele@home

•

Display

DirectSensor

SoftOpen

•

SoftClose

•

MultiLingua

•

Zeitlich programmierbare Dampfstösse

•

Tageszeitanzeige

•

Uhrzeitsynchronisation

•

Anzeige Datum

•

Kurzzeitwecker

•

Programmierung Garzeitanfang

•

Programmierung Garzeitende

•

Programmierung Garzeit

•

Ist-Temperaturanzeige

•

Soll-Temperaturanzeige

•

Signalton bei Erreichen der Solltemperatur

•

Vorschlagstemperatur

•

Eigene Programme

•

H 7460-55 BP

Backofen

im perfekt kombinierbaren Design mit LED-Beleuchtung und Pyrolyse.



EAN: 4002516192558 / Materialnummer: 11119010 / Alte Materialnummer: 22746048CH

Individuelle Einstellungen	•
Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HM 01)	•
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++ bis D)	A+
Automatische Restwärmenutzung	•
Pflegekomfort	
Edelstahl/CleanSteel-Oberfläche	•
Pyrolytische Selbstreinigung	•
Grillheizkörper abklappbar	•
CleanGlass-Tür	•
Dampftechn./Wasserversorgung	
Dampferzeuger Leistung in kW	1,10
Frischwassertank Volumen in l	0,3
Einsaugrohr zur Aufnahme von Wasser	•
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	•
Sicherheitsausschaltung	•
Inbetriebnahmesperre	•
Türverriegelung im Pyrolysebetrieb	•
Tastensperre	•
Technische Daten	
Garraumvolumen in l	76
Anzahl der Einschubebenen	5
Anzahl der Einschubebenen Garraum 1	5
Anzahl der Einschubebenen Garraum 2	5
Kennzeichnung der Einschubebenen	•
Garraumbeleuchtung	1 LED-Spot
Temperaturen in °C	30–300
Temperaturen min. in °C	30
Temperaturen max. in °C	300
Nischenmasse (B x H x T) in mm	550-554 x 762-765 x 580
Nischenbreite min. in mm	550
Nischenbreite max. in mm	554
Nischenhöhe min. in mm	762
Nischenhöhe max. in mm	765
Nischantiefe in mm	580
Gerätebreite in mm	548
Gerätehöhe in mm	758
Gerätetiefe in mm	569
Gewicht in kg	57,4
Gesamtanschluss in kW	3,60
Spannung in V	400
Frequenz in Hz	50
Absicherung in A	10
Phasenanzahl	2
Nullleiter	Ja
Leuchtmittel tauschen	Kundendienst
Mitgeliefertes Zubehör	
Backblech mit PerfectClean HBB 71	1

im perfekt kombinierbaren Design mit LED-Beleuchtung und Pyrolyse.



EAN: 4002516192558 / Materialnummer: 11119010 / Alte Materialnummer: 22746048CH

Universalblech mit PerfectClean HUBB 71	1
Back- und Bratrost PyroFit	1
Herausnehmbare Seitengitter mit PyroFit (Paar)	1
Gutschein für einen induktionsfähigen HUB 5001-M Gourmet-Bräter	1

Verfügbare Displaysprachen

Verfügbare Displaysprachen durch 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,