



DGC 7250 Gris Graphite

Modèle: 12107780

4 0 0 2 5 1 6 6 1 0 2 0 5



The Miele logo, consisting of the word "Miele" in white serif font on a red rectangular background.

€ 1.949,00

€ 1.949,00



DESCRIPTION

Four mixte pour la cuisson à la vapeur, la cuisson au four et le rôtissage avec connectivité et TasteControl.

- Affichage en texte clair et commande par capteur : DirectSensor S
- Excellents résultats - Technologie de cuisson à la vapeur MonoSteam
- Pâte aérée et croûte brune - Professionnel
- Pas d'aliments trop cuits - TasteControl

Contenu de la livraison

- Plaque de cuisson avec PerfectClean (1)
- Plaque de cuisson universelle avec PerfectClean (1)
- Grille de cuisson et de rôtissage avec PerfectClean (1)
- Guides FlexiClip (paire) (1)
- Guides amovibles pour plaques de cuisson avec PerfectClean (paire) (1)
- Plaques perforées en acier inoxydable pour four à vapeur (1)
- Casseroles de four vapeur en acier inoxydable non perforées (1)
- Pastilles de détartrage (2)

VÉGÉTAUX

La nature à l'état pur : la préparation en douceur au four à vapeur préserve leur propre saveur et vous permet de manger très sainement.

ANNEXE

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Toujours présents : les pommes de terre, le riz et les pâtes s'intègrent à tous les plats et offrent une valeur nutritionnelle élevée.

POISSON/FRUITS DE MER

Des fruits de mer sains : le poisson et les fruits de mer sont parfaitement cuits et conservent leur arôme et leur forme.

VIANDE

Tendre et juteuse : la viande cuite au four à vapeur séduit par sa saveur maison intense.

DÉFORESTATION

Doux pour les aliments surgelés : vous pouvez les décongeler en douceur à environ 60 °C et donc dans des conditions idéales.

DÉSINFECTION DES BIBERONS

Sans germes en 15 minutes seulement : vous pouvez désinfecter les biberons rapidement et facilement à 100 °C.

BLANCHISSEMENT

Préparation optimale : blanchir les fruits et les légumes pour les conserver avec la meilleure qualité possible.

DESSERTS

Le meilleur vient en dernier : vous pouvez également préparer des desserts de différentes manières dans le four à vapeur.

CUISSON D'ŒUFS

Tendre, moyennement dur ou dur ? À 100 °C, vous obtiendrez en quelques minutes l'œuf parfait pour le petit-déjeuner.

VAPEUR

Longue durée de conservation : les fruits, les légumes, la viande et les saucisses se conservent particulièrement bien dans le four à vapeur.

STÉRILISATION DES VERRES DE CONSERVATION

Idéalement préparés : vous pouvez désinfecter de manière optimale les verres pour le marinage des fruits, etc.

DÉVELOPPEMENT

Facile à enlever : vous pouvez peler les tomates, les nectarines, les amandes et autres après 1 à 4 minutes dans le four à vapeur.

PRÉPARER DU JUS

Préparez de délicieux jus ou de la gelée à partir de fruits : le pressage à la vapeur se fait en douceur.

CHAUFFER

Comme s'ils étaient frais : les plats de la veille peuvent être parfaitement régénérés en quelques minutes à

80-100 °C.

CHALEUR LINGETTES HUMIDES

Choyez vos invités : offrez-leur des lingettes humides provenant du four à vapeur après le dîner.

FAIRE LEVER LA PÂTE À LA LEVURE

Aérienne et onctueuse : la pâte à levure fonctionne également avec ce four polyvalent ; elle lève parfaitement à 40 °C.

PRÉPARATION DU YAOURT

Fait maison : en 5 heures seulement, le four à vapeur vous permet de préparer votre propre yaourt à 40 °C.

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT

Tentation sucrée : à 90 °C, le chocolat fond sans s'agglomérer et sans brûler, pour les gâteaux et les biscuits.

SOUPES

Qu'elles soient crémeuses ou transparentes, les soupes, dans leurs innombrables variantes, sont les entrées préférées des convives.

HOT

Vous mangez un peu plus tard ? Votre cuiseur vapeur maintient automatiquement les plats au chaud jusqu'à 15 minutes.

GÉNÉRATION DE VAPEUR EXTERNE

Économique : la vapeur vient de l'extérieur

La production de vapeur à l'extérieur de la chambre du four empêche l'accumulation de calcaire et assure un nettoyage léger.

PROFI-FUNCTION

Des résultats optimaux grâce à l'humidification-Plus

La cuisson et le rôtissage sont améliorés grâce à l'humidité : les pâtes sont incomparablement aérées et les croûtes brunes.

MONOSTEAM

Une préparation en douceur pour des résultats optimaux

Rapide et homogène : la vapeur est répartie autour des plats et assure une cuisson douce.

TASTECONTROL

Après la cuisson ? Seulement si vous le souhaitez

La fonction TasteControl empêche toute post-cuisson involontaire et permet de maintenir les plats au chaud si vous le souhaitez.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

La garantie d'une cuisson et d'une friture détendues

Des plats délicieux en un clin d'œil : poisson, viande ou légumes - tout est préparé de manière entièrement

automatique.

PRÉPARATION INDÉPENDANTE DE LA QUANTITÉ

Différentes quantités, même temps de cuisson

Toujours le même temps : que votre plat pèse 100 g ou 1 kg, le temps de cuisson reste toujours le même.

RÉSEAU DOMESTIQUE AVEC MIELE@HOME[1]

Connecté intelligemment

Vivez intelligemment : avec Miele@home, vous pouvez relier intelligemment vos appareils électroménagers pour plus de possibilités.

SOFTOPEN ET SOFTCLOSE

Mouvement doux de la porte

Sophistiquée et élégante : la porte s'ouvre et se ferme d'un mouvement doux - jusqu'au bout.

GUIDES FLEXICLIP[2]

Votre vaisselle : accessible de manière optimale

Ergonomique et confortable : le tiroir coulissant vous permet d'atteindre facilement et en toute sécurité vos plats dans le four.

FONCTIONS TEMPORELLES

Laissez votre four gérer le temps

Toujours à l'heure : programmez l'heure de début, l'heure de fin et la durée de la cuisson ou la minuterie.

GRAND GRILL

Polyvalent pour une utilisation à l'intérieur : permet également de griller de plus grandes quantités de steaks, saucisses, brochettes et autres.

HOT PLUS

Délicieusement aéré : idéal pour une cuisson douce et un rôtissage sur deux niveaux.

CHALEUR SUPÉRIEURE/INFÉRIEURE

Universel et classique : tous les résultats de cuisson et de rôtissage traditionnels conviennent parfaitement.

CHALEUR DE BASE

Cuisson individuelle : pour les plats à cuire au bain-marie ou à dorer par le bas.

GRIL DE CIRCULATION

Croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur : idéal pour le poulet, le canard, le jarret, le rôti et bien d'autres viandes.

ECO HOTELIGHT

Permet d'économiser de l'énergie et du temps : les plats peuvent être préparés en économisant de l'énergie.

CUISSON À LA VAPEUR

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Cuisson douce et saine : la cuisson à la vapeur préserve des niveaux particulièrement élevés de nutriments.

PROFI-FUNCTION

Comme à la sortie du boulanger : l'utilisation de l'humidité permet d'obtenir une pâte incomparablement aérée et des croûtes brunes.

VERSION PERFECTCLEAN

Effet antiadhésif unique pour un nettoyage sans effort

Nettoyez rapidement : les résidus alimentaires n'adhèrent pas, ce qui facilite le nettoyage.

SPÉCIFICATIONS

Accessoires

Feuille de cuisson
incluse ✔

Caractéristiques du four

Fonction de grill ✔
Fonction de
préchauffage ✔
Fonction
décongélation ✔
Programma
desinfecteren ✔
Programme pour
levée de pâte ✔
Température
maximale du four 250

Caractéristiques physiques

Couleur Gris
Couleur secondaire Grafietgrijs
Hauteur 59,6
Hauteur de niche
(minimum) 59
Largeur 59,5
Largeur de niche
(minimum) 56
Poids 42
Profondeur 56,8
Profondeur de niche (
minimum) 55
Puissance de 3500

Commande

Programmes 8
automatiques
Type de commande DirectSensor

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

raccordement

Confort

Avec écran 
Fermeture douce 

Consommation d'énergie

Classe énergétique A+

Entretien & Nettoyage

Programma 
détartrage
Programme de 
nettoyage

FonctionsMinuterie **Général**

Capacité du four 76
Contenu du réservoir
à eau 1
Fonction du four 

SécuritéSécurité enfant 

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications