

## DGC 7645 HC Pro Gris Graphite

Modèle: 12108360

4 0 0 2 5 1 6 6 3 5 6 6 6



4 002516 635666 >

€ 3.749,00

€ 3.749,00



### DESCRIPTION

Four mixte compact avec raccordement fixe à l'arrivée d'eau pour la cuisson à la vapeur, la cuisson au four, le rôtissage avec thermomètre pour aliments + cuisson par menu.

- Écran tactile avec capteur de proximité : M Touch S + MotionReact
- Résultats parfaits : Technologie de cuisson à la vapeur DualSteam
- Croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur : la cuisson combinée
- Miele@home - appareil avec WiFi + Mix & Match
- Nettoyage facile - HydroClean et cavité du four en acier inoxydable

Contenu de la livraison

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

### VÉGÉTAUX

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

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

**ANNEXE**

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.

**ECO STEAM**

Écologique et durable : économisez de l'énergie en cuisant à la vapeur.

**CUISSON D'ŒUFS**

Moelleux, moyennement moelleux ou dur ? A 100°C, vous obtenez en quelques minutes un œuf parfait pour le petit-déjeuner.

**GLAÇAGE**

Longue durée de conservation : les fruits, les légumes, la viande et les saucisses se conservent très facilement grâce au four à vapeur.

**STÉRILISATION DES VERRES DE CONSERVATION**

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

**DEVELOPPER**

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**

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

Préparez de délicieux jus ou de la gelée à partir de fruits : le pressage à la vapeur s'effectue 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.

### **CHOCOLAT FONDANT**

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 claires, les soupes se déclinent à l'infini et constituent l'un des amuse-gueule les plus appréciés.

### **HOT**

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

### **FONCTION CROUSTILLANTE**

Croustillant et croquant

Parfait pour les pizzas et les frites : la réduction de l'humidité crée un extérieur croustillant et bruni.

### **MULTISTEAM PRO**

Un talent complet pour des résultats homogènes

Le meilleur goût : la vapeur se répartit uniformément et rapidement - pour des résultats de cuisson optimaux.

### **COMBI COOKING**

Combinaison parfaite de chaleur humide et sèche

Le plaisir à l'état pur : grâce à la combinaison d'air chaud sec et humide, vous obtenez d'excellents résultats de cuisson et de rôtissage.

### **PRINCIPE 3 EN 1**

Un seul appareil

Combinaison peu encombrante : utilisation du four, cuisson à la vapeur et cuisson combinée pour une flexibilité de cuisson maximale.

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

### **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**

Pour obtenir sans effort le meilleur résultat

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

### **FONCTION DE CONSERVATION AUTOMATIQUE DE LA CHALEUR**

Protège les nutriments et l'appareil

Pas de refroidissement immédiat : les plats sont automatiquement maintenus au chaud pendant 15 minutes après la fin de la cuisson.

### **MENU DE CUISSON AUTOMATIQUE**

Pour un menu complet

Cuire plusieurs éléments à la fois : la température, le temps de cuisson et l'ordre sont déterminés automatiquement.

### **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.

### **OUVERTURE MOTORISÉE AVEC SOFTCLOSE**

Plus qu'un simple élément de commande

Confortable : ouvrez et fermez le panneau élévateur avec votre doigt, derrière lequel se trouve le réservoir d'eau.

### **DE NOMBREUSES UTILISATIONS**

Diverses possibilités

La cuisson à la vapeur est également idéale pour blanchir, décongeler, chauffer, faire lever de la pâte à levure ou faire fondre du chocolat.

### **EAU INSTANTANÉE PLUS**

Toujours prêt à l'emploi

Plus de confort grâce au raccordement à l'eau fraîche : plus besoin de remplir et de vider le réservoir d'eau soi-même.

### **GUIDES FLEXICLIP[2]**

Votre plat : accessible de manière optimale

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

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

**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.

**CUISSON COMBINÉE/CHALEUR PLUS**

Meilleurs résultats : grâce à l'humidité supplémentaire, le pain, les petits pains ou la viande sont préparés de manière optimale et professionnelle.

**CUISSON COMBINÉE / CHALEUR DU HAUT/DU BAS**

Les plats sont cuits uniformément par le haut et par le bas - pour un pain parfait.

**CUISSON COMBINÉE/GRIL**

Les poissons et les viandes à forte teneur en matières grasses, en particulier, deviennent merveilleusement tendres et moelleux, avec une peau ou une croûte croustillante.

**GRAND GRILL**

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

**HETELIGHT PLUS**

Délicieusement aéré : idéal pour la cuisson douce et le rôtissage sur deux niveaux.

**CUISSON INTENSIVE**

Qu'il s'agisse d'une pizza, d'une quiche ou d'une tarte aux fruits, le fond devient croustillant et le dessus reste juteux.

**SPECIAL PÂTISSERIE**

Concevez de délicieuses pâtisseries : choux, bretzels ou pâte à gâteau, comme chez le boulanger.

**CHALEUR DU HAUT/BAS**

Universel et classique : tous les résultats de cuisson et de rôtissage traditionnels sont parfaits.

**CHALEUR SUPÉRIEURE**

Une touche finale pour l'œil et le goût : c'est ainsi que l'ensemble de la préparation réussit à gratiner, à cuire et à dorer.

**CHALEUR INFÉRIEURE**

Cuisson séparée : pour les plats à cuire au bain-marie ou à post-brunir 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 de nombreuses autres viandes.

**APPLICATIONS SPÉCIALES**

Unique devient facile : divers programmes spéciaux, tels que le séchage, garantissent d'excellents résultats.

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

**PROGRAMME SABBAT**

Préprogrammez les plats jusqu'à 72 heures : le programme Sabbath unique permet également de planifier à long terme.

**PRÉPARATION SOUS-VIDE**

Un délice culinaire : la viande, les légumes ou les fruits préparés sous vide garantissent une expérience gustative optimale.

**MIX & MATCH**

Des plats délicieux en un clin d'œil : Mix & Match vous permet de cuisiner plusieurs plats en même temps.

**ECO STEAMOVEN**

Écologique et durable : économisez de l'énergie lors de la préparation de vos aliments.

**ECO HEATING**

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

**CUISSON À LA VAPEUR**

Préparation douce et saine : la cuisson à la vapeur préserve une quantité particulièrement élevée de nutriments.

**LUMIÈRE BRILLANTE**

La meilleure vue à tous les niveaux

Puissant et agréable : des spots LED de haute qualité assurent un éclairage optimal de votre espace de cuisson.

**HYDROCLEAN**

Nettoyage automatique en profondeur

Une propreté éclatante : grâce à HydroClean, l'espace de cuisson de votre four mixte Miele est nettoyé de manière entièrement automatique.

**CAVITÉ DU FOUR EN ACIER INOXYDABLE AVEC STRUCTURE EN LIGNE**

Un équipement professionnel

De haute qualité et facile à nettoyer : compartiment du four en acier inoxydable durable avec structure linéaire spéciale.

**SPÉCIFICATIONS****Accessoires**

Feuille de cuisson  
incluse

**Caractéristiques du four**

Fonction de grill  
Fonction de  
préchauffage



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

Fonction décongélation	✓
Programma desinfecteren	✓
Programme pour levée de pâte	✓
Température maximale du four	230

#### Caractéristiques physiques

Couleur	Gris
Couleur secondaire	Grafietgrijs
Hauteur	45,6
Hauteur de niche (minimum)	45
Largeur	59,5
Largeur de niche (minimum)	56
Poids	40,1
Profondeur	56,9
Profondeur de niche (minimum)	55,5
Puissance de raccordement	3400

#### Commande

Type de commande	DirekTouch
------------------	------------

#### Confort

Avec écran	✓
Fermeture douce	✓
Longueur de câble	2

#### Consommation d'énergie

Classe énergétique	A+
--------------------	----

#### Entretien & Nettoyage

Programma détartrage	✓
Programme de nettoyage	✓

#### équipement

Éclairage intérieur	✓
---------------------	---

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

**Général**

Capacité du four 47  
Fonction du four 

**Sécurité**

Sécurité enfant 