



DGC 7660 HC Pro OBSW

Modèle: 12108390

4 0 0 2 5 1 6 6 3 5 5 7 4



4 002516 635574 >

€ 4.249,00

€ 4.249,00



DESCRIPTION

Four mixte 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
- Des résultats parfaits : Technologie de cuisson à la vapeur DualSteam
- Croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur : 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

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.

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.

CHALEUR

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.

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

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

RÉSEAU DOMESTIQUE AVEC MIELE@HOME[2]

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.

GUIDES FLEXICLIP[3]

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.

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

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

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.

BIG GRILL

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

HOT PLUS

Merveilleusement 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.

PROGRAMME SABBAT

Préprogrammez les plats jusqu'à 72 heures : le programme Sabbat 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
Fonction
décongélation
Température 230

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

maximale du four

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Couleur secondaire	Noir d'obsidienne
Hauteur	59.6
Hauteur de niche (minimum)	59
Largeur	59.5
Largeur de niche (minimum)	56
Poids	46.5
Profondeur	56.7
Profondeur de niche (minimum)	55.5
Puissance de raccordement	3450

Commande

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

Confort

Avec écran	✓
Longueur de câble	2

Consommation d'énergie

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

Entretien & Nettoyage

Programma détartrage	✓
Programme de nettoyage	✓

équipement

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

Fonctions

Minuterie	✓
-----------	---

Général

Capacité du four	67
Contenu du réservoir à eau	1.4
Fonction du four	✓

Sécurité

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



Sécurité enfant

