



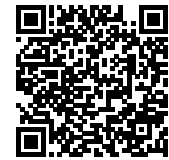
## DGC 7250 Obsidienne Noir Miele

Merk: Miele  
 Model: DGC 7250 OBSW



~~€ 1 949,00~~

**€ 1 949,00**



SCANNER POUR  
 COMMANDER

### OMSCHRIJVING

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
- Nettoyage facile - design PerfectClean

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)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

## 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

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

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[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.

#### GUIDES FLEXICLIP[3]

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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

### 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

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.

## SPECIFICATIE

### Accessoires

Feuille de cuisson  
 incluse 

### Caractéristiques du four

Fonction de grill   
 Fonction de  
 préchauffage 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Fonction décongélation       | ✓      |
| Programma desinfecteren      | ✓      |
| Programme pour levée de pâte | ✓      |
| Température maximale du four | 250 °C |

### Caractéristiques physiques

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Couleur                         | Noir              |
| Couleur secondaire              | Noir d'obsidienne |
| Hauteur                         | 59,6 cm           |
| Hauteur de niche (minimum)      | 59 cm             |
| Largeur                         | 59,5 cm           |
| Largeur de niche (minimum)      | 56 cm             |
| Poids                           | 42 kg             |
| Profondeur                      | 56,8 cm           |
| Profondeur de niche ( minimum ) | 55 cm             |
| Puissance de raccordement       | 3500 W            |

### Commande

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Programmes automatiques | 8            |
| Type de commande        | DirectSensor |

### Confort

|                 |   |
|-----------------|---|
| Avec écran      | ✓ |
| Fermeture douce | ✓ |

### Consommation d'énergie

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

### Entretien & Nettoyage

|                        |   |
|------------------------|---|
| Programma détartrage   | ✓ |
| Programme de nettoyage | ✓ |

### Fonctions

|           |   |
|-----------|---|
| Minuterie | ✓ |
|-----------|---|


Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| <b>MA</b>  | 13u30 tot 18u00*                |
| <b>DI</b>  | 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30 |
| <b>WOE</b> | 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30 |
| <b>DO</b>  | 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30 |

|             |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| <b>VRIJ</b> | 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30 |
| <b>ZAT</b>  | 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00 |
| <b>ZON</b>  | GESLOTEN                        |

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

## Général

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Capacité du four           | 76 Litres   |
| Contenu du réservoir à eau | 1 Litres  |
| Fonction du four           |  |

## Sécurité

|                 |   |
|-----------------|---|
| Sécurité enfant |  |
|-----------------|---|

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar