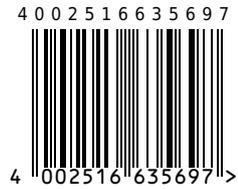




DGC 7845 HC Pro BW Miele

Merk: Miele
 Model: 12108550



€ 4 399,00

€ 4 399,00



SCANNER POUR
 COMMANDER

OMSCHRIJVING

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 sans fil + cuisson par menu.

- Grand écran tactile avec capteur de proximité : M Touch + 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 (2)
- 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

- 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.

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

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

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.

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 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 claires, les soupes, dans leurs innombrables variantes, sont un mets de choix pour l'apéritif.

HOT

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

FONCTION CRISP

Croustillant et croquant

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

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.

THERMOMÈTRE ALIMENTAIRE SANS FIL

Viande et poisson parfaitement cuits

Contrôle confortable : la mesure correcte de la température à cœur garantit la cuisson souhaitée du plat.

FONCTION DE CHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Protège les aliments 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.

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

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.

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.

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 en intérieur : il permet également de griller de plus grandes quantités de steaks, de saucisses, de brochettes, etc.

HOT 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

Créez 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

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 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

Cuisson 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.

SPECIFICATIE

Accessoires

Feuille de cuisson
incluse 

Caractéristiques du four

Fonction de grill 
Fonction de
préchauffage 
Fonction
décongélation 
Programme pour
levée de pâte 
Température 230 °C

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

maximale du four

Caractéristiques physiques

Couleur	Blanc
Couleur secondaire	Blanc laqué
Hauteur	45,55 cm
Hauteur de niche (minimum)	45 cm
Largeur	59,5 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Poids	40,1 kg
Profondeur	56,85 cm
Profondeur de niche (minimum)	55,5 cm
Puissance de raccordement	3400 W

Commande

Type de commande	Display
------------------	---------

Confort

Avec écran	<input checked="" type="checkbox"/>
Fermeture douce	<input checked="" type="checkbox"/>
Longueur de câble	2 m

Consommation d'énergie

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

Entretien & Nettoyage

Programma détartrage	<input checked="" type="checkbox"/>
Programme de nettoyage	<input checked="" type="checkbox"/>

équipement

Éclairage intérieur	<input checked="" type="checkbox"/>
---------------------	-------------------------------------

Fonctions

Minuterie	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------	-------------------------------------

Général

Capacité du four	47 Litres
Fonction du four	<input checked="" type="checkbox"/>

Sécurité

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

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