



DO 7860 Noir obsidienne Miele

Fabricant: Miele
Modèle: 11136360

€9.999,00



DÉSCRIPTION

- Four Dialog Un monde d'innovation chez vous
- L'innovation culinaire. Tous les jours et à la maison grâce à M Chef
- La cuisine exigeante en toute simplicité
- Des plats exigeants grâce à Gourmet Assistant et Gourmet Profi
- Cuisson de plusieurs aliments en même temps avec le menu M Chef
- Gain de temps pouvant aller jusqu'à 70

Contenu de la livraison

- Plaque de cuisson avec PerfectClean (1)
- Plaque de cuisson universelle avec PerfectClean (1)
- Grille de cuisson et de rôtissage PyroFit (1)
- Pastilles de détartrage (2)

COOL FRONT

Seuls les aliments sont chauds

Protection contre les brûlures : l'appareil reste relativement froid, même à l'extérieur.

SYNCHRONISATION DE L'HEURE

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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Réglage facile de l'heure

Un seul réglage : les horloges de tous les appareils Miele connectés sont synchronisées.

CATALYSEUR AIRCLEAN

Réduction des odeurs de cuisson

Un air de meilleure qualité : les graisses et les odeurs sont presque entièrement éliminées de la vapeur dégagée.

M CHEF

L'innovation - la nouvelle cuisine

La nouvelle dimension de la cuisine : vers d'excellents résultats en peu de temps et sans perte de qualité.

GOURMET PROFI

La cuisson individuelle

Réglez tous les paramètres selon vos préférences et vos plats seront préparés à votre goût.

ASSISTANT GOURMET

Conseils d'experts en cuisine

Conseils d'experts : l'assistant Gourmet vous recommande les réglages appropriés pour la préparation.

MENU M CHEF

Unique et invincible

Un menu sur simple pression d'un bouton : plusieurs aliments peuvent être préparés simultanément en une seule étape de préparation.

DÉCONGÉLATION EN DOUCEUR

Et la décongélation est parfaite

Régulièrement et rapidement : décongelez les aliments en douceur, sans perte de qualité et en peu de temps.

M CHEF AVEC FONCTION PRO

Plus d'humidité

Pâte aérée, croûte croustillante : grâce à l'apport d'humidité, vous obtenez les meilleurs résultats lors de la cuisson et du rôtissage.

THERMOMÈTRE ALIMENTAIRE

Une cuisson parfaite sans surveillance

Poissons et viandes parfaitement cuits : le thermomètre alimentaire vous informe lorsque la température souhaitée est atteinte.

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

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		

APPLICATIONS SPÉCIALES

Répondre aux besoins individuels

L'unique devient facile : des programmes spéciaux tels que la décongélation douce garantissent les meilleurs résultats.

FONCTION CROUSTILLANTE

Croustillant et croquant

Parfait pour la quiche ou la tarte : la chaleur sèche crée un extérieur croustillant et bruni.

MOBILECONTROL

Fonctionnement et contrôle mobiles

À tout moment, où que vous soyez : utilisez votre smartphone pour transférer des données mobiles, surveiller ou arrêter le processus de préparation.

RÉGLAGES INDIVIDUELS

Configurez l'appareil selon vos idées

Vous convient : vous pouvez configurer individuellement la langue, les signaux sonores et la luminosité de l'écran.

FONCTIONS DE MINUTERIE

Laissez la gestion du temps à votre four Dialog

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

RÉSEAU DOMESTIQUE AVEC MIELE@HOME[2]

Couplage intelligent

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

DÉCONGÉLATION EN DOUCEUR

Vos aliments surgelés sont décongelés uniformément et conservent la même qualité que les ingrédients frais.

M CHEF + HOT AIR PLUS

Merveilleusement léger et détendu : idéal pour une cuisson, un rôtissage et une cuisson encore plus rapides et durables.

M CHEF + CHALEUR SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE

Pour les classiques : des recettes traditionnelles de cuisson et de rôtissage préparées à la perfection et en un temps record.

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

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		

M CHEF + CUISSON INTENSIVE

Parfait pour une pizza, une quiche ou une tarte aux fruits, par exemple : croustillant à la base, juteux sur le dessus.

M CHEF + FONCTION PROFESSIONNELLE

Un plaisir particulier grâce à l'humidité : des croûtes incomparablement brunes et des poissons tendres et juteux.

M CHEF + RÔTISSEUR

C'est ainsi que la viande reste juteuse : saisir à haute température, cuire avec une température réglée individuellement.

M CHEF + GRAND GRIL

Pour une saveur intense : griller de grandes quantités de saucisses, de brochettes, de légumes et bien plus encore, tout en gagnant du temps.

M CHEF + CIRCULATION GRILL

Extérieur croustillant, intérieur juteux : idéal pour les rôtis, la volaille et de nombreux plats de viande avec des temps de cuisson plus courts.

HEAT PLUS

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

DIVISION PANURE

La viande reste tendre : la saisie se fait à une température élevée, la cuisson à une température sélectionnée.

BIG GRILL

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

PETIT GRIL

Extra pour les petites quantités : lorsque l'on peut en faire un peu moins, cela permet de cuire parfaitement des steaks, des saucisses et bien d'autres choses encore.

CUISSON INTENSIVE

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

CUISSON LENTE

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

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Douceur et tendresse : à basse température, la viande est cuite de manière particulièrement homogène et n'est pas sèche à l'extérieur.

CHALEUR SUPÉRIEURE/INFÉRIEURE

Universellement utilisable et classiquement bon : tous les résultats de cuisson et de rôtissage traditionnels fonctionnent parfaitement avec lui.

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-cuisson par le bas.

CIRCULATION GRILL

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

PROFI-FUNCTION

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

APPLICATIONS SPÉCIALES

L'unique devient facile : divers programmes spéciaux tels que le séchage garantissent des résultats exceptionnels.

PROGRAMMES SABBAT

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

FONCTIONS DE SÉCURITÉ

Une sécurité maximale dans toutes les situations

Toujours en sécurité : la sécurité enfants et l'arrêt d'urgence assurent une protection fiable.

UTILISATION DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE

Gestion intelligente de l'énergie

Vous bénéficiez d'une utilisation écologique de la chaleur résiduelle qui assure une gestion intelligente de l'énergie.

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

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

ÉCLAIRAGE BRILLANT

Un excellent éclairage

La meilleure vue sur vos aliments : deux barres de verre LED assurent un éclairage homogène de l'espace du four.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	✓
Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Convection voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction de préchauffage	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Modes de cuisson	4
Programme garder le programme au chaud	✓
Programme Lentement	✓
Programme pour levée de pâte	✓
Température maximale du four	300 °C
Température minimale	30 °C

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Hauteur	59,6 cm
Hauteur de niche (minimum)	59 cm
Largeur	59,5 cm
Largeur de niche (minimum)	56 cm
Profondeur	56,8 cm
Profondeur de niche (minimum)	55 cm

Commande

Commande via	✓
--------------	---

Confort

Fermeture douce	✓
-----------------	---

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

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

l'appli	
Programmes automatiques	21
Utilisation	Full touch

Entretien & Nettoyage

Nettoyer le four	Pyrolyse
Programma détartrage	<input checked="" type="checkbox"/>

Général

Capacité du four	50 Litres
------------------	-----------

Sécurité

Sécurité enfant	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------	-------------------------------------

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

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		