



## DGC 7440 HCX Pro Obsidiaanzwart Miele

Merk: Miele  
 Model: 12108050



€ 2.849,00  
**€ 2.849,00**



SCAN OM TE  
 BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Greeploze compacte combi-stoomoven voor stomen, bakken, braden met connectiviteit + BrilliantLight.

- Grote display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor
- Perfecte resultaten: DualSteam-stoomtechnologie
- Van buiten knapperig, van binnen sappig: combi-koken
- Simpele bediening: waterreservoir achter bedieningspaneel
- Eenvoudige reiniging - HydroClean en roestvrijstalen ovenruimte

#### Leveringsomvang

- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- Uitneembare bakplaatgeleiders (paar) (1)
- Geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)
- HydroClean vloeibaar reinigingsmiddel (1)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u30 tot 18u00*	<b>VRIJ</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>DI</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	<b>ZAT</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
<b>WOE</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30		

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

**GROENTEN**

Puur natuur: door de behoedzame bereiding in de stoomoven blijft de eigen smaak behouden en eet u zeer gezond.

**BIJGERECHTEN**

Altijd erbij: aardappelen, rijst en pasta passen bij elk gerecht en leveren een hoge voedingswaarde.

**VIS/ZEEVRUCHTEN**

Gezonde producten uit de zee: vis en zeevruchten worden perfect gegaard en behouden hun aroma en vorm.

**VLEES**

Mals en sappig: vlees uit de stoomoven scoort met de intensieve eigen smaak.

**ONTDOOIEN**

Zacht voor diepvriesproducten: deze kunt u behoedzaam op ca. 60 °C en dus onder ideale omstandigheden ontdooien.

**ZUIGFLESSEN DESINFECTEREN**

In slechts 15 minuten kiemvrij: zuigflessen kunt u snel en ongecompliceerd bij 100 °C desinfecteren.

**BLANCHEREN**

Optimale voorbereiding: blancheer fruit en groenten om ze daarna met de beste kwaliteit houdbaar te maken.

**DESSERTS**

Het beste komt als laatste: ook desserts kunt u op verschillende manieren bereiden in de stoomoven.

**ECO-STOMEN**

Ecologisch en duurzaam : spaar energie bij het stomen van uw levensmiddelen.

**EIEREN KOKEN**

Zacht, gemiddeld of hard? Op 100 °C heeft u in enkele minuten uw perfecte eitje bij het ontbijt

**INMAKEN**

Lang houdbaar: fruit, groenten, vlees en worst kunnen met de stoomoven bijzonder makkelijk worden ingemaakt.

**INMAAKGLAZEN STERILISEREN**

Ideaal voorbereid: u kunt glazen optimaal desinfecteren voor het inmaken van fruit etc.

**ONTVELLEN**

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

Eenvoudig verwijderd: tomaten, nectarines, amandelen en meer kunt u na 1-4 minuten in de stoomoven ontvellen.

#### SAP BEREIDEN

Maak lekker sap of gelei van fruit: door met stoom sap te bereiden, gebeurt dit op behoedzame wijze.

#### VERWARMEN

Alsof het vers is: gerechten van de vorige dag kunnen in enkele minuten op 80-100 °C perfect worden geregenereerd

#### VOCHTIGE DOEKJES VERWARMEN

Verwen uw gasten: geef ze na het eten vochtige doekjes uit de stoomoven.

#### GISTDEEG LATEN RIJZEN

Luchtig en soepel: met deze alleskunner lukt ook gistdeeg; het rijst prima op 40 °C.

#### YOGHURT BEREIDEN

Zelfgemaakt: in slechts 5 uur kunt u op 40 °C met de stoomoven uw eigen yoghurt maken.

#### CHOCOLADE SMELTEN

Zoete verleiding: op 90 °C smelt chocolade zonder te klonteren en te verbranden, voor taarten en koekjes.

#### SOEPEN

Of romig of helder: soepen in talloze variaties zijn een geliefd voorgerecht.

#### WARMHOUDEN

Wordt er iets later gegeten? Uw stoomoven houdt de gerechten automatisch tot wel 15 minuten warm voor u.

#### CRISP-FUNCTIE

Knapperig en krokant

Perfect voor pizza en frietjes: door vochtvermindering ontstaat een knapperige, bruine buitenkant.

#### MULTISTEAM PRO

Allround-talent voor gelijkmatige resultaten

De beste smaak: de stoom verdeelt zich gelijkmatig en snel - daardoor geniet u van optimale bereidingsresultaten.

#### COMBI-KOKEN

Vochtige en droge warmte perfect combineren

Puur genieten : dankzij de combinatie van droge en vochtige hete lucht krijgt u ultieme bak- en

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

braadresultaten.

### 3-IN-1-PRINCIPE

Alles in één toestel

Plaatsbesparend gecombineerd : ovengebruik, stoom- en combi-koken voor maximale flexibiliteit bij het koken.

### AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Moeiteloos naar het beste resultaat

Heerlijke gerechten in een handomdraai: vis, vlees of groenten – alles wordt volautomatisch bereid.

### AUTOMATISCHE WARMHOUDFUNCTIE

Bescherm de voedingsstoffen en het toestel

Niet meteen koud: de gerechten worden na einde van het bereiden nog 15 minuten automatisch warm gehouden.

### AUTOMATISCH KOKEN MENU

Voor een compleet menu

Meerdere componenten tegelijk klaarmaken: de temperatuur, bereidingstijd en volgorde worden automatisch bepaald.

### THUISNETWERK MET MIELE@HOME[2]

Slim gekoppeld

Leef slim: met Miele@home kunt u uw huishoudtoestellen slim koppelen voor meer mogelijkheden.

### SOFTOPEN EN SOFTCLOSE

Zachte deurbeweging

Geraffineerd en elegant : de deur opent en sluit met een zachte beweging – tot het einde.

### MOTORISCH OPENEND LIFTPANEEL MET SOFTCLOSE

Meer dan een bedieningselement

Comfortabel: open en sluit met uw vinger het liftpaneel, daarachter vindt u het waterreservoir.

### VELE GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN

Diverse mogelijkheden

Stomen is ook ideaal om te blancheren, ontdooien, verwarmen, gistdeeg te laten rijzen of chocolade te smelten.

### TIJDFUNCTIES

Laat het tijdmanagement aan uw oven over

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

Altijd op tijd: programmeer de starttijd, eindtijd en de duur van het bereidingsproces of de kookwekker.

#### COMBI-KOKEN/HETELUCHT PLUS

De beste resultaten: dankzij extra vocht worden brood, broodjes of vlees optimaal en professioneel bereid.

#### COMBI-KOKEN/BOVEN-ONDERWARMTE

Gerechten worden gelijkmatig van boven en onderen gegaard - voor het perfecte brood.

#### COMBI-KOKEN/GRILL

Vooral vis en vlees met een hoog vetgehalte worden heerlijk zacht en mals - met een knapperige huid of korst.

#### GROTE GRILL

Veelzijdig voor binnen: hiermee kunt u ook grotere hoeveelheden steaks, worstjes, spiesen en meer grillen.

#### HETELUCHT PLUS

Heerlijk luchtig: ideaal voor behoedzaam bakken en braden op maximaal twee niveaus.

#### INTENSIEF BAKKEN

Of het nu gaat om pizza, quiche of vruchtentaart - de onderkant wordt knapperig, de bovenkant blijft sappig.

#### GEBAK SPECIAAL

Heerlijk gebak op tafel toveren: choux, krakelingen of cakebeslag worden als bij de bakker.

#### BOVEN-/ONDERWARMTE

Universeel inzetbaar en klassiek goed: hiermee lukken alle traditionele bak- en braadresultaten optimaal.

#### BOVENWARMTE

Afwerking voor het oog en de smaak: zo slaagt de volledige bereiding bij gratineren, bakken en nabruinen.

#### ONDERWARMTE

Afzonderlijk bereiden: voor gerechten die au bain marie worden bereid of van onderen nagebruind moeten worden.

#### CIRCULATIEGRILL

Van buiten knapperig, binnenin lekker sappig: ideaal voor kip, eend, schenkel, rollade en veel ander vlees.

#### SPECIALE TOEPASSINGEN

Uniek wordt eenvoudig: diverse speciale programma's, zoals drogen, zorgen voor uitstekend resultaat.

#### SOUS-VIDE-BEREIDEN

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

Culinair genot: vacuüm bereid vlees, groenten of fruit zorgen voor de ultieme smaakbeleving.

#### MIX & MATCH

Heerlijke gerechten in een handomdraai: met Mix & Match kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

#### ECO-STOOMOVEN

Ecologisch en duurzaam: bespaar energie bij het bereiden van uw levensmiddelen.

#### ECO-HETELUCHT

Bespaart stroom en tijd: gerechten kunnen energiebesparend bereid worden.

#### STOOMKOKEN

Behoedzame en gezonde bereiding : bij het stomen blijven bijzonder veel voedingsstoffen behouden.

#### BRILLIANTLIGHT

Het beste zicht op alle niveaus

Krachtig en aangenaam : hoogwaardige ledspots zorgen voor optimale verlichting van uw ovenruimte.

#### HYDROCLEAN

Automatisch grondig gereinigd

Glanzend schoon: dankzij HydroClean wordt de ovenruimte van uw Miele combi-stoomoven geheel automatisch gereinigd.


#### ROESTVRIJSTALEN OVENRUIMTE MET LIJNENSTRUCTUUR

Professioneel uitgerust


Hoogwaardig en gemakkelijk te reinigen: ovenruimte van duurzaam roestvrij staal met speciale lijnenstructuur.

## SPECIFICATIE

### Accessoires

Meegeleverde  
bakplaat 

### Algemeen

Inhoud ovenruimte 47 Liter  
Inhoud  
waterreservoir 1,4 Liter  
Ovenfunctie 

### Bediening

### Energieverbruik

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

Automatische programma's 17  
Type bediening DirectSensor

Energieklasse A+



#### Functies

Timerfunctie 



#### Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde 3400 W  
Breedte 59,5 cm  
Diepte 56,9 cm  
Gewicht 40,2 kg  
Hoogte 45,6 cm  
Kleur Zwart  
Kleur/Stijl Obsidiaanzwart  
Nisbreedte (minimaal) 56 cm  
Nisdiepte (minimaal) 55,5 cm  
Nishoogte (minimaal) 45 cm



#### Gebruiksgemak

Kabellengte 2 m  
Met scherm   
Zachte sluiting 

#### Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen   
Ontkalkingsprogramma 

#### Ovenkenmerken

Grill   
Maximale oventemperatuur 230 °C  
Snel voorverwarmen 

#### Uitrusting

Binnenverlichting 

#### Veiligheid

Kinderbeveiliging 

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