



## DGC 7845 HCX Pro Grafietgrijs Miele

Merk: Miele  
 Model: 12108600



~~€ 4.499,00~~  
**€ 4.499,00**



SCAN OM TE  
 BESTELLEN

### OMSCHRIJVING

Greeploze compacte combi-stoomoven met toe- en afvoeraansluiting voor water voor stomen, bakken, braden met draadloze spijzethermometer + menu koken.

- Groot touchdisplay met benaderingssensor: M Touch + MotionReact
- Perfecte resultaten: DualSteam-stoomtechnologie
- Van buiten knapperig, van binnen sappig: combi-koken
- Miele@home - toestel met WiFi + Mix & Match
- Eenvoudige reiniging - HydroClean en roestvrijstalen ovenruimte

#### Leveringsomvang

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

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

- HydroClean vloeibaar reinigingsmiddel (1)

## 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.

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

**ONTVELLEN**

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

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

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

### DRAADLOZE SPIJZENTHERMOMETER

Vlees en vis perfect gaar

Comfortabele controle : de juiste meting van de kerntemperatuur garandeert de gewenste gaarheid van het gerecht.

### AUTOMATISCHE WARMHOUDFUNCTIE

Beschermt 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[1]

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

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

Diverse mogelijkheden

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

### **DIRECTWATER PLUS**

Altijd gebruiksklaar

Meer comfort dankzij verswateraansluiting: niet meer zelf het waterreservoir vullen en legen.

### **FLEXICLIP-GELEIDERS[2]**

Uw gerecht: optimaal toegankelijk

Ergonomisch en comfortabel: met de uittrekbare lade bereikt u eenvoudig en veilig uw gerechten in de oven.

### **TIJDFUNCTIES**

Laat het tijdmanagement aan uw oven over

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**

Vooraf 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.

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

**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**

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.

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

## SPECIFICATIE

### Accessoires

Meegelerde bakplaat 



### Energieverbruik

Energieklasse A+


### Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde 3400 W  
Breedte 59,5 cm  
Diepte 568,5 cm  
Gewicht 40,2 kg  
Hoogte 455 cm  
Kleur Grijs  
Kleur/Stijl Grafietgrijs  
Nisbreedte (minimaal) 56 cm  
Nisdiepte (minimaal) 55,5 cm  
Nishoogte (minimaal) 45 cm

### Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen   
Ontkalkingsprogramma 



### Algemeen

Inhoud ovenruimte 47 Liter  
Ovenfunctie 

### Functies

Timerfunctie 

### Gebruiksgemak

Kabellengte 2 m  
Met scherm   
Zachte sluiting 

### Ovenkenmerken

Grill   
Maximale oventemperatuur 230 °C  
Ontdooifunctie   
Programma desinfecteren   
Rijzen van deeg   
Snel 

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

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