



MIELE

DGC 7440 HCX Pro 125 Gala Edition

OBSW/MATT

COMBI-STOOMOVEN

A0082742

Combistoomoven ; Obsid.zw. mat ; Artline ; A+ ; 45 CM ; DirectSensor ; 48 L ; DualSteam, Ontdooien, Opwarmen ; 265 Automatische programma's ; WifiConnect, Mix&Match ; 40°C-100°C ; HydroClean

ADVIESPRIJS: 2848,00 EUR

Incl. BTW | Excl. Recupe/Bebat

TECHNISCHE KENMERKEN

Afmetingen	mm	452h x 595b x 550d
Netto gewicht	kg	40,2
Design		ArtLine
Energieklasse		A+
Aansluitwaarde	W	3300 3400
Type Ovenfunctie		Grill Grill met luchtcirculatie Hete lucht plus Intensief bakken Multifunctie Onderwarmte Ontdooifunctie Steambake Steamcrisp Traditioneel Variosteam
Stoomfunctie (J/N)		Ja
Aantal Stoomfuncties		4
Stoomfunctie Type		Stoom;Sous vide stoom
Ovendeur		Softclose
Regelbare Temperatuur stoom (J/N)		Ja
Watertoevoer		Waterreservoir
Inhoud waterreservoir	l	1,4
Bediening		Direct Sensor

Reiniging		Hydrolyse
Inhoud	I	47
Inbouw Hoogte	cm	45
Inbouw Breedte	cm	56
Inbouw Dipete	cm	55
Kleur		Obsidiaanzwart
Extra info		PROGRAMMA'S (17) Greeploos Mix & Match Automatische programma's met de mogelijkheid de bereiding individueel aan te passen Warmhouden Crisp-functie Sous-vide Speciale toepassingen Koppeling met Miele@home Touch2Open Display : DirectSensor Stomen op 3 niveaus tegelijkertijd Neerklapbaar grillelement Ontkalken CleanGlass-deur DualSteam Waterreservoir achter bedieningspaneel Condensreservoir achter bedieningspaneel Afvoerfilter Veiligheidsuitschakeling Toetsenvergrendeling Aantal niveaus : 3 Ovenverlichting : BrilliantLight Temperaturen stoomovenmodus in °C : 40-100

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

Grote display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor

Perfekte 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 HUBB 71 (1)

Braadrooster met PerfectClean HBBR 71 (1)

Uitneembare bakplaatgeleiders (paar) (1)

Roestvrijstalen schaal met gaatjes (1)

Roestvrijstalen schaal zonder gaatjes (1)

Ontkalkingstabletten (2)

HydroClean vloeibaar reinigingsmiddel (1)

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

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

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

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

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

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

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

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