



MIELE

DGC 7840 HCX Pro 125 Gala Edition

OBSW/MATT

COMBI-STOOMOVEN

A0082745

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

ADVIESPRIJS: 4298,00 EUR

Incl. BTW | Excl. Recupeel/Bebat

TECHNISCHE KENMERKEN

Afmetingen	mm	455h 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 Intensief bakken Multifunctie Onderwarmte Ontdooifunctie Steambake Steamcrisp Traditioneel Turbo hete lucht 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		M touch
Reiniging		Hydrolyse
Inhoud	l	47
Inbouw Hoogte	cm	45
Inbouw Breedte	cm	56
Inbouw Diepte	cm	55
Kleur		Obsidiaanzwart
Extra info		Combi-stoomoven Greeploos PROGRAMMA'S (17) Mix & Match Spijzethermometer snoerloos Automatische programma's met de mogelijkheid de bereiding individueel aan te passen Warmhouden Crisp-functie Automatische programma's Sous-vide Speciale toepassingen Koppeling met Miele@home Touch2Open Naderingssensor MotionReact Display : M Touch Stomen op 3 niveaus tegelijkertijd Individuele instellingen Neerklapbaar grillelement Roestvrijstalen ovenruimte met lijntjesstructuur Uitneembare bakplaatgeleiders Ontkalken CleanGlass-deur DualSteam Waterreservoir achter bedieningspaneel Condensreservoir achter bedieningspaneel Afvoerfilter Veiligheidsuitschakeling Toetsenvergrendeling Ovenverlichting : BrilliantLight Temperaturen stoomovenmodus in °C : 40-100

Greeplose compacte combi-stoomoven voor stomen, bakken, braden met draadloze spijzethermometer + HydroClean.
Groot touchdisplay met benaderingssensor: M Touch + MotionReact
Perfekte 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 HUBB 71 (1)
Braadrooster met PerfectClean HBRR 71 (1)
FlexiClip met PerfectClean HFC 71 (paar) (1)
Uitneembare bakplaatgeleiders (paar) (1)
Roestvrijstalen schaal met gaatjes (2)
Roestvrijstalen schaal zonder gaatjes (1)
Ontkalkingstabletten (2)
HydroClean vloeibaar reinigingsmiddel (1)
Draadloze spijzethermometer (1)

Gezonde producten uit de zee: vis en zeevruchten worden perfect gegaard en behouden hun aroma en vorm
Mals en sappig: vlees uit de stoomoven scoort met de intensieve eigen smaak
In slechts 15 minuten kiemvrij: zuigflessen kunt u snel en ongecompliceerd bij 100 °C desinfecteren.
Optimale voorbereiding: blancheer fruit en groenten om ze daarna met de beste kwaliteit houdbaar te maken.
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.
Zoete verleiding: op 90 °C smelt chocolade zonder te klonteren en te verbranden, voor taarten en koekjes
Wordt er iets later gegeten? Uw stoomoven houdt de gerechten automatisch tot wel 15 minuten warm voor u.
Puur genieten : dankzij de combinatie van droge en vochtige hete lucht krijgt u ultieme bak- en braadresultaten.
Plaatsbesparend gecombineerd : ovengebruik, stoom- en combi-koken voor maximale flexibiliteit bij het koken.
Heerlijke gerechten in een handomdraai: vis, vlees of groenten – alles wordt volautomatisch bereid.
Niet meteen koud: de gerechten worden na einde van het bereiden nog 15 minuten automatisch warm gehouden.

Meerdere componenten tegelijk klaarmaken: de temperatuur, bereidingstijd en volgorde worden automatisch bepaald.
Glanzend schoon: dankzij HydroClean wordt de ovenruimte van uw Miele combi-stoomoven geheel automatisch gereinigd.