



## DGC 7440 HCX Pro Grafietgrijs Miele

Merk: Miele

Model: MIEDGC7440HCXPROGRGR

**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)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u
<b>ZON</b>	GESLOTEN

	Stereorama
<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN

- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)
- 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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Stereorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN

## 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

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

## 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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN

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 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[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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Stereorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN

## 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, ontdoeien, verwarmen, gistdeeg te laten rijzen of chocolade te smelten.

## 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

	Elektro Smets
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u
<b>ZON</b>	GESLOTEN

	Stereorama
<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN

### **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 uitmuntend 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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Stereorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN


## ROESTVRIJSTALEN OVENRUIMTE MET LIJNENSTRUCTUUR

Professioneel uitgerust

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

## SPECIFICATIE

### Accessoires

Meegeleverde bakplaat 

### Bediening

Automatische programma's 17  
Type bediening DirectSensor


### Functies

Timerfunctie 

### Gebruiksgemak

Kabellengte 2 m

### Algemeen

Inhoud ovenruimte 47 Liter  
Inhoud waterreservoir 1,4 Liter  
Ovenfunctie 

### Energieverbruik

Energieklasse A+

### Fysieke kenmerken

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

### Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

### Elektro Smets

<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u
<b>ZON</b>	GESLOTEN

### Stereorama

<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN

Met scherm  
Zachte sluiting



Ontkalkingsprogramm  
a



#### Ovenkenmerken

Grill  
Maximale oventemperatuur  
230 °C  
Ontdooifunctie  
Snel voorverwarmen



230 °C



#### Uitrusting

Binnenverlichting



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN