



## DGC 7845 HC Pro Grafietgrijs

Model: 12108570

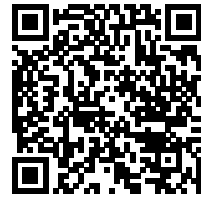
4 0 0 2 5 1 6 6 3 5 5 9 8



4 002516 635598 >

€ 4.399,00

€ 4.399,00



### BESCHRIJVING

Compacte combi-stoomoven met vaste aansluiting op waterafvoer 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)
- HydroClean vloeibaar reinigingsmiddel (1)

#### GROENTEN

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**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**

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**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 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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**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.

**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.

**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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**COMBI-KOKEN/GRILL**

Voorals 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 uitmuntend resultaat.

**SABBATPROGRAMMA**

Gerechten tot 72 uur voorprogrammeren: het unieke sabbatprogramma laat ook langetermijnplannen toe.

**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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

### 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 LIJENSTRUCTUUR

Professioneel uitgerust


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

## SPECIFICATIES

#### Accessoires

Meegeleverde bakplaat 

#### Algemeen

Inhoud ovenruimte 47  
Ovenfunctie 


#### Energieverbruik

Energieklasse A+



#### Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde 3400  
Breedte 59,5  
Diepte 56,85  
Gewicht 40,1  
Hoogte 45,55  
Kleur Grijs  
Kleur/Stijl Grafietgrijs  
Nisbreedte (minimaal) 56  
Nisdiepte (minimaal) 55,5  
Nishoogte (minimaal) 45


#### Gebruiksgemak

Kabellengte 2  
Met scherm 

#### Onderhoud & Reiniging




Automatisch reinigen   
Ontkalkingsprogramm 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig


Zachte sluiting 

a

#### Ovenkenmerken

Grill   
Maximale  
oventemperatuur 230  
Ontdooifunctie   
Snel voorverwarmen 

#### Uitrusting

Binnenverlichting 

#### Veiligheid

Kinderbeveiliging 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig