



## DGC 7860 HCX Pro Grafietgrijs

Model: 12108650

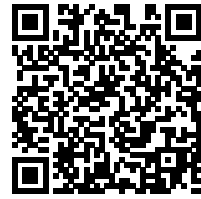
4 0 0 2 5 1 6 6 3 5 7 3 4



4 002516 635734 >

~~€ 5.099,00~~

€ 5.099,00



### BESCHRIJVING

Greeploze combi-stoomoven 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.

#### BIJGERECHTEN

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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

### **VOCHTIGE DOEKJES VERWARMEN**

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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.

### **AUTOMATISCHE WARMHOUDFUNCTIE**

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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**

Diverse mogelijkheden

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

### **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**

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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**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 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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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.

## SPECIFICATIES

#### Accessoires

Meegeleverde bakplaat

#### Algemeen

Inhoud ovenruimte 67  
Inhoud waterreservoir 1,4

#### Energieverbruik

Energieklasse A+

#### Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde 3450  
Breedte 59,5  
Diepte 56,7  
Gewicht 46,4  
Hoogte 59,6  
Kleur Grijs  
Kleur/Stijl Grafietgrijs  
Nisbreedte (minimaal) 56  
Nisdiepte (minimaal) 55,5  
Nishoogte (minimaal) 59

#### Gebruiksgemak

Met scherm   
Zachte sluiting

#### Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramm   
a

#### Ovenkenmerken

Grill   
Maximale oventemperatuur 230  
Ontdooifunctie   
Programma

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

desinfecteren

Rijzen van deeg



Snel voorverwarmen

