



DGC 7450 Obsidiaanzwart Miele

Merk: Miele
 Model: DGC7450



€ 2.249,00

€ 2.249,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Combi-stoomoven voor stomen, bakken, braden met connectiviteit, TasteControl en led-verlichting.

- Grote display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor
- Schitterende resultaten - MonoSteam-stoomtechnologie
- Luchtig deeg en bruine korstjes - Professional
- Gegarandeerd geen te gare voedingsmiddelen - TasteControl
- Eenvoudige reiniging - PerfectClean-uitvoering

Leveringsomvang

- Bakplaat met PerfectClean (1)
- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- FlexiClip-geleiders met PerfectClean (paar) (1)
- Uitneembare bakplaatgeleiders met PerfectClean (paar) (1)
- Geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

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.

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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

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.

EXTERNE STOOMOPWEKKING

Voordelig: stoom van buitenaf

De stoomopwekking buiten de ovenruimte voorkomt kalkafzetting en zorgt voor een lichte reiniging.

PROFI-FUNCTIE

Optimale resultaten met Bevochtiging-Plus

Beter bakken en braden met vocht: geniet van onvergelijkbaar luchtig deeg en bruine korstjes.

CRISP-FUNCTIE

Knapperig en krokant

Perfect voor pizza en frietjes: door vochtvermindering ontstaat een knapperige, bruine buitenkant.

MONOSTEAM

Behoedzame bereiding voor optimale resultaten

Snel en gelijkmatig: de stoom wordt verdeeld rondom de gerechten en zorgt voor een behoedzame bereiding.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

TASTECONTROL

Nagaren? Alleen als u dat wilt

De functie TasteControl voorkomt ongewild nagaren en kan naar wens de gerechten warmhouden.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Onstpannen bakken en braden gegarandeerd

Heerlijke gerechten in een handomdraai: vis, vlees of groenten - alles wordt volautomatisch bereid.

BEREIDEN ONAFHANKELIJK VAN HOEVEELHEID

Diverse hoeveelheden, dezelfde bereidingstijd

Altijd dezelfde tijd: of uw gerecht nu 100 g of 1 kg weegt, de bereidingsduur blijft steeds hetzelfde.

THUISNETWERK MET MIELE@HOME[2]

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.

FLEXICLIP-GELEIDERS[3]

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.

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.

BOVEN-/ONDERWARMTE

Universeel inzetbaar en klassiek goed: hiermee lukken alle traditionele bak- en braadresultaten optimaal.

ONDERWARMTE

Afzonderlijk bereiden: voor gerechten die au bain marie worden bereid of van onderen nagebruind moeten

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

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.

ECO-HETELUCHT

Bespaart stroom en tijd: gerechten kunnen energiebesparend bereid worden.

STOOMKOKEN

Behoedzame en gezonde bereiding : bij het stomen blijven bijzonder veel voedingsstoffen behouden.

PROFI-FUNCTIE

Zoals vers van de bakker: het gebruik van vocht geeft onvergelijkbaar luchtig deeg en bruine korstjes.

PROFI-FUNCTIE MET BRAADAUTOMAAT

Optimaal braden: aanbraden gebeurt op hoge temperatuur, garen op individuele temperatuur met vocht-ondersteuning.

PROFI-FUNCTIE MET HETELUCHT PLUS

Heerlijk luchtig: ideaal voor bakken en braden met vocht-ondersteuning op maximaal drie niveaus.

PROFI-FUNCTIE MET INTENSIEF BAKKEN

Pizza, quiche of vruchtentaart: met vocht-ondersteuning worden de bodems krokant en blijft het beleg sappig.

PROFI-FUNCTIE MET BOVEN-/ONDERWARMTE

Klassiek goed: met vocht-ondersteuning lukken alle traditionele bak- en braadresultaten optimaal.

PERFECTCLEAN-UITVOERING

Uniek anti-aanbakeffect voor moeiteloze reiniging

Snel weer proper: etensresten kunnen zich niet hechten, waardoor reiniging zeer eenvoudig is

LED-VERLICHTING

Het beste licht

Spot on: de led-spot verlicht de ovenruimte optimaal en is bovendien bijzonder energiezuinig.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30


ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

SPECIFICATIE

Accessoires

Meegeleverde bakplaat 



Bediening

Automatische programma's 13
Type bediening DirectSensor


Functies

Timerfunctie 

Gebruiksgemak

Met scherm 
Zachte sluiting 

Algemeen

Inhoud ovenruimte 76 Liter
Inhoud waterreservoir 1 Liter
Ovenfunctie 



Energieverbruik

Energieklasse A+

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde 3500 W
Breedte 59,5 cm
Diepte 56,8 cm
Gewicht 42 kg
Hoogte 59,6 cm
Kleur Zwart
Kleur/Stijl Obsidiaanzwart
Nisbreedte (minimaal) 56 cm
Nisdiepte (minimaal) 55 cm
Nishoogte (minimaal) 59 cm

Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen 
Ontkalkingsprogramma 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

Ovenkenmerken

Grill	✓
Maximale oventemperatuur	250 °C
Ontdooifunctie	✓
Programma desinfecteren	✓
Rijzen van deeg	✓
Snel voorverwarmen	✓

Uitrusting

Binnenverlichting	✓
-------------------	---

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✓
-------------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar