DGC 7450 Dampfbacköfen

Zum Dampfgaren, Backen, Braten mit Vernetzung, TasteControl und LED-Beleuchtung.

- Großes Klartextdisplay mit Sensorbedienung - DirectSensor
- Hervorragende Ergebnisse - MonoSteam-Dampftechnologie
- Besonders lockere Teige und gebräunte Krusten - Klimagaren
- Garantiert kein Übergaren von Lebensmitteln - TasteControl
- Leichte Reinigung - PerfectClean-Ausstattung

Obsidianschwarz

€ *

A+

Crisp function

Macht knusprig und kross

Perfekt für Pizza oder Pommes: Durch Reduktion der Feuchte gelingt eine knusprige Bräunung.

Beilagen

Immer dabei: Kartoffeln, Reis oder Nudeln passen zu jedem Gericht und liefern einen hohen Nährwert.

Auftauen

Sanft zu Tiefgekühltem: Gefrorenes können Sie schonend bei ca. 60 °C und damit unter idealen Bedingungen auftauen.

Feuchte Tücher erwärmen

Professionell verwöhnt: Reichen Sie Ihren Gästen zu einem edlen Menü feuchte Tücher aus dem Dampfgarer.

Enthäuten

Einfach entfernt: Tomaten, Nektarinen, Mandeln und vieles mehr können Sie in 1-4 Minuten im Dampfgarer enthäuten.

Babyflaschen desinfizieren

In nur 15 Minuten keimfrei: Schnell und unkompliziert lassen sich Babyflaschen bei 100 °C desinfizieren.

Warmhalten

Gegessen wird etwas später? Ihr Dampfgarer hält die Speisen automatisch bis zu 15 Minuten für Sie warm.

Hefeteig gehen lassen

Luftig und locker: Mit dem Allround-Talent gelingt Ihnen auch Hefeteig - bei 40°C geht er wunderbar auf.

Fisch/Meeresfrüchte

Gesundes aus dem Meer: Fisch und Meeresfrüchte werden auf den Punkt gegart und behalten ihr Aroma und ihre Form.

Ober-/Unterhitze

Universell einsetzbar und klassisch gut: Damit gelingen alle traditionellen Back- und Bratergebnisse bestmöglich.

Eco-Heißluft

Spart Strom und Zeit: Lebensmittel können energiesparend zubereitet werden.

Klimagaren

Optimale Ergebnisse mit dem Feuchte-Plus

Mit Feuchtigkeit besser braten und backen: Genießen Sie unvergleichlich lockere Teige und gebräunte Krusten.

Klimagaren mit Intensivbacken

Ob Pizza, Quiche oder Obstkuchen: Mit Feuchteunterstützung werden Böden knusprig und Beläge bleiben saftig.

Klimagaren mit Ober-/Unterhitze

Klassisch gut: Mit Feuchteunterstützung gelingen alle traditionellen Back- und Bratergebnisse bestmöglich.

PerfectClean-Ausstattung

Einmaliger Antihaft-Effekt für mühelose Reinigung

Schnell wieder sauber: Da keinerlei Speisen anhaften und verkrusten können, ist die Reinigung superleicht.

Externe Dampferzeugung

Vorteilhaft: Dampf von außen

Die Dampferzeugung außerhalb des Garraumes verhindert Kalkrückstände und sorgt für eine leichte Reinigung.

LED-Beleuchtung

Im besten Licht

Spot on: Der LED-Spot leuchtet den Garraum optimal aus und ist dabei besonders energieeffizient.

Grill groß

Vielseitig für drinnen: Damit können Sie auch größere Mengen Steaks, Würstchen, Spieße und anderes grillen.

Einkochen

Lange haltbar: Obst, Gemüse, Fleisch und Wurst lassen sich mit dem Dampfgarer besonders komfortabel einkochen.

Eier kochen

Weich, mittel oder hart? In wenigen Minuten bei 100 °C zu Ihrem optimalen Frühstücksei

Fleisch

Zart und saftig: Fleisch aus dem Dampfgarer punktet mit seinem intensiven Eigengeschmack.

Entsaften

Verwandeln Sie Obst in leckeren Saft oder Gelee: Durch Dampfentsaften gewinnen Sie diesen besonders schonend.

Schokolade schmelzen

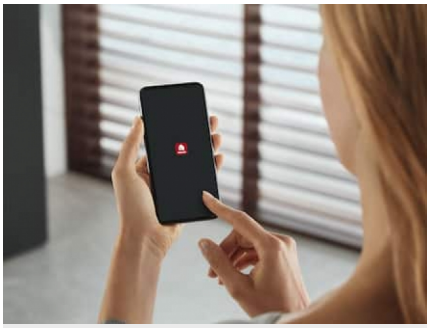
Süße Verführung: Bei 90 °C schmilzt Schokolade ohne zu verklumpen oder zu verbrennen - für Kuchen oder Plätzchen.

Desserts

Das Beste kommt zum Schluss: Auch Desserts können Sie mit dem Dampfgarer auf vielfältigste Weise zubereiten.

Klimagaren

Wie frisch vom Bäcker: Die Feuchteunterstützung sorgt für unvergleichlich lockere Teige und gebräunte Krusten.

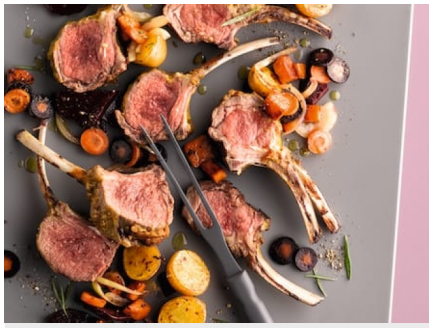


Hausgerätevernetzung mit Miele@home

Clever vernetzt

Machen Sie Ihr Leben smart: Dank Miele@home können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen - für mehr Möglichkeiten.

*Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.



Umluftgrill

Außen kross, innen schön saftig: Ideal für Hähnchen, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.

Einmachgläser sterilisieren

Ideal vorbereitet: Gläser lassen sich optimal für das Einkochen von Obst etc. desinfizieren.

Blanchieren

Optimale Vorbereitung: Blanchieren Sie Obst oder Gemüse, um es anschließend in bester Qualität haltbar zu machen.

Dampfgaren

Schonende und gesunde Zubereitung: Beim Garen mit Wasserdampf bleiben besonders viele Nährstoffe erhalten.

Heißluft plus

Herrlich luftig und locker: Ideal für schonendes Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen.

Klimagaren mit Bratautomatik

Optimal braten: Angebraten wird bei hoher, fortgegart bei individueller Temperatur mit Feuchteunterstützung.

MonoSteam

Schonender Garprozess für optimale Ergebnisse

Schnell und gleichmäßig: Der Dampf verteilt sich um die Speisen und sorgt für einen schonenden Garprozess.

Mengenunabhängiges Garen

Verschiedene Mengen, gleiche Garzeit

Immer die gleiche Zeit: Ob 100 g oder 1 kg, die Gardauer bleibt immer dieselbe.

Zeitfunktionen

Überlassen Sie das Zeitmanagement Ihrem Backofen

Immer pünktlich: Programmieren Sie Startzeit, Endzeit und Dauer des Garvorgangs oder den Kurzzeitwecker.

SoftOpen & SoftClose

Sanfte Türbewegung

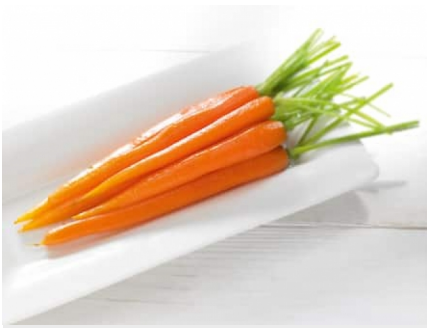
Raffiniert und elegant: Die Tür öffnet und schließt mit einer sanften Bewegung - bis zum Ende.

Suppen

Ob cremig oder klar - Suppen der unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen sind eine beliebte Vorspeise.

Joghurt zubereiten

Selbstgemacht: In nur 5 Stunden bei 40 °C können Sie mit dem Dampfgarer Ihren eigenen Joghurt herstellen.



Gemüse

Natur in Bestform: die schonende Zubereitung im Dampfgarer erhält den Eigengeschmack und ist zudem sehr gesund.

Unterhitze

Individuell zubereiten: Für Gerichte, die im Wasserbad gegart oder von unten nachgebräunt werden müssen.

Bauform und Design

Dampfbackofen	•
VitroLine	•
Gerätefarbe	Obsidianschwarz

Genussvorteile

Schnellaufheizen	•
TasteControl	•
Vorheizen	•
Externe Dampferzeugung	•
CrispFunction	•

Betriebsarten

Auftauen	•
Dampfgaren	•
Grill	•
Heißluft Plus	•
Intensivbacken	•
Ober-/Unterhitze	•
Unterhitze	•
Umluftgrill	•
Eco-Heißluft	•
Spezialanwendungen	•
Automatikprogramme	•
Länderspezifische Automatikprogramme	•
Bratautomatik	•
Klimagaren	•
Klimagaren mit Heißluft Plus	•
Klimagaren mit Ober-/Unterhitze	•
Klimagaren mit Intensivbacken	•
Klimagaren mit Bratautomatik	•
Grillbetriebsarten	•

Bedienkomfort

Display	DirectSensor
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua	•
Zeitlich programmierbare Dampfstöße	•
Mengenunabhängiges Garen	•
Tageszeitanzeige	•
Anzeige Datum	•
Kurzzeitwecker	•
Programmierung Garzeitanfang	•
Programmierung Garzeitende	•
Programmierung Garzeitdauer	•
Ist-Temperaturanzeige	•
Soll-Temperaturanzeige	•
Signalton bei Erreichen der Solltemperatur	•
Vorschlagstemperatur	•
Eigene Programme	•
Individuelle Einstellungen	•
Vernetzung mit Miele@home	•
Zeitfunktionen	•

Effizienz und Nachhaltigkeit

Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A+
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A+
Automatische Restwärmenutzung	•
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand in W	0.5
Leistungsaufnahme im Stand-by Modus in W	1.0
Leistungsaufnahme im vernetzten Bereitschaftsbetrieb in W	2.0
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Bereitschaftsbetrieb in min	20
Zeitdauer bis automatisches Schalten in vernetzten Bereitschaftsbetrieb in min	20
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand in min	20

Pflegekomfort

Pflegeprogramme	•
Externer Dampferzeuger	•
Entkalken	•
CleanGlass Tür	•

Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	•
Pflegeprogramm Einweichen	•
Garraum-Trocknungsprogramm	•
Herausnehmbare Aufnahmegitter	•
Emaille Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	•

Dampftechn. / Wasserversorgung

MonoSteam	•
Dampferzeuger Leistung in kW	2.200
Frischwassertank Volumen in l	1.0
Einsaugrohr zur Aufnahme von Wasser	•

Sicherheit

Gerätekühlsystem mit kühler Front	•
Sicherheitsausschaltung	•
Inbetriebnahmesperre	•
Tastensperre	•

Technische Daten

Leuchtmittel tauschen	Kundendienst
Garraumbeleuchtung	1 LED-Spot
Gerätemaße (B x H x T) in mm	595 x 596 x 568
Nischenmaße (B x H x T) in mm	560-568 x 590-595 x 550
Temperaturen Dampfgarbetrieb in °C	70-100
Temperaturen Backofenbetrieb in °C	30-250
Garraumvolumen in l	76
Garraumvolumen in l	76
Anzahl der Einschubebenen	5
Kennzeichnung der Einschubebenen	•
Türanschlag	unten
Temperaturen Backofenbetrieb min. in °C	30
Temperaturen Dampfgarbetrieb min. in °C	70
Nischenbreite min. in mm	560
Nischenbreite min. in mm	560
Nischenbreite max. in mm	568
Nischenbreite max. in mm	568
Nischenhöhe min. in mm	590
Nischenhöhe min. in mm	590
Nischenhöhe max. in mm	595
Nischenhöhe max. in mm	595
Nischentiefe in mm	550
Nischentiefe in mm	550
Nischentiefe in mm	550
Gewicht in kg	42.0
Gewicht in kg	42.0
Gewicht in kg	42.0
Gewicht in kg	42.0
Gesamtanschlusswert in kW	3.500
Spannung in V	220-240
Frequenz in Hz	50
Absicherung in A	16
Phasenanzahl	1
Anschlusskabel mit Netzstecker	•
Temperaturen Backofenbetrieb max. in °C	250
Temperaturen Dampfgarbetrieb max. in °C	100

Mitgeliefertes Zubehör

FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean HFC 71 (Paar)	1
Gelochte Edelstahl-Garbehälter	1
Backblech mit PerfectClean HBB 71	1
Universalblech mit PerfectClean HUBB 71	1
Back- und Bratrost mit PerfectClean HBBR 71	1
Herausnehmbare Aufnahmegitter (Paar)	1
Ungelochte Edelstahl Garbehälter	1
Entkalkungstabletten	2