



## DGC 7665 HC Pro Grafietgrijs Miele

Merk: Miele  
Model: 12108460



SCAN OM TE  
BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

Combi-stoomoven met vaste aansluiting op waterafvoer voor stomen, bakken, braden met spijzethermometer + menu koken.

- Touchdisplay met benaderingssensor: M Touch S + 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 (1)
- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

|     | WAARDAMME                     | KNOKKE       |      | WAARDAMME                      | KNOKKE       |
|-----|-------------------------------|--------------|------|--------------------------------|--------------|
| MA  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | VRIJ | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u  | 10u tot 18u  |
| DI  | - GESLOTEN -                  | - GESLOTEN - | ZAT  | 10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u | 10u tot 18u  |
| WOE | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | ZON  | - GESLOTEN -                   | - GESLOTEN - |
| DO  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  |      |                                |              |

- 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

## 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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

|     | WAARDAMME                     | KNOKKE       |      | WAARDAMME                      | KNOKKE       |
|-----|-------------------------------|--------------|------|--------------------------------|--------------|
| MA  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | VRIJ | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u  | 10u tot 18u  |
| DI  | - GESLOTEN -                  | - GESLOTEN - | ZAT  | 10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u | 10u tot 18u  |
| WOE | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | ZON  | - GESLOTEN -                   | - GESLOTEN - |
| DO  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  |      |                                |              |

**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**

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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

|            | WAARDAMME                     | KNOKKE       |             | WAARDAMME                      | KNOKKE       |
|------------|-------------------------------|--------------|-------------|--------------------------------|--------------|
| <b>MA</b>  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | <b>VRIJ</b> | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u  | 10u tot 18u  |
| <b>DI</b>  | - GESLOTEN -                  | - GESLOTEN - | <b>ZAT</b>  | 10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u | 10u tot 18u  |
| <b>WOE</b> | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | <b>ZON</b>  | - GESLOTEN -                   | - GESLOTEN - |
| <b>DO</b>  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  |             |                                |              |

**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.

**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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

|            | WAARDAMME                     | KNOKKE       |             | WAARDAMME                      | KNOKKE       |
|------------|-------------------------------|--------------|-------------|--------------------------------|--------------|
| <b>MA</b>  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | <b>VRIJ</b> | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u  | 10u tot 18u  |
| <b>DI</b>  | - GESLOTEN -                  | - GESLOTEN - | <b>ZAT</b>  | 10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u | 10u tot 18u  |
| <b>WOE</b> | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | <b>ZON</b>  | - GESLOTEN -                   | - GESLOTEN - |
| <b>DO</b>  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  |             |                                |              |

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

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.

### 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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

|     | WAARDAMME                     | KNOKKE       |      | WAARDAMME                      | KNOKKE       |
|-----|-------------------------------|--------------|------|--------------------------------|--------------|
| MA  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | VRIJ | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u  | 10u tot 18u  |
| DI  | - GESLOTEN -                  | - GESLOTEN - | ZAT  | 10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u | 10u tot 18u  |
| WOE | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | ZON  | - GESLOTEN -                   | - GESLOTEN - |
| DO  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  |      |                                |              |

Uniek wordt eenvoudig: diverse speciale programma's, zoals drogen, zorgen voor uitstekend 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.

### 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 LIJNENSTRUCTUUR

Professioneel uitgerust

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

## SPECIFICATIE

### Accessoires

Meegeleverde



### Algemeen

Inhoud ovenruimte

67 Liter

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

|     | WAARDAMME                     | KNOKKE       |      | WAARDAMME                      | KNOKKE       |
|-----|-------------------------------|--------------|------|--------------------------------|--------------|
| MA  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | VRIJ | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u  | 10u tot 18u  |
| DI  | - GESLOTEN -                  | - GESLOTEN - | ZAT  | 10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u | 10u tot 18u  |
| WOE | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  | ZON  | - GESLOTEN -                   | - GESLOTEN - |
| DO  | 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u | 10u tot 18u  |      |                                |              |

bakplaat

Ovenfunctie


**Bediening**
**Energieverbruik**

Type bediening

DirekTouch

Energieklasse

A+

**Functies**
**Fysiske kenmerken**

Timerfunctie



Aansluitwaarde

3450 W

Breedte

59.5 cm

Diepte

56.7 cm

Gewicht

46.5 kg

Hoogte

59.6 cm

Kleur

Grijs

Kleur/Stijl

Grafietgrijs

Nisbreedte (minimaal)

56 cm

Nisdiepte (minimaal)

55.5 cm

Nishoogte (minimaal)

59 cm

**Gebruiksgemak**
**Onderhoud & Reiniging**

Kabellengte

2 m

Automatisch reinigen



Met scherm



Ontkalkingsprogramm



Zachte sluiting



a

**Ovenkenmerken**
**Uitrusting**

Grill



Binnenverlichting



Maximale

230 °C

oventemperatuur

Ontdooifunctie



Programma



desinfecteren

Rijzen van deeg



Snel voorverwarmen


**Veiligheid**

Kinderbeveiliging



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**WAARDAMME**
**KNOKKE**
**WAARDAMME**
**KNOKKE**
**MA** 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u

10u tot 18u

**VRIJ**

9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u

10u tot 18u

**DI** - GESLOTEN -

- GESLOTEN -

**ZAT**

10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u

10u tot 18u

**WOE** 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u

10u tot 18u

**ZON**

- GESLOTEN -

- GESLOTEN -

**DO** 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u

10u tot 18u