



## DGC 7250 Grafietgrijs Miele

Merk: Miele  
Model: 12107780



SCAN OM TE  
BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

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

- Display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor S
- Schitterende resultaten - MonoSteam-stoomtechnologie
- Luchtig deeg en bruine korstjes - Professional
- Gegarandeerd geen te gare voedingsmiddelen - TasteControl

## Leveringsomvang

- Bakplaat met PerfectClean (1)
- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- FlexiClip-geleiders (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

	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			

**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.

**SAP BEREIDEN**

Maak lekker sap of gelei van fruit: door met stoom sap te bereiden, gebeurt dit op behoedzame wijze.

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			

**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.

**MONOSTEAM**

Behoedzame bereiding voor optimale resultaten

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

**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

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			

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[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.

#### 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.

#### 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 worden.

#### CIRCULATIEGRILL

Van buiten knapperig, binnenin lekker sappig: ideaal voor kip, eend, schenkel, rollade en veel ander vlees.

#### ECO-HETELUCHT

Bespaart stroom en tijd: gerechten kunnen energiebesparend bereid worden.

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			

**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.

**PERFECTCLEAN-UITVOERING**

Uniek anti-aanbakeffect voor moeiteloze reiniging

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

**SPECIFICATIE****Accessoires**

Meegeleverde  
bakplaat 


**Bediening**

Automatische  
programma's 8  
Type bediening DirectSensor

**Functies**

Timerfunctie 

**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 Grijs  
Kleur/Stijl Grafietgrijs  
Nisbreedte (minimaal) 56 cm  
Nisdiepte (minimaal) 55 cm  
Nishoogte (minimaal) 59 cm

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			

**Gebruiksgemak**

Met scherm	✓
Zachte sluiting	✓

**Ovenkenmerken**

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

**Onderhoud & Reiniging**

Automatisch reinigen	✓
Ontkalkingsprogramma	✓

**Veiligheid**

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

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			