



## DGC 7250 Grafietgrijs Miele

Merk: Miele  
Model: MIEDGC7250GRGR

**1.949,00€**



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)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u
<b>ZON</b>	GESLOTEN

	Stereorama
<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN

- Uitneembare bakplaatgeleiders met PerfectClean (paar) (1)
- Geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)

#### 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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN

### 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

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Steoreorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN

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

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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Stereorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN

#### 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.

#### 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 onvergelykbaar 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 

### Algemeen

Inhoud ovenruimte 76 Liter  
Inhoud waterreservoir 1 Liter  
Ovenfunctie 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets		Stereorama
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN

<b>Bediening</b>		<b>Energieverbruik</b>	
Automatische programma's	8	Energieklasse	A+
Type bediening	DirectSensor		
<b>Functies</b>		<b>Fysieke kenmerken</b>	
Timerfunctie		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
<b>Gebruiksgemak</b>		<b>Onderhoud &amp; Reiniging</b>	
Met scherm		Automatisch reinigen	
Zachte sluiting		Ontkalkingsprogramma	
		a	
<b>Ovenkenmerken</b>		<b>Veiligheid</b>	
Grill		Kinderbeveiliging	
Maximale oventemperatuur	250 °C		
Ontdooifunctie			
Programma desinfecteren			
Rijzen van deeg			
Snel voorverwarmen			

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>Elektro Smets</b>		<b>Stereorama</b>	
<b>MA</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>MA</b>	GESLOTEN
<b>DI</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DI</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	GESLOTEN	<b>WOE</b>	10u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>DO</b>	10u tot 18u
<b>VRIJ</b>	9u tot 12u en 13u tot 18u	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u
<b>ZAT</b>	9u tot 17u	<b>ZAT</b>	10u tot 17u30
<b>ZON</b>	GESLOTEN	<b>ZON</b>	GESLOTEN