



DGC 7250 Obsidiaanzwart

Model: 12107770

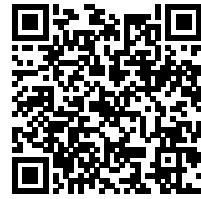
4 0 0 2 5 1 6 6 1 0 4 6 5



4 002516 610465 >

€ 1.949,00

€ 1.949,00



BESCHRIJVING

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
- Eenvoudige reiniging - PerfectClean-uitvoering

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)

GROENTEN

Puur natuur: door de behoedzame bereiding in de stoomoven blijft de eigen smaak behouden en eet u zeer gezond.

BIJGERECHTEN

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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.

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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

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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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 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 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.

SPECIFICATIES

Accessoires

Meegeleverde
bakplaat



Algemeen

Inhoud ovenruimte	76
Inhoud waterreservoir	1

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Ovenfunctie

Bediening

 Automatische programma's 8
 Type bediening DirectSensor

Energieverbruik

Energieklasse A+

Functies

Timerfunctie

Fysieke kenmerken

 Aansluitwaarde 3500
 Breedte 59.5
 Diepte 56.8
 Gewicht 42
 Hoogte 59.6
 Kleur Zwart
 Kleur/Stijl Obsidiaanzwart
 Nisbreedte (minimaal) 56
 Nisdiepte (minimaal) 55
 Nishoogte (minimaal) 59

Gebruiksgemak

 Met scherm
 Zachte sluiting

Onderhoud & Reiniging

 Automatisch reinigen
 Ontkalkingsprogramma
 a

Ovenkenmerken

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

Veiligheid

Kinderbeveiliging

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig