

DO 7860 GRAFIETGRIJS MIELE



200924.0203.613490

Categorie: Oven
Merk: Miele
Model: 11136370

4 002516182740



€ 9.999,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

Afgedrukt op: 20/09/2024 02:03

BESCHRIJVING

- Dialog Oven Een wereld van innovatie bij jou thuis
- Kookinnovatie. Elke dag en thuis dankzij M Chef
- Veeleisend koken gemakkelijk gemaakt
- Veeleisende gerechten dankzij Gourmet Assistent en Gourmet Profi
- Meerdere voedingsmiddelen tegelijkertijd garen met M Chef-menu
- Een tijdsbesparing van soms 70%

Leveringsomvang

- Bakplaat met PerfectClean (1)
- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster PyroFit (1)
- Ontkalkingstabletten (2)

KOEL FRONT

Alleen het eten wordt heet

Beschermd tegen verbranden: het toestel blijft relatief koel – ook aan de buitenkant.

TIJDSYNCHRONISATIE

Gemakkelijke tijdstelling

Slechts één keer instellen: de klokken van alle verbonden Miele-toestellen zijn gesynchroniseerd.

AIRCLEAN-KATALYSATOR

Minder kookgeuren

Betere lucht: vet en geurtjes worden bijna volledig uit vrijkomende stoom verwijderd.

M CHEF

De innovatie – het nieuwe koken

De nieuwe dimensie in de kookwereld: in korte tijd en zonder kwaliteitsverlies naar

GOURMET PROFI

Individueel bereiden

Stel alle parameters in naar uw voorkeuren en uw gerechten worden naar uw wensen bereid.

GOURMET ASSISTENT

Advies van kookexperts

Advies van experts: de Gourmet-assistent raadt u passende instellingen voor de bereiding aan.

M CHEF MENU

Uniek en onoverwinnelijk

Een menu met een druk op de knop: diverse levensmiddelen kunnen in één bereidingsstap tegelijk worden bereid.

BEHOEDZAAM ONTDOOIEN

En ontdooien gaat perfect

Gelijkmatig en snel: ontdooi levensmiddelen behoedzaam, zonder kwaliteitsverlies en binnen korte tijd.

M CHEF MET PROFI-FUNCTIE

Een plus aan vocht

Luchtig deeg, krokante korstjes: met vocht-ondersteuning krijgt u de beste resultaten bij het bakken en braden.

SPIJZENTHERMOMETER

Perfect gaar zonder toezicht

Vis en vlees perfect gaar: de spijzenthermometer informeert u wanneer de gewenste temperatuur bereikt is.

SPECIALE TOEPASSINGEN

Het vervullen van individuele behoeften

Uniek wordt eenvoudig: speciale programma's zoals behoedzaam ontdooien zorgen voor de beste resultaten.

CRISP-FUNCTIE

Knapperig en krokant

Perfect voor quiche of tarte: door droge hitte ontstaat een knapperige, bruine buitenkant.

MOBILECONTROL

Mobiel bedienen en controleren

Altijd en overal: met uw smartphone mobiel data overdragen, het bereidingsproces bewaken of stopzetten.

INDIVIDUELE INSTELLINGEN

Toestel configureren volgens uw voorstellingen

Past bij u: de taal, geluidssignalen en de helderheid van het beeldscherm kunt u individueel configureren.

TIMERFUNCTIES

Laat het tijdmanagement aan uw Dialog Oven over

Altijd op tijd: programmeer de starttijd, eindtijd en de duur van het bereidingsproces of de kookwekker.

THUISNETWERK MET MIELE@HOME[2]

Slim gekoppeld

Leef slim: met Miele@home kunt u uw huishoudtoestellen slim koppelen voor meer mogelijkheden.

BEHOEDZAAM ONTDOOIEN

Uw diepvriesproducten worden gelijkmatig ontdooid en behouden dezelfde kwaliteit als die van verse ingrediënten.

M CHEF + HETELUCHT PLUS

Heerlijk luchtig en ontspannen: ideaal voor nog sneller en duurzamer bakken, braden en garen.

M CHEF + BOVEN- EN ONDERWARMTE

Voor de klassiekers: traditionele bak- en braadrecepten perfect supersnel bereid.

M CHEF + INTENSIEF BAKKEN

Precies juist voor bijvoorbeeld pizza, quiche of vruchtentaart: onderaan wordt 't knapperig, bovenop sappig.

M CHEF + FUNCTIE PROFESSIONAL

Speciaal genieten door gebruik van vocht: onvergelijkbare bruine korstjes en zachte, sappige vis.

M CHEF + BRAADAUTOMAAT

Zo blijft vlees sappig: aanbraden op hoge temperatuur, garen met een individueel ingestelde temperatuur.

M CHEF + GROTE GRILL

Voor intense smaak: naar tijdbesparend grillen van grotere hoeveelheden worstjes, spiesen, groenten en veel meer.

M CHEF + CIRCULATIEGRILL

Buiten knapperig, binnenin lekker sappig: ideaal voor rollade, gevogelte en vele vleesgerechten met korter garen.

HETELUCHT PLUS

Heerlijk luchtig: ideaal voor behoedzaam bakken en braden op maximaal twee niveaus.

BRAADAUTOMAAT

Zo blijft vlees mals: het aanbraden gebeurt op hoge temperatuur, het garen met een gekozen temperatuur.

GROTE GRILL

Veelzijdig voor binnen: hiermee kunt u ook grotere hoeveelheden steaks, worstjes, spiesen en meer grillen.

KLEINE GRILL

Extra voor kleine hoeveelheden: als het iets minder mag zijn, lukken zo steaks, worstjes en veel meer perfect.

INTENSIEF BAKKEN

Of het nu gaat om pizza, quiche of vruchtentaart – de onderkant wordt knapperig, de bovenkant blijft sappig.

SLOW COOKING

Zacht en mals: bij lage temperaturen wordt vlees bijzonder gelijkmatig gegaard – en van buiten niet droog.

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.

PROFI-FUNCTIE

Zoals vers van de bakker: het gebruik van vocht geeft onvergelijkbaar luchtig deeg en bruine korstjes.

SPECIALE TOEPASSINGEN

Uniek wordt eenvoudig: diverse speciale programma's zoals bijvoorbeeld drogen zorgen voor uitmuntend resultaat.

SABBATPROGRAMMA'S

Gerechten tot 72 uur voorprogrammeren: het unieke sabbatprogramma laat ook langetermijnplannen toe.

VEILIGHEIDSFUNCTIES

Maximale veiligheid in iedere situatie

Altijd veilig: kinderbeveiliging en veiligheidsuitschakeling creëren betrouwbare bescherming.

RESTWARMTEBENUTTING

Intelligent energiemanagement

U profiteert van het milieuvriendelijke restwarmtebenutting dat voor een intelligent energiemanagement zorgt.

BRILLIANTLIGHT

Uitstekende verlichting

Het beste zicht op uw eten: twee led-glasstaafjes zorgen voor een gelijkmatige verlichting van de ovenruimte.

SPECIFICATIES

Algemeen

Inhoud ovenruimte	50 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Grill

Bediening

Bediening	Touch buttons
Koppeling met app	Ja

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3700 W
Breedte	59,5 cm
Diepte	55 cm
Hoogte	59,6 cm
Kleur	Grijs
Kleur/Stijl	Grafietgrijs
Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nishoogte (minimaal)	59 cm

Gebruiksgemak

Zachte sluiting	Ja
-----------------	----

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven Pyrolyse

Ovenkenmerken

Aantal verwarmingswijzen	4
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	Ja
Bovenwarmte	Ja
Brood/Patisserie	Ja
Drogen	Ja
Grill	Ja
Maximale oventemperatuur	300 °C
Minimale oventemperatuur	30 °C
Onderwarmte	Ja
Ontdooifunctie	Ja
Pizzastand	Ja
Snel voorverwarmen	Ja
Warmhouden	Ja

Veiligheid

Kinderbeveiliging Ja