**Winkel**
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

**ONLINE**
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

# DGC 7665 HC Pro Obsidiaanzwart Miele




Categorie: Stoomoven
Merk: Miele
Model: 12108450

4002516634478

4.569,00€

## OMSCHRIJVING

Combi-stoomoven met vaste aansluiting op waterafvoer voor stomen, bakken, braden met spijzenthermometer + 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)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | | | |
|---|---|---|---|
| **MA** | 13u - 18u | **VRIJ** | 9u tot 18u |
| **DI** | 9u tot 18u | **ZAT** | 10u tot 18u |
| **WOE** | 9u tot 18u | **ZON** | GESLOTEN |
| **DO** | 9u tot 18u | | |

- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)
- 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.

**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.

**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**
Beschermt 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[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.

**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[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.

**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**
Vooral 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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | | | |
|---|---|---|---|
| **MA** | 13u - 18u | **VRIJ** | 9u tot 18u |
| **DI** | 9u tot 18u | **ZAT** | 10u tot 18u |
| **WOE** | 9u tot 18u | **ZON** | GESLOTEN |
| **DO** | 9u tot 18u | | |

**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**
Uniek wordt eenvoudig: diverse speciale programma's, zoals drogen, zorgen voor uitmuntend 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**

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | | | |
|---|---|---|---|
| **MA** | 13u - 18u | **VRIJ** | 9u tot 18u |
| **DI** | 9u tot 18u | **ZAT** | 10u tot 18u |
| **WOE** | 9u tot 18u | **ZON** | GESLOTEN |
| **DO** | 9u tot 18u | | |

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

**Algemeen**

| | |
|---|---|
| Inhoud ovenruimte | 67 |
| Ovenfunctie | ✅ |

**Bediening**

| | |
|---|---|
| Type bediening | DirekTouch |

**Energieverbruik**

| | |
|---|---|
| Energieklasse | A+ |

**Functies**

| | |
|---|---|
| Timerfunctie | ✅ |

**Fysieke kenmerken**

| | |
|---|---|
| Aansluitwaarde | 3450 |
| Breedte | 59.5 |
| Diepte | 56.7 |
| Gewicht | 46.5 |
| Hoogte | 59.6 |
| Kleur | Zwart |
| Kleur/Stijl | Obsidiaanzwart |
| Nisbreedte (minimaal) | 56 |
| Nisdiepte (minimaal) | 55.5 |
| Nishoogte (minimaal) | 59 |

**Gebruiksgemak**

| | |
|---|---|
| Kabellengte | 2 |
| Met scherm | ✅ |
| Zachte sluiting | ✅ |

**Onderhoud & Reiniging**

| | |
|---|---|
| Automatisch reinigen | ✅ |

**Ovenkenmerken**

| | |
|---|---|
| Grill | ✅ |

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | | | |
|---|---|---|---|
| **MA** | 13u - 18u | **VRIJ** | 9u tot 18u |
| **DI** | 9u tot 18u | **ZAT** | 10u tot 18u |
| **WOE** | 9u tot 18u | **ZON** | GESLOTEN |
| **DO** | 9u tot 18u | | |

| | |
|---|---|
| Ontkalkingsprogramma | ✅ |

| | |
|---|---|
| Maximale oventemperatuur | 230 |
| Ontdooifunctie | ✅ |
| Programma desinfecteren | ✅ |
| Rijzen van deeg | ✅ |
| Snel voorverwarmen | ✅ |

**Uitrusting**

| | |
|---|---|
| Binnenverlichting | ✅ |

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

| | | | |
|---|---|---|---|
| **MA** | 13u - 18u | **VRIJ** | 9u tot 18u |
| **DI** | 9u tot 18u | **ZAT** | 10u tot 18u |
| **WOE** | 9u tot 18u | **ZON** | GESLOTEN |
| **DO** | 9u tot 18u | | |