

## DO 7860 Obsidiaanzwart Miele



Categorie: Oven inbouw  
Merk: Miele  
Model: 11136360



9.999,00€

### OMSCHRIJVING

- 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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u - 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 18u		

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

### **TIJDSYNCHRONISATIE**

Gemakkelijke tijdinstelling

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 excellente resultaten.

### **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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u - 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 18u		

### **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, geluidsignalen 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 ONTDOOIE**

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: onvergelykbare bruine korstjes en zachte, sappige vis.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u - 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 18u		

### **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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u - 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	9u tot 18u		

### 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 uitstekend 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.

## SPECIFICATIE

### Algemeen

Inhoud ovenruimte 50 Liter

### Bediening

Automatische programma's 21  
Bediening Full touch  
Koppeling met app 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u - 18u  
**DI** 9u tot 18u  
**WOE** 9u tot 18u  
**DO** 9u tot 18u

**VRIJ** 9u tot 18u  
**ZAT** 10u tot 18u  
**ZON** GESLOTEN

### Fysieke kenmerken

Breedte	59,5 cm
Diepte	56,8 cm
Hoogte	59,6 cm
Kleur	Zwart
Nisbreedte	56 cm
(minimaal)	
Nisdiepte (minimaal)	55 cm
Nishoogte	59 cm
(minimaal)	

### Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramma	
Reiniging van de oven	Pyrolyse

### Veiligheid

Kinderbeveiliging	
-------------------	--

### Gebruiksgemak

Zachte sluiting	
-----------------	--

### Ovenkenmerken

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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u - 18u
<b>DI</b>	9u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 18u
<b>DO</b>	9u tot 18u

<b>VRIJ</b>	9u tot 18u
<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>ZON</b>	GESLOTEN