

## DO 7860 Grafietgrijs Miele



Categorie: Oven inbouw

Merk: Miele

Model: 11136370

4 0 0 2 5 1 6 1 8 2 7 4 0



4 002516 182740 >

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 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.

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 energiemangement

U profiteert van het milieuvriendelijke restwarmtebenutting dat voor een intelligent energiemangement 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 |
| Ovenhoogte        | 60 cm    |
| Verwarmingswijze  | Grill    |

### Fysieke kenmerken

|                |        |
|----------------|--------|
| Aansluitwaarde | 3700 W |
|----------------|--------|

### Bediening

|                   |   |
|-------------------|---|
| Bediening         | Touch buttons   |
| Koppeling met app |  |

### Gebruiksgemak

|                 |   |
|-----------------|---|
| Zachte sluiting |  |
|-----------------|---|

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 |             |             |

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Breedte                  | 59,5 cm      |
| Diepte                   | 55 cm        |
| Hoogte                   | 59,6 cm      |
| Kleur                    | Grijs        |
| Kleur/Stijl              | Grafietgrijs |
| Nisbreedte<br>(minimaal) | 56 cm        |
| Nishoogte<br>(minimaal)  | 59 cm        |

#### Onderhoud & Reiniging

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Reiniging van de oven | Pyrolyse |
|-----------------------|----------|

#### Ovenkenmerken

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

#### Veiligheid

|                   |  |
|-------------------|--|
| Kinderbeveiliging |  |
|-------------------|--|

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    |