



## DGC 7865 CS Miele

Merk: Miele  
 Model: DGC7865CS



~~€ 5.449,00~~  
**€ 4.349,00**



SCAN OM TE  
 BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

Combistoomoven 60 cm Clean Steel

Combi-stoomoven XXL met aansluiting voor vers water en waterafvoer voor stomen, bakken, braden met draadloze spijzenthermometer + menu koken.

- Groot touchdisplay met benaderingssensor: M Touch + MotionReact
- Perfecte resultaten: DualSteam-stoomtechnologie
- Van buiten knapperig, van binnen sappig: combi-koken
- Toestel met WiFi: Miele@home met Mix & Match
- Eenvoudige reiniging: roestvrijstalen oven met PerfectClean
- Motorisch openend liftpaneel met SoftClose Meer dan een bedieningselement Comfortabel: open met uw vinger het liftpaneel en u vindt het waterreservoir en de draadloze spijzenthermometer.
- Mix & Match Intelligente assistentie Tegelijk klaar: uw toestel raadt u tot drie levensmiddelen aan, die dezelfde bereidingstijd hebben.
- Roestvrijstalen ovenruimte met lijnenstructuur Professionele uitvoering Hoogwaardig en makkelijk in gebruik: onze stoomovens zijn allemaal van een roestvrijstalen binnenruimte voorzien.
- MultiSteam Pro Allround-talent voor gelijkmatige resultaten De beste smaak: de stoom verdeelt zich gelijkmatig en snel - daardoor geniet u van optimale bereidingsresultaten.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u30 tot 18u00*
<b>DI</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>WOE</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>DO</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

<b>VRIJ</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>ZAT</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
<b>ZON</b>	GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

- **Combi-koken** Vochtige en droge warmte perfect combineren Wilt u uw eten mals van binnen en knapperig van buiten? Combi-koken maakt resultaten naar uw smaak mogelijk.
- **3 in 1** Alles in één toestel Plaatsbesparend gecombineerd: ovengebruik, stoom- en combi-koken voor maximale flexibiliteit bij het koken!

### Allround-talent voor gelijkmatige resultaten

Perfectie, helemaal naar uw smaak: als ideale aanvulling op de oven en de kookplaat zorgt de Miele stoomoven voor de beste resultaten. Zelfs complete menu's met meerdere gangen kunnen tegelijkertijd worden bereid. Snelle verwarm- en gaartijden evenals een gelijkmatige stoomverdeling maken de bereiding van uw gerechten makkelijker dankzij de unieke externe stoomgenerator met MultiSteam Pro.

### Vochtige en droge warmte perfect combineren

Flexibiliteit voor de beste bak- en braadresultaten: combineer stomen met verdere functies, helemaal naar uw wensen. Om hierbij het beste resultaat te behouden, kunt u bij combi-koken zowel de temperatuur (40 °C tot 225 °C) alsook het vochtgehalte (0% tot 100%) instellen. Tot wel 6 keer kan deze instelling snel worden gevarieerd. Daardoor behoudt u individuele resultaten, die helemaal aan uw smaak voldoen.

### Alles in één toestel

Met het 3-in-1-principe beschikt u over drie functies in slechts één toestel. Zo kunt u ook in kleine keukens heerlijke gerechten bereiden – gebruik de ovenfunctie voor knapperige resultaten of de stoomfunctie om levensmiddelen behoedzaam te bereiden. Vooral in de combi-functie profiteert u van de beste bereidingsresultaten. Dankzij talrijke verdere programma's zoals verwarmen of ontdooien kunt u uw gerechten volledig individueel bereiden.

### Altijd gebruiksklaar

Comfortabel en eenvoudig: onze combi-stoomovens zijn voorzien van een verswateraansluiting. De toe- en afvoer gaan automatisch – daardoor is het vullen of legen van de watertank niet meer nodig. Condenswater in de ovenruimte wordt automatisch afgevoerd. In het dagelijks leven is dit bijzonder handig en comfortabel.

### Het beste zicht op alle niveaus

Om ervoor te zorgen dat u uw braadstuk of ovenschotel in de combi-stoomoven zo goed mogelijk in de gaten kunt houden, zorgen de hoogwaardige LED-spotjes voor de optimale verlichting van alle niveaus van de ovenruimte. Zo heeft u vanuit elke hoek optimaal zicht op uw eten.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

## SPECIFICATIE

<b>Algemeen</b>		<b>Bediening</b>	
Inhoud ovenruimte	68 Liter	Bediening op afstand	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovenhoogte	60 cm		
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom		
<b>Fysieke kenmerken</b>		<b>Onderhoud &amp; Reiniging</b>	
Aansluitwaarde	3500 W	Ontkalkingsprogramma	<input checked="" type="checkbox"/>
Breedte	59 cm	ma	
Diepte	56,7 cm	Reiniging van de oven	Katalyse
Hoogte	59 cm		
Nisbreedte (minimaal)	56 cm		
Nisdiepte (minimaal)	55,5 cm		
Nishoogte (minimaal)	60 cm		
<b>Ovenkenmerken</b>		<b>Uitrusting</b>	
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	<input checked="" type="checkbox"/>	Kerntemperatuursensor	<input checked="" type="checkbox"/>
Bovenwarmte	<input checked="" type="checkbox"/>		
Grill	<input checked="" type="checkbox"/>		
Onderwarmte	<input checked="" type="checkbox"/>		
Ontdooifunctie	<input checked="" type="checkbox"/>		
Snel voorverwarmen	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sous-vide	<input checked="" type="checkbox"/>		
Warmhouden	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>Veiligheid</b>			
Kinderbeveiliging	<input checked="" type="checkbox"/>		

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u30 tot 18u00*
<b>DI</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>WOE</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>DO</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

<b>VRIJ</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>ZAT</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
<b>ZON</b>	GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar