



Merk: Miele  
Model: 11136370

Bij aankoop van 5 Miele keukentoestellen, waarvan 1 stoomoven, ontvangt u een gratis individueel productadvies.

€ 9.999,00



## Acties



### Miele Keukentoestellen: Gratis individueel productadvies

Actie geldig tot 31/12/2024

## 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

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: onvergelykbare 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 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.

## 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