

## Miele-inbouwstoomovens en -steamers

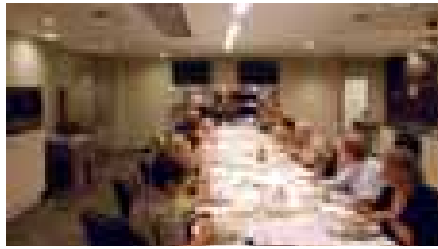
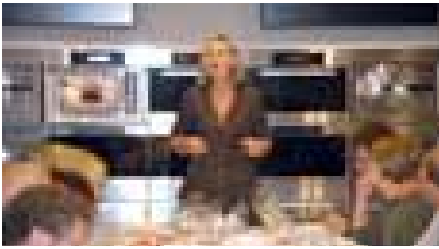


# Culinaire Workshops

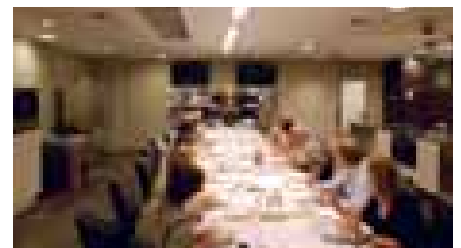
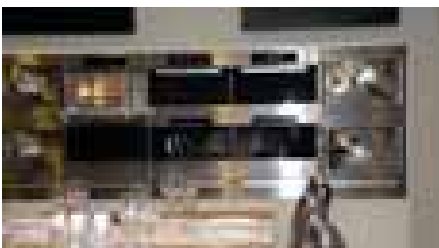
Miele biedt u verschillende mogelijkheden om het gezonde en lekkere stoomkoken te ontdekken. Niet enkel in deze prospectus, maar ook via [www.miele.be](http://www.miele.be) vindt u zeker dat wat u zoekt. Graag zetten we voor u alles even op een rijtje.

## Welke culinaire Workshops kunt u volgen

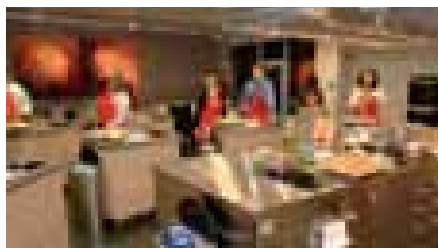
### 1. Kies samen met Miele de stoomoven die het best bij u past



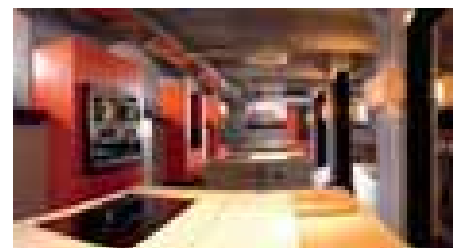
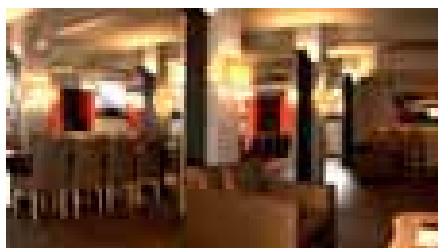
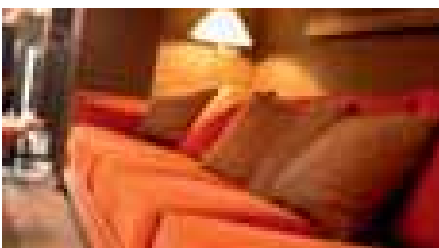
### 2. Leer samen met Miele uw stoomoven optimaal te gebruiken



### 3. Zelf stoomkoken met Miele en het Atelier Yves Mattagne



### 4. Themakoken bij het Atelier Yves Mattagne in Tour & Taxis



Lees meer details op de volgende bladzijden

# Culinaire Workshops

## 1. Kies samen met Miele de stoomoven die het best bij u past

Ontdek ons gamma stoomovens, alvorens over te gaan tot de aankoop van een stoomoven of steamer.

Na de productinformatie, kan u genieten van een heerlijk gestoomd driegangen menu.

Er is tijd en ruimte voor individuele aandacht als u dat wenst en u kan bij ons terecht met al uw vragen i.v.m. keukentoeestellen.

Prijs: 30,00 euro\*

Locatie: Miele te Mollem

Uur: van 10.30 tot 14 uur

Hoe inschrijven: via [www.miele.be](http://www.miele.be) of per telefoon op het nummer 02/451.15.84

U ontvangt na afloop een goodiebag ter waarde van 25,- euro.



## 2. Leer samen met Miele uw stoomoven optimaal te gebruiken

Onze productconsulenten leren u op deskundige wijze de basistechnieken van het stoomkoken met de Miele stoomovens en steamers aan in het stijlvolle Kookatelier.

Tijdens deze workshop krijgt u tips en trics om uw stoomoven optimaal te gebruiken en te onderhouden.

Prijs: 40,00 euro\*

Locatie: Miele te Mollem

Uur: van 10.30 tot 14 uur

Hoe inschrijven: via [www.miele.be](http://www.miele.be) of per telefoon op het nummer 02/451.15.84

\* U ontvangt na afloop een goodiebag ter waarde van 25,- euro.

# Culinaire Workshops

## 3. Zelf stoomkoken met Miele en het Atelier Yves Mattagne

Miele & Yves Mattagne, het perfecte smaak- en verfijningsduo, spannen sinds 10 jaar samen om het stoomkoken bij alle Belgen te brengen. In ons Miele kookatelier bereidt u samen met een chef van het Atelier Yves Mattagne een overheerlijk stoommenu.

Onze productconsulente staat u graag bij voor alle info.

\* U ontvangt een Miele-bistroschort als geschenk.

Prijs: Miele geschenkprijs, 50,00 euro

Locatie: Miele te Mollem

Uur: van 10.30 tot 14.30 uur

Hoe inschrijven: via [www.miele.be](http://www.miele.be) of per telefoon op het nummer 02/451.15.84



## 4. Themakoken bij het Atelier Yves Mattagne in Tour & Taxis

In het super kader van het Koninklijke Pakhuis te Tour & Taxis bereidt u samen met de chefs van het Atelier Yves Mattagne wildgerechten of een feestmenu.

Prijs: Miele geschenkprijs, 50,00 euro

Locatie: Tours & Taxis

Uur: van 18.30 tot 23.00 uur

Hoe inschrijven: via [www.miele.be](http://www.miele.be) of per telefoon op het nummer 02/451.15.84

# Stoomkookboeken van Miele



Miele biedt u een exclusief „stoomkookboek” aan van Meesterkok Yves Mattagne, van restaurant Sea Grill in het Radisson SAS Hotel te Brussel.

U kunt hem online bestellen via [www.miele-shop.be](http://www.miele-shop.be) voor slechts 24,99 euro.

**Indien u een Miele-stoomoven of steamer koopt, ontvangt u dit prachtig boek gratis.**



Nog nooit was stoomkoken zo gemakkelijk, zo lekker, zo gezond en zo verrassend voor iedereen.

Het nieuwe stoomkookboek verzamelt alle recepten van onze eigen Miele stoomovenconsulente Karin Verhelst. U zult snel merken dat stoomkoken niet alleen voor hobbykoks en grote chefs is weggelegd maar vooral een grote hulp is voor drukbezette mama's en papa's.

U kunt hem online bestellen via [www.miele-shop.be](http://www.miele-shop.be) voor slechts 19,90 euro.

# Stoomkoken met Miele

## **Uw kinderen hebben vitamines nog nooit zo lekker gevonden**

Voortaan moet u uw gezin niet meer aan tafel roepen. Het zal spontaan komen opdagen, aangetrokken door de heerlijke geur van de gerechten die u in uw stoomoven bereidt. De Miele-technologie van onze druk- en drukloze steamers, stoomovens en combi-stoomovens produceert de stoom buiten de ovenruimte. Op die manier kan altijd precies de optimale hoeveelheid stoom worden toegevoegd, met een temperatuurregeling die tot op de graad nauwkeurig

is, als gevolg. Kalkafzetting in de ovenruimte wordt vermeden en de voedingsstoffen (vitamine C, mineralen, sporenelementen) gaan niet verloren in het kookwater, maar ze blijven in de gerechten. Dat merkt u bijvoorbeeld aan de mooie groene kleur van uw asperges, die de eetlust van uw huisgenoten beslist zal stimuleren. De natuurlijke smaak van de ingrediënten en de verrassend lekkere vitamines zullen niet enkel de kleine, maar ook de grote fijnproevers aangenaam verrassen.



# Miele-inbouwstoomovens en -steamers

## Uitermate flexibel...

### Uitermate flexibel: de talloze inbouwmogelijkheden

U kunt de Miele-inbouwstoomoven en -steamer plaatsen waar u maar wilt. Het doet er niet toe hoe uw keuken is ingedeeld, hij past zich aan de omstandigheden aan. Met een breedte van 60 cm kan hij eenvoudig in een kolomkast of opzetkast worden geïntegreerd. Ideaal is ook een combinatie met andere apparaten.



# ...en keuze uit niet minder dan 10\* verwarmingssoorten!

## **Stomen algemeen**

Ideaal voor het koken van ovenschotels, peulvruchten, rijst en andere levensmiddelen die moeten zwellen.



## **Ontdooien**

Heel veel diepvriesproducten, zoals groente, vis en vlees, kunnen snel en behoedzaam worden ontdooid.

## **Stomen groente**

Bloemkool, broccoli, erwtes, asperges – met dit bereidingsstelsel kunt u naar hartenlust koken.

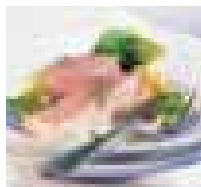


## **Stomen vlees**

Worstjes, rundvlees en gevogelte worden bereid op een temperatuur rond de 100 graden.

## **Stomen vis**

Zalm, roodbaars, schol, zeetong – de vis wordt op lage temperaturen uitermate behoedzaam gekookt.



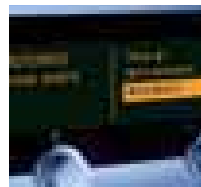
## **Verwarmen**

Soep, een portie eten op een bord en nog veel meer dingen kunnen met dit bereidingsstelsel worden opgewarmd.

## **Combi-stomen**

De temperatuur en het vochtgehalte in de stoomruimte kunt u naar believen instellen. U kunt maar liefst 6 gaargradaties met verschillende combinaties van temperatuur en vochtigheid programmeren.

Perfekte gaarresultaten, vooral bij het bakken van brood en het braden van vlees.



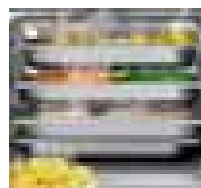
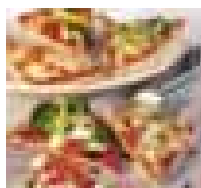
## **Automatische programma's**

Er is keus uit ruim 140 programma's voor het bereiden van de meest uiteenlopende gerechten. Het invoeren van temperatuur, tijd of bereidingsstelsel is niet nodig.

## **Hetelucht plus**

Voor bak- en braadprocessen, waarvoor toevoeging van vocht niet nodig is.

Zoals voor traditionele, eigen recepten of voor kant-en-klaargerechten zoals pizza.



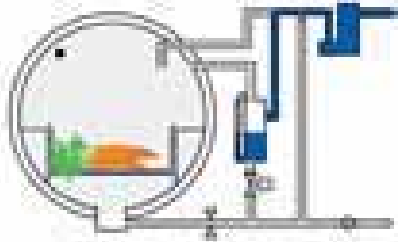
## **Automatisch menukoken**

Bij het automatisch menukoken kunnen tot 3 verschillende levensmiddelen gestoomd worden. De temperatuur, de stoomtijd en de volgorde van de levensmiddelen worden automatisch afgestemd. Op het display wordt het tijdstip van het in te brengen voedsel aangeduid én akoestisch gemeld.

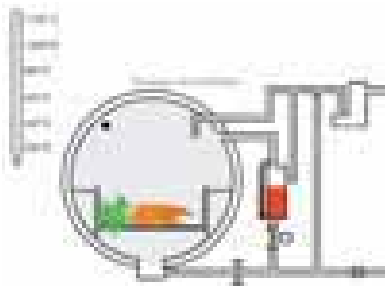
\* De uitrusting kan verschillen van model tot model



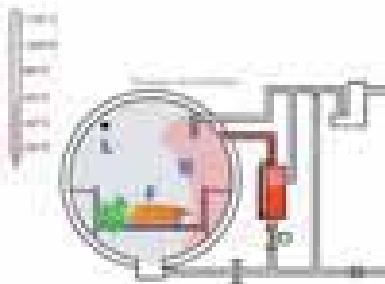
# Hoe functioneert het stomen met druk



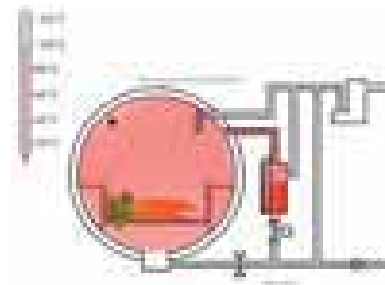
1. Eerst vloeit er water in het afzonderlijke stoomaggregaat. Dit onderdeel bevindt zich buiten de ovenruimte.



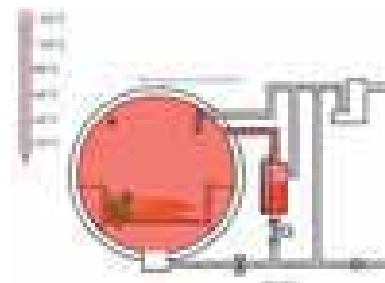
2. Bliksemsnel wordt er stoom opgewekt.



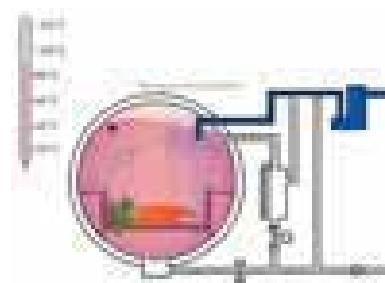
3. Tegelijk stijgt ook de temperatuur, de oven geraakt vol stoom.



4. De klep gaat open om de lucht te laten ontsnappen; er mag enkel stoom in de ovenruimte overblijven.



5. De temperatuur stijgt (naar gelang van de temperatuurkeuze) tot 120°C. Er hangt nu (vanaf 100°C) geen lucht meer in de oven. Er kan dus geen oxidering plaatsvinden. De klep gaat nu dicht.

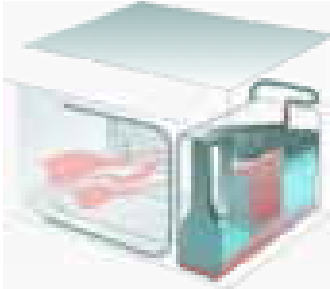


6. Zodra de bereiding afgelopen is, wordt de temperatuur in de oven meteen verlaagd tot 85°C. Dat is de gunstigste op-dientemperatuur. Er wordt water tegen de ovenwand gespreeid. De klep gaat weer open zodat wasem, geurtjes en condensaat kan ontsnappen.

## Wat hebben alle Miele-stoomovens en steamers gemeen ?

1. De stoom wordt in een afzonderlijk stoomaggregaat opgewekt en vervolgens naar de ovenruimte geleid.
2. Deze stoom wordt bliksemsnel geproduceerd en vult de oven 100%. Het kookproces verloopt zonder zuurstof in de oven. De spijzen kunnen niet oxideren.

# Hoe functioneert het stomen zonder druk



De stoom ontwikkelt zich buiten de gaarruimte in een waterreservoir met geïntegreerde stoomontwikkelaar.

Het opwarmen gaat bijzonder snel. De stoom komt in de gaarruimte terecht, waar hij de aanwezige lucht en dus ook de zuurstof verdringt.

Pas als zich voldoende stoom in de gaarruimte bevindt en de gekozen temperatuur bereikt is, gaat de gaartijd in. Als de temperatuur hoog genoeg is, schakelt de stoomtoevoer uit. De hete stoom slaat neer op de levensmiddelen en draagt zo zijn warmte over. De temperatuurvoeler ziet toe op de juiste gaarruimtetemperatuur in de onmiddellijke nabijheid van de levensmiddelen. Zo nodig wordt er extra stoom ontwikkeld om de gewenste temperatuur te bereiken of te behouden.

3. De spijsen liggen niet in water en raken dus geen belangrijke bestanddelen kwijt. Vitaminen, mineralen en frisse kleuren blijven dus overeind.



Overtollige stoom vermengt zich in de ventilator met koele omgevingslucht en wordt aan de voorkant naar buiten geblazen. Verbrandingsgevaar is dus uitgesloten. Aan het einde van de gaartijd wordt de stoom (naar gelang het model) automatisch afgevoerd door de licht geopende deur. De bereide gerechten kunnen gemakkelijk en zonder overdreven vrijkomen van stoom uit de oven worden genomen.



Waterdruppeltjes die langs de wanden naar beneden sijpelen komen op de bodem van de gaarruimte terecht. Hier wordt het water door het warmte-element onder in het toestel verdampt. Zo hoeft u achteraf nauwelijks vocht op te nemen. Het warmte-element van de bodem schakelt slechts in als het met water bedekt is. Zo blijft de zuivere stoomatmosfeer in de gaarruimte steeds behouden voor een optimaal eindresultaat.

# De Miele-inbouwstoomovens en vrijstaande stoomoven, met vers-waterreservoir Uiterlijke en innerlijke kenmerken\*



# Miele-technologie

## 1. Velerlei toepassingsmogelijkheden

Identieke kooktijden voor diepvries- en verse levensmiddelen. Het koken is niet aan hoeveelheden gebonden.

- Ideaal voor groente, vis, bijgerechten en toetjes, maar ook voor opwarmen en ontdooien
- Puur genot
- Alle voedingsstoffen blijven optimaal behouden
- Supereenvoudige bereiding met succesgarantie
- Stomen op 3 niveaus tegelijkertijd
- Gerechten kunnen niet aanbranden of overkoken
- Gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten

## 2. Externe stoomunit

De stoom wordt opgewekt door een verwarming in een afzonderlijk waterreservoir.

- Optimale stoomtoevoer en hoeveelheid stoom
- Perfecte kookresultaten
- Geen kalkafzetting in de ovenruimte
- Uiterst precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 100°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines

## 3. Warmhoudfunctie

Na het verstrijken van de kooktijd worden de gerechten tot 15 minuten op temperatuur gehouden.

- Automatisch warm houden na afloop van het kookproces

## 4. Minimale condensvorming door extra verwarmingselement in de bodem

Door een extra verwarmingselement in de bodem van de bereidingsruimte is er tijdens en na het kookproces vrijwel geen condensvorming.

- Eenvoudige en snelle reiniging
- Bedieningspaneel en handgreep blijven koel
- Geen afzetting van wasem op het bedieningspaneel

## 5. Automatische programma's met elektronische gids

Meer dan 140 elektronisch gestuurde automatische programma's voor het bakken, braden, stomen, verwarmen, ontdooien en inmaken garanderen perfecte resultaten. Het instellen van de verwarmingssoort, tijdsduur en temperatuur is niet nodig. Bovendien kunt u bij veel gerechten zelf bepalen hoe gaar u het gerecht wilt.

- Perfecte resultaten
- Volop genieten
- Eenvoudig en veilig te bedienen
- Er wordt rekening gehouden met uw individuele smaak

## 6. Automatisch menukoken

Bij het automatisch menukoken kunnen maar liefst drie verschillende levensmiddelen gestoomd worden. De temperatuur, de stoomtijd en ook de volgorde van de levensmiddelen worden automatisch ingesteld. Via aanwijzingen op het dialoogvenster krijgt u te zien op welk moment en op welk niveau u de levenswaren in de stoomoven moet schuiven.

- Complete menu's met succesgarantie
- Supereenvoudige bediening met gebruiksaanwijzing

## 7. Elektronische temperatuurregeling

Precieze temperatuurregeling dankzij de elektronische controle van de ingestelde temperatuur.

- Voortreffelijke resultaten dankzij heel geringe temperatuurafwijkingen

## 8. Navitronic TouchControl: bediening via tiptoets met cijferblok met achtergrondverlichting

Met een lichte druk op de tiptoets kunnen alle functies van de stoomoven worden ingesteld. In combinatie met het cijferblok met achtergrondverlichting biedt Miele een uniek en innovatief bedieningsconcept. Het vlakke Touch-Dialoogvenster accentueert het moderne design van het apparaat.

- Gebruiksvriendelijk
- Modern design
- Onderhoudsvriendelijk

## 9. Plus-Display Dialoogvenster met duidelijke teksten

Het dialoogvenster informeert continu over het lopende ovenprogramma. Het geeft meldingen over het bereidingssysteem, de bereikte/te bereiken temperatuur, de bereidingsduur, enz.

- Comfortabele en eenvoudige bediening
- Uitstekend af te lezen
- Doorlopende controle van het ovenprogramma

## 10. Trouwe klok

Zelfs na een stroomonderbreking van 200 uur blijft de klok nog juist ingesteld.

- U hoeft de klok niet telkens opnieuw gelijk te zetten

## 11. Aanduiding van de reële temperatuur

Voortdurende controle van de oventemperatuur.

- U kan het juiste tijdstip bepalen om de gerechten in de oven te zetten

## 12. Voorgestelde oventemperaturen

Bij elke verwarmingssoort verschijnt een voorgestelde temperatuur in het dialoogvenster. Die kan u wel wijzigen zo u dat nodig acht.

- Geen aparte instelling vereist
- Heel eenvoudige en veilige bediening bij voortreffelijke resultaten

\* De uitrusting kan verschillen van model tot model.

# De Miele-inbouwstoomovens en vrijstaande stoomoven, met vers-waterreservoir Uiterlijke en innerlijke kenmerken\*



### 13. Indruk-, uitdruk- en draaiknoppen

Zo u dat wenst, blijven de knoppen in uitgeschakelde toestand ingedrukt. Dankzij de draai- en drukfunctie kunnen alle gegevens via een functiekiezer worden ingevoerd.

- Vlot te reinigen
- Effen bedieningspaneel
- Heel eenvoudige bediening

### 14. Eigen programma's

Door de invoer van verwarmingssoort, temperatuur en tijd kan u 20 eigen programma's maken.

- Snelle keus van vaak klaargemaakte spijzen
- Zekerheid van geslaagde gerechten
- Succesrijke kookresultaten kunnen worden herhaald

### 15. Uitschakelautomaat

Tegen het einde van de kooktijd klinkt een akoestisch signaal. Tegelijkertijd worden de spijzen tot op de ideale serveertemperatuur afgekoeld.

- De spijzen stomen niet verder
- Perfect getimed bereiden

### 16. Start-Stop-programmering

Voorprogrammering van de stoomoven.

- De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld
- Koken zonder toezicht mogelijk
- Veiligheid dankzij het automatisch uitschakelen

### 17. Weergave waterniveau

- Het waterniveau in het reservoir kan op het dialoogvenster worden afgelezen.

### 18. Koelsysteem

- De apparaten beschikken over een temperatuurgestuurde ventilatiefunctie voor koeling achteraf

### 19. Deuraanslag onderaan

De deur is een stabiele plek voor het neerzetten van serviesgoed.

- Max. belasting 8 kg

### 20. Nuttige inhoud

20 of 30 liter nuttige inhoud.

- 4 bereidingsniveaus

### 21. Hermetisch gesloten ovenruimte

Betrouwbare vergrendeling van de ovenruimte tijdens het stomen.

- Geuroverdracht wordt op een veilige manier vermeden

### 22. Roestvrijstalen bereidingsruimte

De bereidingsruimte is vervaardigd van roestvrij staal.

- Gemakkelijk schoon te maken

### 23. Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak

Alle roestvrijstalen apparaten zijn uitgerust met CleanSteel, een speciale oppervlakteveredeling.

- Minder zichtbare vingerafdrukken
- Oppervlakte heel eenvoudig te reinigen zonder speciale reinigingsmiddelen

### 24. Wasemafkoelsysteem Plus

Het temperatuurgestuurde wasemafkoelsysteem zorgt ervoor dat het toestel en de omgeving ervan rondom afgekoeld wordt.

- Koele omgeving van bedieningsknoppen en handvat
- Geen wasemneerslag op het paneel
- Lage temperatuur van de wasem tegen de voorzijde van het toestel

### 25. Koele voorzijde

De stoomovendeur heeft een lage temperatuur: 50°C.

- In hoge mate veilig en beschermend tegen verbranding

### 26. Deurcontactschakelaar

Automatische uitschakeling van het stomen bij het openen van de deur.

- Energiezuinig
- Milieuvriendelijk
- Veilig

### 27. Veiligheidsuitschakeling

De stoomoven wordt automatisch uitgeschakeld bij het overschrijden van een maximumbedrijfsduur.

- Veiligheid bij verkeerd gebruikt, bv. indien iemand vergat de stoomoven uit te schakelen.

### 28. Ingebruiknameblokkering

Dit geldt voor het complete toestel.

- Kinderen bv. kunnen het toestel niet ongewild aanzetten

### 29. Panoramicdesign

Panoramicdesign van Miele staat voor honderd procent design en functionaliteit, gekenmerkt door een horizontaal lijnenspel, waardoor de compacte oven, stoomoven, combi-stoomoven en inbouw-koffiezetauto-maat van Miele één geheel is te vormen.

- Strakke vormgeving
- Horizontaal lijnenspel

### 30. Miele@home

Miele@home is een systeemoplossing voor het "intelligente huis" waar apparaten met een mobiele ontvanger – voorzien van een display – kunnen communiceren, maar ook gecontroleerd worden.

Welke apparaten het zijn, kunt u zien aan het symbool.

- Het huishouden volledig onder controle waar u ook bent

### 31. Lange levensduur

De stoomovens van Miele kunt u vertrouwen. Zij moeten tenslotte bij de levensduurtest in onze fabrieken 4.000 uur continu en zonder problemen functioneren. Dat komt bij normaal huishoudelijk gebruik\*\* overeen met ongeveer 20 jaar.

- Kwaliteit
- Duurzaamheid

\* De uitrusting kan verschillen van model tot model

\*\* Gebaseerd op een vierpersoons huishouden, 4 uur per week.

# Vrijstaande stoomoven 50 cm breed

**vitasteam**

Met vers-waterreservoir



Eenvoudiger kan niet!



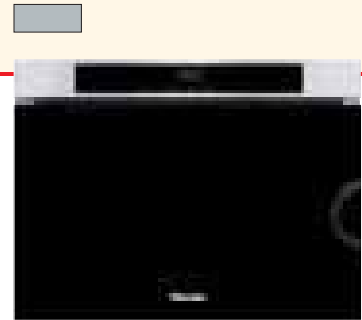
Stel de graden in ...



... en de tijd ...



... en geniet van een overheerlijk  
en gezond gerecht!



## Vrijstaande stoomoven DG 1450

### KLEUR

Roestvrij staal

### GEbruIKSVoORDELEN

Ideaal voor groente, vis, bijgerechten en desserts, talrijke toepassingsmogelijkheden voor het opwarmen, ontdooien, inkoken, desinfecteren, Miele-technologie: stoomopwekking buiten de ovenruimte en heel precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 100°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines, gedaan met aanbranden of overkoken, stomen op 3 niveaus tegelijk, gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten

### BEDIENINGSCOMFORT

Display met TouchControl voor temperatuur en tijd, temperatuursuggestie, bereidingstijden zoals op het kookvlak voor de eenvoudige bereiding van de gebruikelijke recepten, automatische uitschakeling, watervoorraad voor ongeveer 90 minuten bereidingstijd

### OVENRUIMTE

Roestvrijstalen ovenruimte van **20 l**, 4 bereidingsniveaus

### DEUR

Deuraanslag links, niet verwisselbaar

### ONDERHOUDSCOMFORT

Geïntegreerd verwarmingselement in de bodem voor condensreductie, automatisch ontkalken, toebehoren geschikt voor afwasautomaat

### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, deurcontactschakelaar, veiligheidsuitschakeling

### ZUINIGHEID

Automatische kooktemperatuurregeling

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Aansluitwaarde 2,3 kW, 10 A, zonder vaste aansluiting voor watertoevoer en -afvoer

### AFMETINGEN VAN HET TOESTEL

B x h x d: 495 x 380 x 327 mm

### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

2 roestvrijstalen stoomovenpannen (met gaatjes), 1 draagrooster, 1 opvangschaal, verbindingkabel met stekker, bestelkaart voor gratis stoomkookboek van Yves Mattagne

### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Gesloten en geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen

€ 999,00\*

# Inbouwstoomoven 36 cm hoog, 60 cm breed

Met vers-waterreservoir



## Inbouw-stoomoven DG 3460

### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

### GEBRUIKSVORDELEN

Ideaal voor groente, vis, bijgerechten en desserts, talrijke toepassingsmogelijkheden voor het opwarmen, ontdooien, inkoken, desinfecteren, Miele-technologie: stoomopwekking buiten de ovenruimte en heel precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 100°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines, gedaan met aanbranden of overkoken, stomen op 3 niveaus tegelijk, gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten

### BEDIENINGSCOMFORT

Tiptoetsen, display-aanduiding voor temperatuur en tijd, bereidingstijden zoals op het kookvlak voor de eenvoudige bereiding van de gebruikelijke recepten, automatische uitschakeling, watervoorraad voor ongeveer 90 minuten bereidingstijd

### OVENRUIMTE

Roestvrijstalen ovenruimte van **20 l**, 4 bereidingsniveaus

### DEUR

Deuraanslag links, niet verwisselbaar

### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel, geïntegreerd verwarmingselement in de bodem voor condensreductie, automatisch ontkalken, toebehoren geschikt voor afwasautomaat

### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, deurcontactschakelaar, veiligheidsuitschakeling

### ZUINIGHEID

Automatische kooktemperatuurregeling

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde 2,4 kW, zonder vaste aansluiting voor watertoevoer en -afvoer

### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

2 roestvrijstalen stoomovenpannen (met gaatjes), 1 draagrooster, 1 opvangschaal, verbindingkabel met stekker, pak met 2 ontkalkingstabletten, bestelkaart voor gratis stoomkookboek van Yves MATTAGNE

### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Gesloten en geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen  
Nisopvulpaneel AB 45-9 of AB 42-1

€ 1.249,00\*



## Nisopvulpaneel AB 45-9

Voorzijdepaneel van r.v.s. CleanSteel  
Voor de inbouw van de toestel DG 3460, CVA 3660 en M 8161-1, in een nishoogte van 45 cm hoog

€ 100,00\*



## Nisopvulpaneel AB 42-1

Voorzijdepaneel van r.v.s. CleanSteel  
Voor de inbouw van het toestel DG 3460, CVA 3660 en M 8161-1, in een nishoogte van 42 cm hoog

€ 80,00\*





# Inbouwstoomovens

## 45 cm hoog, 60 cm breed, met vers-waterreservoir



### Inbouw-stoomoven DG 5040

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVORDELEN

Ideaal voor groente, vis, bijgerechten en desserts, talrijke toepassingsmogelijkheden voor het opwarmen, ontdooien, inkoken, desinfecteren, Miele-technologie: stoomopwekking buiten de ovenruimte en heel precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 100°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines, gedaan met aanbranden of overkoken, stomen op 3 niveaus tegelijk, gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten

#### BEDIENINGSCOMFORT

Sensortoesten, Display-aanduiding voor temperatuur en tijd

Bereidingstijden zoals op het kookvlak voor de eenvoudige bereiding van de gebruikelijke recepten, automatische uitschakeling, watervoorraad voor ongeveer 90 minuten bereidingstijd

#### OVENRUIMTE

Roestvrijstalen ovenruimte van **30 l**, 4 bereidingsniveaus

#### DEUR

Deuraanslag onderaan

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel, geïntegreerd verwarmingselement in de bodem voor condensreductie, automatisch ontkalken, toebehoren geschikt voor afwasautomaat

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, deurcontactschakelaar, veiligheidsuitschakeling

#### ZUINIGHEID

Automatische kooktemperatuurregeling

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde 2,3 kW, 10 A, zonder vaste aansluiting voor watertoevoer en -afvoer

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

3 roestvrijstalen stoomovenpannen (met gaatjes), 1 draagrooster, 1 opvangschaal, verbindingkabel met stekker, pak met 2 ontkalkingstabletten, bestelkaart voor gratis stoomkookboek van Yves MATTAGNE

#### MITTS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Verbindingslijst HKL 60, gesloten en geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen

### Inbouw-stoomoven DG 5061

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVORDELEN

Ideaal voor groente, vis, bijgerechten en desserts, talrijke toepassingsmogelijkheden voor het opwarmen, ontdooien, inkoken, desinfecteren, Miele-technologie: stoomopwekking buiten de ovenruimte en heel precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 100°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines, gedaan met aanbranden of overkoken, stomen op 3 niveaus tegelijk, gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten, **automatisch programma voor de bereiding van meer dan 75 verschillende gerechten**

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzenkbare knoppen met verlichte ring, Plus-Display: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, groot meertalig tekstdisplay, temperatuursuggestie voor elke bereidingswijze, indicatie van de reële temperatuur, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, bereidingstijden zoals op het kookvlak voor de eenvoudige bereiding van de gebruikelijke recepten, automatische uitschakeling, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, kookwekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, watervoorraad voor ongeveer 90 minuten bereidingstijd, indicatie van het vulpeil van het water

#### OVENRUIMTE

Roestvrijstalen ovenruimte van **30 l**, 4 bereidingsniveaus

#### DEUR

Deuraanslag onderaan

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel, geïntegreerd verwarmingselement in de bodem voor condensreductie, automatisch ontkalken, toebehoren geschikt voor afwasautomaat

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, deurcontactschakelaar, veiligheidsuitschakeling, ingebruiknamebeveiliging

#### ZUINIGHEID

Automatische kooktemperatuurregeling

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde 2,8 kW, 16 A, zonder vaste aansluiting voor watertoevoer en -afvoer

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

3 roestvrijstalen stoomovenpannen (met gaatjes), 1 draagrooster, 1 opvangschaal, verbindingkabel met stekker, pak met 2 ontkalkingstabletten, bestelkaart voor gratis stoomkookboek van Yves MATTAGNE

#### MITTS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Verbindingslijst HKL 60, gesloten en geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen

€ 1.299,00\*

€ 1.599,00\*



## Inbouw-stoomoven DG 5080

### KLEUREN

R.v.s. CleanSteel, zwart, Ice

### GEBRUIKSVORDELEN

Ideaal voor groente, vis, bijgerechten en desserts, talrijke toepassingsmogelijkheden voor het opwarmen, ontdooien, inkoken, desinfecteren, Miele-technologie: stoomopwekking buiten de ovenruimte en heel precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 100°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines, gedaan met aanbranden of overkoken, stomen op 3 niveaus tegelijk, gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten, **automatisch programma voor de bereiding van meer dan 150 verschillende gerechten**, **menukoken** voor de automatische planning van de bereidingsvolgorde, warmhoudfunctie

### BEDIENINGSCOMFORT

Sensortoetsen, **Navitronic TouchControl**: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, groot meertalig tekstdisplay, verlichting van de gekozen sensortoetsen, waarde-input met cijferblok, individuele instellingen van de gebruiker, temperatuursuggestie voor elke bereidingswijze, indicatie van de reële temperatuur, geheugen voor niet minder dan **20 individuele programma's**, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, bereidingstijden zoals op het kookvlak voor de eenvoudige bereiding van de gebruikelijke recepten, automatische uitschakeling, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, kookwekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, watervoorraad voor ongeveer 90 minuten bereidingstijd, indicatie van het vulpeil van het water, **stoomreductie**

### OVENRUIMTE

Roestvrijstalen ovenruimte van **30 l**, 4 bereidingsniveaus

### DEUR

Deuraanslag onderaan, de deur is een stabiele plek voor het neerzetten van serviesgoed, maximumbelasting 8 kg

### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel, geïntegreerd verwarmingselement in de bodem voor condensreductie, automatisch ontkalken, toebehoren geschikt voor afwasautomaat, vlak glasdisplay zonder uitstekende bedieningselementen

### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, deurcontactschakelaar, veiligheidsuitschakeling, ingebruiknamebeveiliging

### ZUINIGHEID

Automatische kooktemperatuurregeling

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde 2,8 kW, 16 A, zonder vaste aansluiting voor watertoevoer en -afvoer

### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

3 roestvrijstalen stoomovenpannen (met gaatjes), 1 draagrooster, 1 opvangschaal, verbindingskabel met stekker, pak met 2 ontkalkingstabletten, bestelkaart voor gratis stoomkookboek van Yves Mattagne

### MIELE@HOME

Voorzien om het **Miele@home-systeem** te kunnen weergeven (zie hoofdstuk **Miele@home**)

### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Verbindingslijst HKL 60, gesloten en geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen

Voorzijdetint in het:

– zwart	€ 1.949,00*
– r.v.s. CleanSteel	€ 1.999,00*
– Ice	€ 2.249,00*

# Combi-inbouwstoomoven van Miele Uiterlijke en innerlijke kenmerken\*



### 1. Velerlei toepassingsmogelijkheden

Identieke kooktijden voor diepvries- en verse levensmiddelen. Het koken is niet aan hoeveelheden gebonden.

- Ideaal voor groente, vis, bijgerechten en toetjes, maar ook voor opwarmen en ontdooien
- Puur genot
- Alle voedingsstoffen blijven optimaal behouden
- Supereenvoudige bereiding met succesgarantie
- Stomen op 3 niveaus tegelijkertijd
- Gerechten kunnen niet aanbranden of overkoken
- Gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten

### 2. Combistomen

Temperatuur en vochtigheid (van 20–100%) in de ovenruimte kunnen vrij worden gekozen en snel na elkaar tot maximaal 6 keer worden gewijzigd voor optimale resultaten.

- Perfecte kookresultaten door individuele combinatie van droge en vochtige warmte
- Zo groot mogelijke individualiteit bij bak- en braadprocessen

### 3. Hetelucht Plus

U kunt in de combi-stoomoven op meerdere niveaus tegelijk bakken en braden. Bij deze verwarmingssoort wordt het gerecht gaar in circulerende lucht. Hier zorgt het ringvormige verwarmingselement ervoor dat zonder geur- en smaakoverdracht op meerdere niveaus uitstekende resultaten worden behaald.

- Tijds- en energiebesparing
- Gelijkmatig bak- en bruiningsresultaat
- Optimale benutting van de bereidingsruimte

### 4. Externe stoomunit

De stoom wordt opgewekt door een verwarming in een afzonderlijk waterreservoir.

- Optimale stoomtoevoer en hoeveelheid stoom
- Perfecte kookresultaten
- Geen kalkafzetting in de ovenruimte
- Uiterst precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 100°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines

### 5. Water- en condensaatreservoir

Het waterreservoir en het condensaatreservoir bevinden zich achter het bedieningspaneel.

- Bij het openen van het bedieningspaneel schuiven het waterreservoir en het condensaatreservoir automatisch naar voren, zodat u ze gemakkelijk kunt uitnemen
  - U kunt gemakkelijk water bijvullen, zonder dat u de deur van de ovenruimte hoeft te openen
- Condens wordt opgevangen in het condensaatreservoir

### 6. Spijzethermometer

Individueel en op de graad precies braden van vlees, vis en gevogelte door meting van de kerntemperatuur.

- Geen toezicht bij het braadproces vereist
- Altijd perfecte resultaten

### 7. Automatische programma's met elektronische gids

Ruim 150 elektronisch gestuurde automatische programma's voor bakken, braden, koken, verwarmen, ontdooien en inmaken staan garant voor perfecte resultaten. Het instellen van verwarmingssoort, tijd en temperatuur is niet nodig. Bij gebruik van de automatische programma's wordt op het display aanvullende informatie weergegeven, zoals inschuihoogte, een melding dat omdraaien of bedruipen van de gerechten nodig is, de opwarmtijd en de resterende tijd. Bovendien kunt u aangeven hoe gaar u het vlees wilt, bijvoorbeeld rood, medium of doorbakken.

- Perfecte resultaten met succesgarantie
- Optimaal behoud van smaak
- Eenvoudig en veilig in gebruik
- Veel toepassingsmogelijkheden

### 8. Automatisch menukoken

Bij het automatisch menukoken kunnen maar liefst drie verschillende levensmiddelen gestoomd worden. De temperatuur, de stoomtijd en ook de volgorde van de levensmiddelen worden automatisch ingesteld. Via aanwijzingen op het dialoogvenster krijgt u te zien op welk moment en op welk niveau u de levenswaren in de stoomoven moet schuiven.

- Complete menu's met succesgarantie
- Supereenvoudige bediening met gebruiksaanwijzing

### 9. Elektronische temperatuurregeling

Precieze temperatuurregeling dankzij de elektronische controle van de ingestelde temperatuur.

- Voortreffelijke resultaten dankzij heel geringe temperatuurafwijkingen

### 10. Motorisch openend bedieningspaneel

Stijlvol bedieningspaneel met tal van functies.

- Paneel waarachter het waterreservoir, de draadloze spijszethermometer en het condensaatreservoir verscholen zitten, zodat ze aan het oog onttrokken zijn
- Hier kunt u de functies bedienen en instellingen wijzigen

### 11. Warmhoudfunctie

Na het verstrijken van de kooktijd worden de gerechten tot 15 minuten op temperatuur gehouden.

- Automatisch warm houden na afloop van het kookproces

### 12. Navitronic TouchControl: bediening via tiptoets met cijferblok met achtergrondverlichting

Met een lichte druk op de tiptoets kunnen alle functies van de stoomoven worden ingesteld. In combinatie met het cijferblok met achtergrondverlichting biedt Miele een uniek en innovatief bedieningsconcept. Het vlakke Touch-Dialoogvenster accentueert het moderne design van het apparaat.

- Gebruiksvriendelijk
- Modern design
- Onderhoudsvriendelijk

### 13. Trouwe klok

Zelfs na een stroomonderbreking van 200 uur blijft de klok nog juist ingesteld.

- U hoeft de klok niet telkens opnieuw gelijk te zetten

### 14. Aanduiding van de echt reële temperatuur

Voortdurende controle van de oven-temperatuur.

- U kan het juiste tijdstip bepalen om de gerechten in de oven te zetten

### 15. Voorgestelde oventemperaturen

Bij elke verwarmingssoort verschijnt een voorgestelde temperatuur in het dialoogvenster. Die kan u wel wijzigen zo u dat nodig acht.

- Geen aparte instelling vereist
- Heel eenvoudige en veilige bediening bij voortreffelijke resultaten

### 16. Eigen programma's

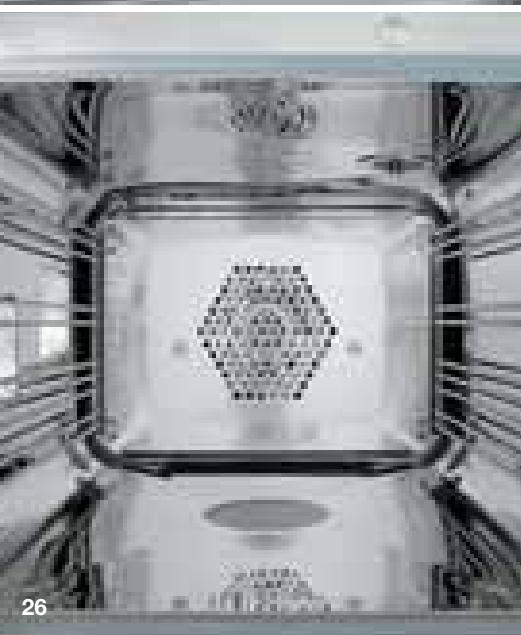
Door de invoer van verwarmingssoort, temperatuur en tijd kan u 20 eigen programma's maken.

- Snelle keus van vaak klaargemaakte spijzen
- Zekerheid van geslaagde gerechten

\* De uitrusting kan verschillen van model tot model

# Combi-inbouwstoomoven van Miele

## Uiterlijke en innerlijke kenmerken



### 17. Individuele programma's

Naar gelang van het model kan u tot 8 wijzigingen aanbrengen aan de door de fabriek ingestelde parameters.

- Aanpassing aan de persoonlijke voorkeur

### 18. Uitschakelautomaat

Tegen het einde van de kooktijd klinkt een akoestisch signaal. Tegelijkertijd worden de spijzen tot op de ideale serveertemperatuur afgekoeld.

- De spijzen stomen niet verder
- Perfect getimed bereiden

### 19. Start-Stop-programmering

Voorprogrammering van de stoomoven.

- De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld
- Koken zonder toezicht mogelijk
- Veiligheid dankzij het automatisch uitschakelen

### 20. Weergave waterniveau

- Het waterniveau in het reservoir kan op het dialoogvenster worden afgelezen

### 21. Koelsysteem

- De apparaten beschikken over een temperatuurgestuurde ventilatiefunctie voor koeling achteraf

### 22. Nuttige inhoud

32 of 48 liter nuttige inhoud, gemeten volgens de Norm EN 60 350/EN 50 304

### 23. Halogeenverlichting

Heldere verlichting van de ovenruimte.

- U ziet vlot wat er in de oven gebeurt
- Lange levensduur

### 24. Ook bereidingsfuncties van een klassieke oven

De combi-stoomoven biedt ook verschillende bereidingsfuncties van een klassieke oven.

- Meer flexibiliteit bij het bereiden van gerechten

### 25. CleanGlass-ovendeur

Het binnengedeelte van de CleanGlass-ovendeur bestaat uit één vlak, glazen oppervlak uit één stuk. Het schoonmaken is daardoor aanzienlijk vereenvoudigd. Bovendien is de deur een stabiele plaats voor het neerzetten van serviesgoed. Mocht het schoonmaken van de oven nodig zijn om de deur te verwijderen, dan is dit in een paar handelingen gebeurd.

- Eenvoudig schoon te maken
- Extra ruimte
- Gemak

### 26. PerfectClean-uitvoering

De ovenruimte, de bakplaten, de afdruijschaal, de steunroosters en het grill- en bakrooster zijn bekleed met een antikleeflaag.

- Er bakken geen spijzen aan
- Heel vlot schoon te maken

### 27. Programma's Inweken en Drogen

Met het programma Inweken voorkomt u hardnekkige vervuiling van de ovenruimte. Het programma Drogen verwijdert restvocht na het schoonmaken.

- Nog makkelijker schoon te houden

### 28. Stoomreductiesysteem

Het unieke Miele-stoomreductiesysteem zorgt ervoor dat vlak voor het einde van het bereidingsproces automatisch de ovendeur enkele millimeters wordt geopend. Hiermee wordt voorkomen dat er bij het openen van de deur een grote hoeveelheid stoom vrij komt.

- Veiligheid en comfort

### 29. Minimale condensvorming door extra verwarmingselement in de bodem

Door een extra verwarmingselement in de bodem van de bereidingsruimte is er tijdens en na het kookproces vrijwel geen condensvorming.

- Eenvoudige en snelle reiniging
- Bedieningspaneel en handgreep blijven koel
- Geen afzetting van wasem op het bedieningspaneel

### 30. Koele voorzijde

De deur van de kookruimte heeft een lage temperatuur van 50°C.

- Beschermt tegen verbranding

### 31. Deurcontactschakelaar

Automatische uitschakeling van het stomen bij het openen van de deur.

- Energiezuinig
- Milieuvriendelijk
- Veilig

### 32. Culinaire perfectie

Mogelijkheid om bij vleesprogramma's de kwaliteit van de bereiding in te stellen.

- Langere bereidingstijden zorgen voor een aanzienlijk betere kwaliteit
- U kunt de kwaliteit van de bereiding naar eigen inzicht instellen

### 33. Ingebruiknameblokkering

Dit geldt voor het complete toestel.

- Kinderen bv. kunnen het toestel niet ongewild aanzetten

### 34. Panoramicdesign

Panoramicdesign van Miele staat voor honderd procent design en functionaliteit, gekenmerkt door een horizontaal lijnenspel, waardoor de compacte oven, stoomoven, combi-stoomoven en inbouw-koffiezetauto-maat van Miele één geheel is te vormen.

- Strakke vormgeving
- Horizontaal lijnenspel

### 35. Miele@home

Miele@home is een systeemoplossing voor het "intelligente huis" waar apparaten met een mobiele ontvanger – voorzien van een display – kunnen communiceren, maar ook gecontroleerd worden.

Welke apparaten het zijn, kunt u zien aan het symbool.

- Het huishouden volledig onder controle waar u ook bent

### 36. Lange levensduur

De stoomovens van Miele kunt u vertrouwen. Zij moeten tenslotte bij de levensduurtest in onze fabrieken 4.000 uur continu en zonder problemen functioneren. Dat komt bij normaal huishoudelijk gebruik\*\* overeen met ongeveer 20 jaar.

- Kwaliteit
- Duurzaamheid

\* De uitrusting kan verschillen van model tot model

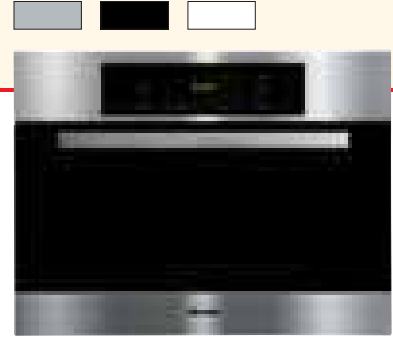
\*\* Gebaseerd op een vierpersoons huishouden, 4 uur per week.

# Combi-inbouwstoomovens, 45 cm hoog, 60 cm breed

## Met vers-waterreservoir



Energie-efficiëntieklasse



Energie-efficiëntieklasse



### Combi-inbouwstoomoven DGC 5061

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEBRUIKSVORDELEN

Ideaal voor bakken en braden en voor het stomen van groente, vis, bijgerechten en desserts, talrijke toepassingsmogelijkheden voor het opwarmen, ontdooien, inkoken, desinfecteren, Miele-technologie: stoomopwekking buiten de ovenruimte en heel precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 100°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines, gedaan met aanbranden of overkoken, ook 40–225°C bij hete lucht- of combibereidingen, hete lucht plus voor gelijkmatige bak- en braadresultaten op 2 niveaus, combibereidingen voor uniek bakken en braden met stoomtoevoer, klimaatsensor voor de elektronische regeling van het vocht in de ovenruimte voor professionele bereidingsresultaten, koken met stoom op maximaal 3 niveaus tegelijk, gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten, automatisch programma voor de bereiding met stoom, bakken en braden van meer dan 90 verschillende gerechten, warmhoudfunctie

#### BEDIENINGSCOMFORT

Verzenkbare knoppen met verlichte ring, Plus-Display: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, groot meertalig tekstdisplay, temperatuursuggestie voor elke bereidingswijze, indicatie van de reële temperatuur, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, bereidingstijden zoals op het kookvlak voor de eenvoudige bereiding van de gebruikelijke recepten, automatische uitschakeling, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, kookwekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, watervoorraad voor ongeveer 90 minuten bereidingstijd, indicatie van het vulpeil van het water, stoomreductie

#### OVENRUIMTE

Roestvrijstalen ovenruimte met PerfectClean van 32 l met halogeenverlichting, 6 bereidingsniveaus

#### DEUR

Deuraanslag onderaan, de doorkijkdeur is een stabiele plek voor het neerzetten van serviesgoed, maximumbelasting 8 kg

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel, geïntegreerd verwarmingselement in de bodem voor condensreductie, automatisch ontkalken, toebehoren geschikt voor afwasautomaat, PerfectClean roestvrijstalen ovenruimte en PerfectClean-zijrooster met snelsluiting, droogprogramma voor de ovenruimte, voorreinigen met stoom

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, deurcontactschakelaar, veiligheidsuitschakeling, ingebruiknamebeveiliging

#### ZUINIGHEID

Automatische kooktemperatuurregeling, energielabel A, energiebesparende schakeling voor verlichting

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde 3,5 kW, 16 A, zonder vaste aansluiting voor watertoevoer en -afvoer

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

2 roestvrijstalen stoomovenpannen (met gaatjes), 1 roestvrijstalen bakplaat, 1 draagrooster, 1 opvangschaal, verbindingkabel met stekker, pak met 2 ontkalkingstabletten, bestelkaart voor gratis stoomboek van Yves MATTAGNE

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Verbindingslijst HKL 60, gesloten en geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen

### Combi-inbouwstoomoven DGC 5080 XL

#### KLEUREN

CleanSteel, zwart, Ico

#### GEBRUIKSVORDELEN

Ideaal voor bakken en braden en voor het stomen van groente, vis, bijgerechten en desserts, talrijke toepassingsmogelijkheden voor het opwarmen, ontdooien, inkoken, desinfecteren, Miele-technologie: stoomopwekking buiten de ovenruimte en heel precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 100°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines, gedaan met aanbranden of overkoken, ook 40–225°C bij hete lucht- of combibereidingen, hete lucht plus voor gelijkmatige bak- en braadresultaten op 2 niveaus. Verwarmingssoorten zoals in een conventionele oven: bovenwarmte, onderwarmte, boven- en onderwarmte, grill. Combibereidingen voor uniek bakken en braden met stoomtoevoer, klimaatsensor voor de elektronische regeling van het vocht in de ovenruimte voor professionele bereidingsresultaten, draadloze spijzenthermometer voor op de graad precies koken, koken met stoom op maximaal 3 niveaus tegelijk, gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten, automatisch programma voor de bereiding met stoom, bakken en braden van meer dan 150 verschillende gerechten, menukoken voor de automatische planning van de bereidingsvolgorde, warmhoudfunctie

#### BEDIENINGSCOMFORT

Waterreservoir en condensaatreservoir achter motorisch te openen paneel: gemakkelijk water bijvullen en gemakkelijk bereide gerechten uitnemen zonder overdreven vrijkomen van stoom (overtollige stoom wordt gecondenseerd en verzameld). Sensortoetsen, Navitronic TouchControl! gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, groot meertalig tekstdisplay, verlichting van de gekozen sensortoetsen, waardeinput met cijferblok, individuele instellingen van de gebruiker, temperatuursuggestie voor elke bereidingswijze, indicatie van de reële temperatuur, geheugen voor niet minder dan 20 individuele programma's, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, bereidingstijden zoals op het kookvlak voor de eenvoudige bereiding van de gebruikelijke recepten, automatische uitschakeling, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, kookwekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, resttijdweergave bij gebruik van de spijzenthermometer, watervoorraad voor ongeveer 90 minuten bereidingstijd, indicatie van het vulpeil van het water, stoomreductie

€ 2.349,00\*

## Met vaste wateraansluiting



Energie-efficiëntieklasse



### Combi-inbouwstoomoven DGC 5085 XL

#### OVENRUIMTE

Roestvrijstalen ovenruimte met PerfectClean van **48 l** met halogeenverlichting, **3 bereidingsniveaus**

#### DEUR

Deuraanslag onderaan, de doorkijkdeur is een stabiele plek voor het neerzetten van serviesgoed, maximum-belasting 8 kg

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel, toebehoren geschikt voor afwasautomaat, vlak glasdisplay zonder uitstekende bedieningselementen, CleanGlassdeur, PerfectClean roestvrijstalen ovenruimte en PerfectClean-zijrooster met snelsluiting, Programma's voor de ovenruimte: inweken, spoelen, drogen en **ontkalken**

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, deurcontactschakelaar, veiligheidsuitschakeling, ingebruiknamebeveiliging

#### ZUINIGHEID

Automatische kooktemperatuurregeling, energielabel A, energiebesparende schakeling voor verlichting

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde 3,5 kW, 16 A, zonder vaste aansluiting voor watertoevoer en -afvoer

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

2 roestvrijstalen stoomovenpannen (met gaatjes), **1 XL stoomovenpan (met gaatjes)** 1 bakplaat en 1 draagrooster met PerfectClean, 1 Combirooster PerfectClean, verbindingkabel met stekker, pak met 2 ontkalkingstabletten, bestelkaart voor gratis stoomboek van Yves Mattagne

#### MIELE@HOME

Voorzien om het [Miele@home-systeem](#) te kunnen weergeven (zie hoofdstuk [Miele@home](#))

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Verbindingslijst HKL 60, gesloten en geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen, bakplaat met gaatjes, FlexiClip bakgeleider HFC 60

#### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

#### GEbruIKSvoordeLEN

Ideaal voor bakken en braden en voor het stomen van groente, vis, bijgerechten en desserts, talrijke toepassingsmogelijkheden voor het opwarmen, ont-dooien, inkoken, desinfecteren, Miele-technologie: stoomopwekking buiten de ovenruimte en heel precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 100°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines, gedaan met aanbranden of overkoken, ook 40–225°C bij hete lucht- of combibereidingen, hete lucht plus voor gelijkmatige bak- en braadresultaten op 2 niveaus. Verwarmingssoorten zoals in een conventionele oven: bovenwarmte, onderwarmte, boven- en onderwarmte, grill. Combibereidingen voor uniek bakken en braden met stoomtoevoer, klimaatsensor voor de elektronische regeling van het vocht in de ovenruimte voor professionele bereidingsresultaten, draadloze spijzenthermometer voor op de graad precies koken, koken met stoom op maximaal 3 niveaus tegelijk, gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten, automatisch programma voor de bereiding met stoom, bakken en braden van meer dan 150 verschillende gerechten, **menukoken** voor de automatische planning van de bereidingsvolgorde, warmhoudfunctie

#### bedieningsCOMFORT

De draadloze spijzenthermometer bevindt zich achter het motorisch te openen bedieningspaneel. **Vaste wateraansluiting: automatische voorziening van vers water (geen handmatig bijvullen van het waterreservoir) en automatisch condensatie- en weg-pompproces voor overtollige stoom.** Sensortoetsen, Navitronic TouchControl: gemakkelijk te begrijpen gebruikersinstructies, groot meertalig tekstdisplay, verlichting van de gekozen sensortoetsen, waardeinput met cijferblok, individuele instellingen van de gebruiker, temperatuursuggestie voor elke bereidingswijze, indicatie van de reële temperatuur, geheugen voor niet minder dan 20 individuele programma's, talrijke individuele instellingen voor de bediening mogelijk, bereidingstijden zoals op het kookvlak voor de eenvoudige bereiding van de gebruikelijke recepten, automatische uitschakeling, klok met mogelijkheid tijd op te slaan bij stroompannes, kookwekker, start-/stopprogramma met automatische uitschakeling, rest-tijdweergave bij gebruik van de spijzenthermometer, stoomreductie

#### OVENRUIMTE

Roestvrijstalen ovenruimte met PerfectClean van **48 l** met halogeenverlichting, **3 bereidingsniveaus**

#### DEUR

Deuraanslag onderaan, de doorkijkdeur is een stabiele plek voor het neerzetten van serviesgoed, maximum-belasting 8 kg

#### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel, toebehoren geschikt voor afwasautomaat, vlak glasdisplay zonder uitstekende bedieningselementen, CleanGlassdeur, PerfectClean roestvrijstalen ovenruimte en PerfectClean-zijrooster met snelsluiting, Programma's voor de ovenruimte: inweken, spoelen, drogen en ont-kalken

#### VEILIGHEID

Koelsysteem, koele front, deurcontactschakelaar, veiligheidsuitschakeling, ingebruiknamebeveiliging

#### ZUINIGHEID

Automatische kooktemperatuurregeling, energielabel A, energiebesparende schakeling voor verlichting

#### ELEKTRISCHE AANSLUITING

Totale aansluitwaarde 3,5 kW, 16 A, **met vaste aansluiting voor watertoevoer en -afvoer**

#### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

2 roestvrijstalen stoomovenpannen (met gaatjes), 1 XL stoomovenpan (met gaatjes) 1 bakplaat en 1 draagrooster met PerfectClean, 1 Combirooster PerfectClean, verbindingkabel met stekker, pak met 2 ontkalkingstabletten, bestelkaart voor gratis stoomboek van Yves Mattagne

#### MIELE@HOME

Voorzien om het [Miele@home-systeem](#) te kunnen weergeven (zie hoofdstuk [Miele@home](#))

#### MITS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Verbindingslijst HKL 60, gesloten en geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen, bakplaat met gaatjes, FlexiClip bakgeleider HFC 60

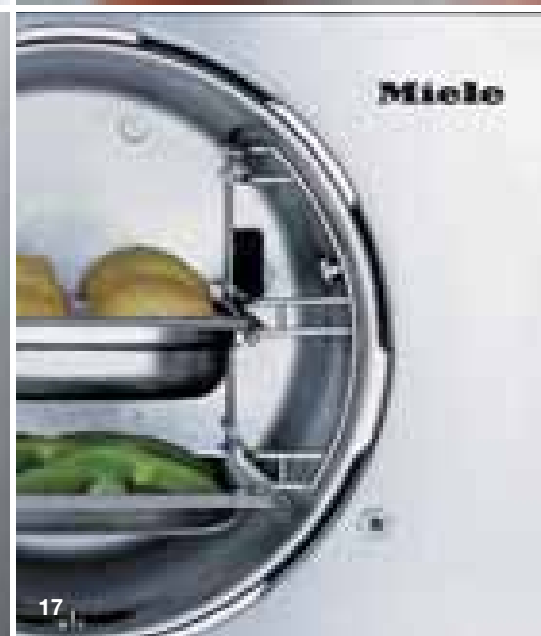
zwart	€ 2.949,00*
r.v.s. Clean Steel	€ 2.999,00*
Ice	€ 3.249,00*

€ 3.299,00\*



# De inbouwsteamers van Miele met vaste wateraansluiting

## Uiterlijke en innerlijke kenmerken



# Miele-technologie

## 1. Velerlei toepassingsmogelijkheden

Identieke kooktijden voor diepvries- en verse levensmiddelen. Het koken is niet aan hoeveelheden gebonden.

- Ideaal voor groente, vis, bijgerechten en toetjes, maar ook voor opwarmen en ontdooien
- Puur genot
- Alle voedingsstoffen blijven optimaal behouden
- Supereenvoudige bereiding met succesgarantie
- Stomen op 3 niveaus tegelijkertijd
- Gerechten kunnen niet aanbranden of overkoken
- Gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten

## 2. Druk-stoomkoken

Temperaturen tussen 101 en 120°C zijn ideaal voor de snelle bereiding van hittegevoelige groenten, allerhande soorten vlees en peulvruchten, enz.

- Tijdsbesparing van ca. 40–50% tegenover traditioneel koken
- Gerechten kunnen niet aanbranden of overkoken
- Gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten

## 3. Warmhoudfunctie

Na het verstrijken van de kooktijd worden de gerechten tot 15 minuten op temperatuur gehouden.

- Automatisch warm houden na afloop van het kookproces

## 4. Digitale weergave van temperatuur en bereidingstijd

Het volstaat om de temperatuur en de bereidingstijd in te stellen.

- Eenvoudige bediening
- Overzichtelijkheid

## 5. Uitschakelautomaat

Tegen het einde van de kooktijd klinkt een akoestisch signaal. Tegelijkertijd worden de spijzen tot op de ideale serveertemperatuur afgekoeld.

- De spijzen stomen niet verder
- Perfect getimed bereiden

## 6. Watertoe- en -afvoer

De steamer is voorzien van een vaste wateraansluiting. Stoom wordt automatisch afgevoerd via afvoerkanaal na einde kookproces.

- Gemak
- Minder schoonmaak

## 7. Voorgeprogrammeerde temperaturen

Bij elke bereidingssoort verschijnt op het display een voorgeprogrammeerde temperatuur (ontdooien 60°C, verwarmen 95°C, koken met stoom 100°C, koken met stoom onder hoge druk 120°C). Deze temperaturen kunnen desgewenst aangepast worden.

- Geen afzonderlijke instellingen nodig
- Eenvoudige, betrouwbare bediening en optimale resultaten

## 8. Hermetisch afgesloten ovenruimte

Betrouwbare vergrendeling van de ovenruimte tijdens het stomen.

- Absolut geen kookluchtjes

## 9. Roestvrijstalen ovenruimte

Gladde, roestvrijstalen kookruimte met uitneembare draagroosters.

- Makkelijk te reinigen

## 10. Stoomvorming buiten de kookruimte

De stoomopwekking gebeurt buiten de ovenruimte met de Miele-technologie.

- Optimale stoomtoevoer en hoeveelheid stoom
- Perfecte kookresultaten
- Geen kalkafzetting in de ovenruimte
- Uiterst precieze elektronische temperatuurregeling van 40°C tot 120°C voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines

## 11. Roestvrijstalen front met CleanSteel-oppervlak

Alle roestvrijstalen apparaten zijn uitgerust met CleanSteel, een speciale oppervlakteveredeling.

- Minder zichtbare vingerafdrukken
- Oppervlakte heel eenvoudig te reinigen zonder speciale reinigingsmiddelen

## 12. Koele voorzijde

De deur van de kookruimte heeft een lage temperatuur van 50°C.

- Beschermt tegen verbranding

## 13. Beveiliging

De bediening van het apparaat kan volledig geblokkeerd worden (kinderbeveiliging). Tevens is het apparaat voorzien van een beveiliging tegen overdruk en te hoge temperaturen.

- Tegen ongewild in gebruik nemen
- Veiligheid

## 14. Deurcontactschakelaar

Automatische uitschakeling van het stomen bij het openen van de deur.

- Energiezuinig
- Milieuvriendelijk
- Veilig

## 15. Energieverbruik

Minimaal energieverbruik.

- Lage energiekosten

## 16. Lange levensduur

De Miele-steamers zijn getest voor een gemiddelde levensduur van 20 jaar bij gemiddeld huishoudelijk gebruik\*\*.

- Kwaliteit
- Duurzaamheid

## 17. Nuttige inhoud

19 liter nuttige inhoud.

- 3 bereidingsniveaus

\*\* Gebaseerd op een vierpersoons huishouden, 4 uur per week

# Inbouw-steamers, met of zonder liftdeur Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

38 cm of 45 cm hoog, 60 cm breed  
Met vaste wateraansluiting



## Inbouw-steamer DG 4164

### KLEUR

R.v.s. CleanSteel

### GEBRUIKSVORDELEN

Ideaal voor groente, vis, bijgerechten en desserts, talrijke toepassingsmogelijkheden voor het opwarmen, ontdoeien, inkoken, desinfecteren. Miele-technologie: stoomopwekking buiten de ovenruimte en heel precieze elektronische temperatuurregeling **van 40 tot 100°C (stomen zonder druk) en van 105 tot 120°C (stomen met druk)** voor uniek behoud van smaak, kleur en vitamines, gedaan met aanbranden of overkoken, stomen op 3 niveaus tegelijk, gegarandeerd zonder smaakoverdracht tussen zoete en hartige gerechten, warmhoudfunctie

### BEDIENINGSCOMFORT

Tiptoetsen, display-aanduiding voor temperatuur en tijd, bereidings tijden zoals op het kookvlak voor de eenvoudige bereiding van de gebruikelijke recepten, automatische uitschakeling, vaste watertoe- en afvoer, stoomreductie

### OVENRUIMTE

Roestvrijstalen ovenruimte van **19 l**, 3 bereidingsniveaus

### DEUR

Deuraanslag links, niet verwisselbaar, uitschuifbaar draagblad

### ONDERHOUDSCOMFORT

Roestvrijstalen front met CleanSteel, watertoe- en afvoer voor condensreductie en voorreiniging van de ovenruimte, automatisch ontkalken, toebehoren geschikt voor afwasautomaat

### VEILIGHEID

Hermetisch afsluitbare ovenruimte, koele front, deurcontactschakelaar, veiligheidsuitschakeling, ingebruiknamebeveiliging, watertoevoerbeveiliging, veiligheidssysteem tegen overdruk

### ZUINIGHEID

Automatische kooktemperatuurregeling  
Energie label A

### TECHNISCHE KENMERKEN

Totale aansluitwaarde: 5,6 kW, 16 A (P max.)  
Wisselstroom: 3N AC 400 V/16 A, Omschakelbaar naar: 3 AC 230 V/16 A, 1 AC 230 V/25 A; watertoevoer met schroefdraad Ø 3/4" (enkel koud water toegestaan); aansluitdruk minimum 2 bar, maximum 10 bar, waterafvoer Ø 2,1 cm, temperatuur van het afgevoerde water 80°C

### MEEGELEVERD TOEBEHOREN

2 roestvrijstalen stoomovenpannen (met gaatjes), 1 bakplaat van r.v.s., 1 opvangschaal, verbindingskabel met stekker, ontkalkingsmiddel, bestelkaart voor gratis stoomkookboek van Yves MATTAGNE

### MITTS TOESLAG VERKRIJGBAAR TOEBEHOREN

Nisopulpaneel in r.v.s. AB 45-7 voor een nishoogte van 45 cm, verbindingslijst HKL 60, WZAVS (1,5 m) voor verlenging van de watertoevoer en -afvoer, gesloten en geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen

€ 2.999,00\*



R.v.s. CleanSteel

## Inbouw-steamer DG 4164 L

### TOESTELKLEUR

R.v.s. CleanSteel

### DESIGN

Inbouw-steamer, geplaatst achter een liftdeur, als ideale combinatie met andere Miele-toestellen  
De overige kenmerken zijn identiek aan de inbouwsteamer DG 4164

### LIFTDEUR

Verkrijgbaar, **in de kleuren zwart en r.v.s. CleanSteel**

Met Liftdeur in het:

– R.v.s. CleanSteel en zwart € 3.249,00\*

## Nisopulpaneel AB 45-7

Voorzijdepaneel van r.v.s. CleanSteel

Voor de inbouw van de 60 cm brede drukstoomoven DG 4164 en DG 4164 L, in een nishoogte van 45 cm hoog

R.v.s. CleanSteel

€ 65,00\*



ref. 8.109.060

Schaal, gesloten

H x B x D cm 2 x 17,5 x 32

€ 20,00\*



ref. 8.234.900

Extra grote opvangschaal

H x B x D cm 4 x 38,5 x 40

€ 50,00\*

(enkel geschikt voor de XL-stoomoven)



ref. 8.109.071

Deksel

D x B cm 17,5 x 32

€ 20,00\*



ref. 8.019.972

Pan, gesloten, 1,5 l.

H x B x D cm 4 x 17,5 x 32

€ 25,00\*



ref. 5.001.370

Pan, met gaatjes, 1,5 l.

H x B x D cm 4 x 17,5 x 32

€ 35,00\*

# Voor stoomovens en steamers

Gesloten pannen voor het koken van gerechten die in een saus of fond worden bereid en gerechten waaraan water moet worden toegevoegd, zoals pasta en rijst.

Pannen met gaatjes voor het koken van gerechten als groente, vis en vlees, die niet in een saus worden bereid.



**ref. 5.001.390**  
Pan, gesloten, 2,5 l.  
H x B x D cm 6 x 17,5 x 32  
€ 30,00\*



**ref. 8.019.295**  
Pan, met gaatjes, 5,7 l.  
H x B x D cm 15 x 17,5 x 32  
€ 60,00\*



**ref. 5.379.570**  
Pan, met gaatjes, 4 l.  
H x B x D cm 6,5 x 26,5 x 32,5  
€ 40,00\*  
(niet geschikt voor de steamer)



**ref. 8.019.293**  
Pan, met gaatjes, 2,5 l.  
H x B x D cm 6 x 17,5 x 32  
€ 40,00\*



**ref. 8.019.007**  
Pan, zonder gaatjes, 7,5 l.  
H x B x D cm 20 x 32,5 x 17,5  
€ 75,00\*  
(enkel geschikt voor de steamer)



**Porseleinen schalen:**  
**ref. 99.286.287 – plat** € 25,00\*  
**ref. 99.286.288 – diep, 2,5 l.** € 35,00\*  
**ref. 99.286.289 – set (1+2 = set)** € 50,00\*



**ref. 8.019.361**  
Pan, gesloten, 4 l.  
H x B x D cm 10 x 17,5 x 32  
€ 40,00\*



**ref. 8.101.330**  
Pan, gesloten, 1,75 l.  
H x B x D cm 4 x 26,5 x 32,5  
€ 25,00\*  
(niet geschikt voor de steamer)



**ref. 8.249.560**  
Draagrooster voor stoompannen  
H x B x D cm 9 x 38,5 x 40  
€ 25,00\*  
(enkel geschikt voor de XL-stoomoven)



**ref. 8.019.294**  
Pan, met gaatjes, 4 l.  
H x B x D cm 10 x 17,5 x 32  
€ 50,00\*



**ref. 8.227.240**  
Pan, met gaatjes, 1,75 l.  
H x B x D cm 4 x 26,5 x 32,5  
€ 35,00\*  
(niet geschikt voor de steamer)



**ref. 8.015.103**  
Pan, gesloten, 5,7 l.  
H x B x D cm 15 x 17,5 x 32  
€ 50,00\*



**ref. 5.001.400**  
Pan, gesloten, 4 l.  
H x D x B cm 6,5 x 26,5 x 32,5  
€ 30,00\*  
(niet geschikt voor de steamer)

De pannen voor de stoomovens en steamers zijn te bestellen via onze dienst „Vervangstukken en toebehoren” of via onze E-Shop op [www.miele.be](http://www.miele.be) of rechtstreeks [www.miele-shop.be](http://www.miele-shop.be)