Elektro Smets
Statiestraat 16-16-18
2560 Nijlen
+32 3 481 84 90
info@elektrosmets.be



DGC 7640 CS Miele

Merk: Miele
Model: MIEDGC7640CS

~~3.519,00€~~
2.800,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Combistoomoven 45 cm Clean Steel

Combi-stoomoven XL voor stomen, bakken, braden met spijzenthermometer + menu koken.

- Touchdisplay met benaderingssensor: M Touch S + 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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

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.
- 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.

Moeiteloos naar het beste resultaat

Hoelang moet het brood bakken en hoelang moeten de groenten in de oven? Bij gerechten die u met verschillende intelligente automatische programma's bereidt, hoeft u de temperatuur en duur niet in te stellen. Uw toestel handelt automatisch en maakt alledaags koken makkelijker. Wilt u uw kip liever wat krokanter? Bij veel voedingsmiddelen kan de gaarheid en de bruiningsgraad individueel worden ingesteld.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Beschermt de voedingsstoffen en het toestel

Na afloop van de bereidingstijd worden gerechten automatisch 15 minuten lang warm gehouden, zonder dat de kwaliteit van het gerecht afneemt. Als het eens wat later wordt, is dat dus geen probleem.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	48 Liter
Ovenhoogte	45 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht, Stoom

Bediening

Bediening op afstand	✅

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3400 W
Breedte	59 cm
Diepte	56.9 cm
Hoogte	45 cm
Nisbreedte (minimaal)	56 cm
Nisdiepte (minimaal)	55.5 cm
Nishoogte (minimaal)	45 cm

Onderhoud & Reiniging

Ontkalkingsprogramma	✅
Reiniging van de oven	Katalyse

Ovenkenmerken

Boven- en onderwarmte (conventioneel)	✅
Bovenwarmte	✅
Brood/Patisserie	✅
Grill	✅
Onderwarmte	✅
Ontdooifunctie	✅

Uitrusting

Kerntemperatuursensor	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Pizzastand	✗
Snel voorverwarmen	✓
Sous-vide	✓
Warmhouden	✓

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✓

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	Elektro Smets
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN