

**Miele**

er is geen betere

## Nieuw van Miele

De combi-stoomovens DGC 5080 XL en DGC 5085 XL



Zeer grote  
bereidingsruimte: 39 liter

Volwaardige ovenfunctie

Waterreservoir achter  
bedieningspaneel

Ook verkrijgbaar met vaste  
watertoe- en waterafvoer

Leverbaar tweede kwartaal 2010

# Combi-stoomovens DGC 5080 XL en DGC 5085 XL



DGC 5080 XL / DGC 5085 XL



## Combi-stoomovens van Miele

De combi-stoomovens van Miele zijn veelzijdige apparaten, die werken met droge hitte en/of stoom. De combi-stoomoven biedt alle functies die de drukloze stoomoven ook heeft, maar als hetelucht nodig is, bijvoorbeeld voor het braden van vlees, kan het apparaat ook als heteluchtoven worden gebruikt. U kunt de combi-stoomoven gebruiken om te bakken, braden, koken, verwarmen, ontdooien en inmaken. Alle combi-stoomovens van Miele beschikken over de functie Combi-koken. Met gebruik van de juiste combinatie tussen hetelucht en vochtigheidsgraad wordt bij deze functie het beste resultaat behaald. Ideaal dus bij het maken van onder andere appeltaart en pizza. Dit alles in een handomdraai, want de combi-stoomovens van Miele zijn eenvoudig te bedienen.



**Tijdelijk bij aanschaf van een (combi-)stoomoven, oven of combimagnetron een exclusief kookboek t.w.v. € 34,95 cadeau.\*\***

## Kookdemonstratie

Bent u zich aan het oriënteren op nieuwe keukenapparatuur? Wilt u advies over welk apparaat het beste bij uw wensen past? Dan kunt u kosteloos deelnemen aan één van de Miele-demonstraties in de VitaSteam-stoomtheaters. Na de productpresentatie krijgt u een proeverij van kleine hapjes en mag u ook zelf proberen hoe de nieuwste Miele-inbouwapparaten werken en hun bedieningsgemak ervaren.

## Meer informatie en aanmelden

Kijk op [www.miele.nl](http://www.miele.nl) voor data en tijden van de demonstraties.

\* Gebaseerd op een vierpersoonshuishouden, vier uur per week.

\*\* Aan te vragen via [www.miele.nl](http://www.miele.nl)

## Combi-stoomoven DGC XL

De nieuwe combi-stoomoven van Miele heeft een extra grote ovenruimte met een nuttige inhoud van maar liefst 39 liter. Het is de eerste combi-stoomoven met een volwaardige ovenfunctie. Zo beschikt deze stoomoven over bijna alle bereidingssystemen die u ook vindt bij een oven. Het gladde Navitronic TouchControl-bedieningspaneel wordt elektronisch geopend en dient als multifunctionele afdekking van het waterreservoir, condensreservoir en de draadloze bratometer (kerntemperatuurmeter). Deze combi-stoomoven is tevens verkrijgbaar met een vaste watertoe- en waterafvoer en is leverbaar vanaf tweede kwartaal 2010. De strakke vormgeving sluit bovendien naadloos aan bij de overige inbouwapparaten van Miele. Op alle combi-stoomovens van Miele kunt u volledig vertrouwen. Ze moeten ten slotte bij de levensduurtest in onze fabrieken 4.000 uur continu en zonder problemen functioneren. Bij een normaal gebruik betekent dit een gemiddelde levensduur van 20 jaar\*!



## Specificaties

### Comfortabele bediening

- Volledig elektronische Navitronic TouchControl-bediening met groot LCD-display
- Voorgeprogrammeerde, aanpasbare temperaturen, stomen van 40 tot 100 °C, Hetelucht Plus van 30 tot 225 °C
- Programma-instructies in display
- Digitale weergave van temperatuur, bereidingstijd en resttijd
- Dagtijdsweergave
- Uitgestelde startmogelijkheid

### Stoom(oven)functies

- Algemene kookprogramma's: Combi-koken, Universeel, Groente, Vlees, Vis, Koken menu
- Programma's: Verwarmen, Ontdooien
- Algemene ovenfuncties: Hetelucht Plus, Boven- en onderwarmte, Bovenwarmte, Onderwarmte, Grote grill, Kleine grill, Grillen met luchtcirculatie en Intensief bakken
- Onderhoudsprogramma's: Inweken, Drogen en Ontkalken
- Automatische programma's met meer dan 150 voorgeprogrammeerde gerechten

- Eigen programma's (maximaal 30)
- Functie voor warm houden gerechten

### Uitvoering

- Roestvrijstalen bereidingsruimte
- Nuttige inhoud 39 liter
- Waterreservoir, inhoud 1,5 liter
- Draadloze bratometer met resttijdweergave
- Klimate sensor voor automatische aansturing van juiste temperatuur/verhouding luchtvochtigheid
- Miele@home voorbereid

### Veiligheidssystemen

- Koel front
- Automatische begrenzing van de maximaal instelbare temperatuur voor elk programma
- Automatische uitschakeling na afloop van de bereidingstijd
- Stoomreductie voor einde bereidingsproces
- Permanente indicatie waterniveau

### Reinigingscomfort

- Automatisch condensreductiesysteem
- Ovenruimte voorzien van PerfectClean en CleanGlass-deur

### Toepassing

- Voor geheel vlakke inbouw in een 60 cm brede hoge kast of onderkast

### Nismaten

- Inbouwhoogte/ -breedte/ -diepte: 44,8 - 45,2/56,0 - 56,8/min. 55,0 cm

### Meegeleverde toebehoren

- 1 roestvrijstalen stoomovenpan met gaatjes, inhoud 1,5 liter, 1 roestvrijstalen stoomovenpan met gaatjes, inhoud 2 liter, 1 roestvrijstalen bakplaat, draagrooster, 1 opvangschaal zonder gaatjes, boekje met praktische gebruikstips, 2 ontkalkingstabletten

### Aansluitwaarde

- 3,4 kW
- Gemakkelijke aansluiting op randgeaard stopcontact

### Geadviseerde verkoopprijs

#### DGC 5080 XL

Diepzwart front..... € 3.999,00  
Roestvrijstalen front met CleanSteel.... € 3.999,00

#### DGC 5085 XL (met vaste watertoe- en waterafvoer)

Roestvrijstalen front met CleanSteel.... € 4.299,00

### Miele Nederland B.V.

De Limiet 2  
Postbus 166  
4130 ED Vianen

Telefoon afdeling  
Klantcontacten  
(0347) 37 88 88  
Telefoon Centrale  
(0347) 37 89 11