

Type	DG6401
Model	
Vrijstaande stoomoven	-
Inbouwstoomoven	•
Design	
PureLine / ContourLine	•/-
Display	DirectSensor
Verzinkbare draaiknoppen	-
Gebruiksvoordelen	
Tot op de graad nauwkeurige elektronische temperatuurregeling 40-100°C	•
Menukoken zonder smaakoverdracht	•
Automatische programma's met individuele aanpassingen mogelijk	•
Warmhouden	•
Functies	
Automatische programma's	75
Koken met stoom	•
Ontdooien	•
Opwarmen	•
Bedieningscomfort	
Koken met stoom op tot wel 3 bereidingsniveaus	•
Automatisch menukoken	-
Stoomreductie voor het einde van de bereidingstijd	•
Weergave uur / Datumaanduiding / Kookwekker	•/•/•
Start /stopprogramma	•
Indicatie van de reële temperatuur / Voorgeprogrammeerde temperatuur	•/•
Eigen programma's / Individuele instellingen	20/•
Deur	
CleanGlass-deur	•
Deuraanslag	onderaan
Ovenruimte	
Nuttige inhoud van de ovenruimte in l	38
Aantal bereidingsniveaus	4
GastroNorm-capaciteit (GN) per bereidingsniveau	1/3GN+1/2GN
MultiSteam-module / MultiSteam-module met led-verlichting	-/•
Onderhoudscomfort	
R.v.s. front met CleanSteel-oppervlak	•
Stoomaggregaat buiten de ovenruimte	•
Verwarmingselement in de bodem voor condensreductie	•
Automatisch ontkalken	•
Stoomtechnologie en watervoorziening	
MonoSteam / MultiSteam / PowerSteam	-/•/-
Watervoorraad voor ongev. 90 min. bereidingstijd	•
Waterreservoir met stoomaggregaat / Verswaterreservoir	-/•
Miele@home	
Mits aanpassingen geschikt voor / Miele@home ready	-/-
Veiligheid	
Koelsysteem en koel front	•
Veiligheidsuitschakeling / Vergrendeling	•/•
Deurcontactschakelaar	•
Technische gegevens	
Nismaten in mm (b x h)	560-568 x 450 x 550
Totale aansluitwaarde in kW / Spanning in V / Beveiliging in A	3,4 /230 /16
Meegelieferd toebehoren	
R.v.s. stoomovenpan met gaatjes / R.v.s. stoomovenpan zonder gaatjes	3/1
Draagrooster / Opvangschaal	1/1
Bestelkaart voor gratis stoomkookboek / Kookboek	•/-