



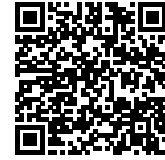
H 7565 BP OBSW

Merk: Miele

Model: 11455620

~~€ 3.249,00~~

€ 3.249,00



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Oven in perfect te combineren design met spijzenthermometer en BrilliantLight

- Touchdisplay met benaderingssensor: M Touch S + MotionReact
- Nauwelijks nog schoonmaken: pyrolyse-uitvoering en PyroFit
- Bijzonder luchtig deeg en bruine korsten: Profi-functie
- Gegarandeerd geen te gare voedingsmiddelen: TasteControl
- Toestel met wifi: Miele@home

Reageert op benadering

Zonder op een knop te drukken of uw toestel aan te raken, kunt u uw oven bedienen. Wanneer u dichterbij komt, licht de ovenruimte op of gaat de display aan. Ook signaalgeluiden die het einde van een bereidingsproces signaleren, kunnen door toenadering worden uitgezet. Dat is voelbaar gebruiksgemak. Staat achter een gesloten meubelfront en toestel aan, dan geeft MotionReact een akoestisch signaal af en zet het toestel uit wanneer u dat wilt.

Uw eten: optimaal toegankelijk

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

Veilig bedruipen of omdraaien van uw gerecht: met de FlexiClips kunnen bakplaten en braadsledes moeiteloos uit de hete ovenruimte worden getrokken zonder gevaar voor verbranding. Het voor ons gepatenteerde systeem maakt het mogelijk de geleiders flexibel op verschillende niveaus te plaatsen, volledig naar uw behoefte.

Het beste zicht op alle niveaus

Zodat u het beste zicht op uw gebrad of ovenschotel in de oven hebt, zorgen de hoogwaardige led-glasstaafjes voor optimale verlichting van alle niveaus van de ovenruimte, zo hebt u vanuit elk hoek optimaal zicht op uw eten.

Simpele oplossingen voor bijzondere situaties

Speciale situaties vereisen speciale parameters: met de speciale programma's slagen ook niet-alledaagse bereidingen uitstekend. Zo hoeft u bijvoorbeeld voor het rijzen van deeg of het drogen van fruit slechts het programma te kiezen: de juiste temperatuur en het passende klimaat in de ovenruimte zijn daarbij reeds voorgeprogrammeerd.

Knapperig en krokant

Met een smakelijke krokante buitenkant voorziet u bepaalde gerechten van de juiste finishing touch: friet en kroketten lukken bijvoorbeeld het beste in een droog klimaat van de ovenruimte. Dit wordt bereikt door het gericht verminderen van de luchtvochtigheid in de ovenruimte. De Crisp-functie kunt u afzonderlijk toepassen.

Zachte deurbeweging

Telkens weer een blikvanger: door een geraffineerd dempmechanisme wordt de deur indrukwekkend elegant gesloten en geopend. Dit tot wel 90°. SoftOpen & SoftClose zorgen voor meer gebruiksgemak en vrijheid bij het plaatsen van het eten in de ovenruimte.

Laat het tijdmanagement aan uw oven over

Hiermee bent u volledig ontspannen op tijd klaar: stel gewoon de starttijd, eindtijd of de duur van het bereidingsproces in. Deze wordt automatisch beëindigd, wanneer de geprogrammeerde bereidingstijd is afgelopen. Ook de geïntegreerde kookwekker is voor vele situaties gemakkelijk in gebruik. En: bij een stroomuitval wordt de ingestelde tijd ca. 150 uur lang opgeslagen.

Uitstekend te begrijpen

Gebruiksgemak voor iedereen: op de display kunnen vele verschillende talen worden ingesteld. Zo wordt een

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

begrijpelijke bediening gegarandeerd, ook in verschillende talen. MultiLingua is beschikbaar voor alle toestellen vanaf de bediening DirectSensor S.

Optimale resultaten met Bevochtiging-Plus

Zo bereikt u moeiteloos de beste resultaten: bij verschillende bereidingswijzen kunt u vochtigheid toevoegen. Zo wordt vlees van binnen mals en krijgt buiten een smakelijk korstje, brood en broodjes worden luchtig en tegelijkertijd optimaal gebruikt. Voor nog meer comfort kunt u de stoomstoten op het juiste tijdstip programmeren. Ook in verschillende automatische programma's wordt Profi-functie gebruikt.

Verzekerd van succes bakken en braden

Zo kookt u steeds met succes: met de elektronisch gestuurde programma's kunt u eenvoudig een ruime keuze aan verschillende gerechten automatisch klaarmaken. Of u gebak klaarmaakt of gevogelte, u hoeft noch de ovenfunctie noch de temperatuur en bereidingstijd te kiezen. De bereidingsgraad voor bijvoorbeeld vlees kan individueel worden ingesteld. En met de aansluitend te combineren microgolfovenfunctie zijn uw gerechten nog sneller klaar.

De schoonmaak maakt uw dagelijks leven lichter

Bij de pyrolytische zelfreiniging vallen alle etensresten als as uit elkaar en maken zich los van het oppervlak. Daardoor hoeft u voor de schoonmaak voelbaar minder moeite te doen. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en urenlang schoonmaken is niet meer nodig. Bovendien kunt u tijdens de reiniging, naar gelang het model, delen van het toebehoren in de ovenruimte laten zitten.

Alleen het eten wordt heet

Miele-ovens worden rondom gekoeld. Daardoor blijven het bedieningspaneel, de handgreep en de aangrenzende meubels relatief koel. De ovendeur bestaat uit meerdere lagen en wordt daardoor niet heet aan de buitenkant, waardoor u beter beschermd bent tegen brandwonden.

Maximale veiligheid in iedere situatie

Zorg actief voor extra veiligheid: met een druk op de knop kunt u het toestel vergrendelen en zo beschermen tegen ongewild inschakelen door bijvoorbeeld kinderen. In geval van nood is er de veiligheidsuitschakeling: wanneer een maximale gebruiksduur wordt overschreden, schakelt de Miele-oven automatisch uit. Dit betekent betrouwbare veiligheid, zelfs al mocht u een keer vergeten de oven uit te schakelen.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

MARC BALIS

www.elektrobalis.be

02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem

SPECIFICATIE

Algemeen		Bediening	
Inhoud ovenruimte	76 Liter	Bediening	Sensortoetsen
Ovenhoogte	60 cm	Bediening op afstand	<input checked="" type="checkbox"/>
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht		
Energieverbruik		Fysieke kenmerken	
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,10 kWh	Aansluitwaarde	3700 W
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,71 kWh	Breedte	59 cm,mm
Energieklasse	A+	Diepte	54,8 cm,mm
		Hoogte	59 cm,mm
		Kleur	Zwart
		Kleur/Stijl	Obsidiaanzwart
		Nisbreedte (minimaal)	56 cm,mm
		Nisdiepte (minimaal)	55 cm
		Nishoogte (minimaal)	60 cm,mm
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Zachte sluiting	<input checked="" type="checkbox"/>	Reiniging van de oven	Pyrolyse
Ovenkenmerken		Uitrusting	
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	<input checked="" type="checkbox"/>	Kerntemperatuursensor	<input checked="" type="checkbox"/>
Grill	<input checked="" type="checkbox"/>		
Maximale oventemperatuur	300 °C		
Minimale oventemperatuur	30 °C		

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

MARCBALIS

www.elektrobalis.be

02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem

Ontdooifunctie	✓
Pizzastand	✓
Snel	✓
voorverwarmen	
Warmhouden	✓

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✓
-------------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	VRIJ	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	ZAT	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	ZON	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		