MARC BALIS

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



DGC 7440 HCX Pro Obsidiaanzwart

Merk: Miele
Model: 12108050

€ 2.929,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Greeploze compacte combi-stoomoven voor stomen, bakken, braden met connectiviteit + BrilliantLight.

- Grote display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor
- Perfecte resultaten: DualSteam-stoomtechnologie
- Van buiten knapperig, van binnen sappig: combi-koken
- Simpele bediening: waterreservoir achter bedieningspaneel
- Eenvoudige reiniging – HydroClean en roestvrijstalen ovenruimte

Leveringsomvang

- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- Uitneembare bakplaatgeleiders (paar) (1)
- Geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)
- HydroClean vloeibaar reinigingsmiddel (1)

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		

GROENTEN
Puur natuur: door de behoedzame bereiding in de stoomoven blijft de eigen smaak behouden en eet u zeer gezond.

BIJGERECHTEN
Altijd erbij: aardappelen, rijst en pasta passen bij elk gerecht en leveren een hoge voedingswaarde.

VIS/ZEEVRUCHTEN
Gezonde producten uit de zee: vis en zeevruchten worden perfect gegaard en behouden hun aroma en vorm.

VLEES
Mals en sappig: vlees uit de stoomoven scoort met de intensieve eigen smaak.

ONTDOOIEN
Zacht voor diepvriesproducten: deze kunt u behoedzaam op ca. 60 °C en dus onder ideale omstandigheden ontdooien.

ZUIGFLESSEN DESINFECTEREN
In slechts 15 minuten kiemvrij: zuigflessen kunt u snel en ongecompliceerd bij 100 °C desinfecteren.

BLANCHEREN
Optimale voorbereiding: blancheer fruit en groenten om ze daarna met de beste kwaliteit houdbaar te maken.

DESSERTS
Het beste komt als laatste: ook desserts kunt u op verschillende manieren bereiden in de stoomoven.

ECO-STOMEN
Ecologisch en duurzaam : spaar energie bij het stomen van uw levensmiddelen.

EIEREN KOKEN
Zacht, gemiddeld of hard? Op 100 °C heeft u in enkele minuten uw perfecte eitje bij het ontbijt

INMAKEN
Lang houdbaar: fruit, groenten, vlees en worst kunnen met de stoomoven bijzonder makkelijk worden ingemaakt.

INMAAKGLAZEN STERILISEREN
Ideaal voorbereid: u kunt glazen optimaal desinfecteren voor het inmaken van fruit etc.

ONTVELLEN

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Eenvoudig verwijderd: tomaten, nectarines, amandelen en meer kunt u na 1–4 minuten in de stoomoven ontvellen.

SAP BEREIDEN
Maak lekker sap of gelei van fruit: door met stoom sap te bereiden, gebeurt dit op behoedzame wijze.

VERWARMEN
Alsof het vers is: gerechten van de vorige dag kunnen in enkele minuten op 80–100 °C perfect worden geregenereerd

VOCHTIGE DOEKJES VERWARMEN
Verwen uw gasten: geef ze na het eten vochtige doekjes uit de stoomoven.

GISTDEEG LATEN RIJZEN
Luchtig en soepel: met deze alleskunner lukt ook gistdeeg; het rijst prima op 40 °C.

YOGHURT BEREIDEN
Zelfgemaakt: in slechts 5 uur kunt u op 40 °C met de stoomoven uw eigen yoghurt maken.

CHOCOLADE SMELTEN
Zoete verleiding: op 90 °C smelt chocolade zonder te klonteren en te verbranden, voor taarten en koekjes.

SOEPEN
Of romig of helder: soepen in talloze variaties zijn een geliefd voorgerecht.

WARMHOUDEN
Wordt er iets later gegeten? Uw stoomoven houdt de gerechten automatisch tot wel 15 minuten warm voor u.

CRISP-FUNCTIE
Knapperig en krokant
Perfect voor pizza en frietjes: door vochtvermindering ontstaat een knapperige, bruine buitenkant.

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
Puur genieten : dankzij de combinatie van droge en vochtige hete lucht krijgt u ultieme bak- en

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

braadresultaten.

3-IN-1-PRINCIPE
Alles in één toestel
Plaatsbesparend gecombineerd : ovengebruik, stoom- en combi-koken voor maximale flexibiliteit bij het koken.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
Moeiteloos naar het beste resultaat
Heerlijke gerechten in een handomdraai: vis, vlees of groenten – alles wordt volautomatisch bereid.

AUTOMATISCHE WARMHOUDFUNCTIE
Beschermt de voedingsstoffen en het toestel
Niet meteen koud: de gerechten worden na einde van het bereiden nog 15 minuten automatisch warm gehouden.

AUTOMATISCH KOKEN MENU
Voor een compleet menu
Meerdere componenten tegelijk klaarmaken: de temperatuur, bereidingstijd en volgorde worden automatisch bepaald.

THUISNETWERK MET MIELE@HOME[2]
Slim gekoppeld
Leef slim: met Miele@home kunt u uw huishoudtoestellen slim koppelen voor meer mogelijkheden.

SOFTOPEN EN SOFTCLOSE
Zachte deurbeweging
Geraffineerd en elegant : de deur opent en sluit met een zachte beweging – tot het einde.

MOTORISCH OPENEND LIFTPANEEL MET SOFTCLOSE
Meer dan een bedieningselement
Comfortabel: open en sluit met uw vinger het liftpaneel, daarachter vindt u het waterreservoir.

VELE GEBRUIKSMOGELIJKHEDEN
Diverse mogelijkheden
Stomen is ook ideaal om te blancheren, ontdooien, verwarmen, gistdeeg te laten rijzen of chocolade te smelten.

TIJDFUNCTIES
Laat het tijdmanagement aan uw oven over

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Altijd op tijd: programmeer de starttijd, eindtijd en de duur van het bereidingsproces of de kookwekker.

COMBI-KOKEN/HETELUCHT PLUS
De beste resultaten: dankzij extra vocht worden brood, broodjes of vlees optimaal en professioneel bereid.

COMBI-KOKEN/BOVEN-ONDERWARMTE
Gerechten worden gelijkmatig van boven en onderen gegaard – voor het perfecte brood.

COMBI-KOKEN/GRILL
Vooral vis en vlees met een hoog vetgehalte worden heerlijk zacht en mals – met een knapperige huid of korst.

GROTE GRILL
Veelzijdig voor binnen: hiermee kunt u ook grotere hoeveelheden steaks, worstjes, spiesen en meer grillen.

HETELUCHT PLUS
Heerlijk luchtig: ideaal voor behoedzaam bakken en braden op maximaal twee niveaus.

INTENSIEF BAKKEN
Of het nu gaat om pizza, quiche of vruchtentaart – de onderkant wordt knapperig, de bovenkant blijft sappig.

GEBAK SPECIAAL
Heerlijk gebak op tafel toveren: choux, krakelingen of cakebeslag worden als bij de bakker.

BOVEN-/ONDERWARMTE
Universeel inzetbaar en klassiek goed: hiermee lukken alle traditionele bak- en braadresultaten optimaal.

BOVENWARMTE
Afwerking voor het oog en de smaak: zo slaagt de volledige bereiding bij gratineren, bakken en nabruinen.
ONDERWARMTE

Afzonderlijk bereiden: voor gerechten die au bain marie worden bereid of van onderen nagebruind moeten worden.

CIRCULATIEGRILL
Van buiten knapperig, binnenin lekker sappig: ideaal voor kip, eend, schenkel, rollade en veel ander vlees.

SPECIALE TOEPASSINGEN
Uniek wordt eenvoudig: diverse speciale programma's, zoals drogen, zorgen voor uitmuntend resultaat.

SOUS-VIDE-BEREIDEN

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Culinair genot: vacuüm bereid vlees, groenten of fruit zorgen voor de ultieme smaakbeleving.

MIX & MATCH
Heerlijke gerechten in een handomdraai: met Mix & Match kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

ECO-STOOMOVEN
Ecologisch en duurzaam: bespaar energie bij het bereiden van uw levensmiddelen.

ECO-HETELUCHT
Bespaart stroom en tijd: gerechten kunnen energiebesparend bereid worden.

STOOMKOKEN
Behoedzame en gezonde bereiding : bij het stomen blijven bijzonder veel voedingsstoffen behouden.

BRILLIANTLIGHT
Het beste zicht op alle niveaus
Krachtig en aangenaam : hoogwaardige ledspots zorgen voor optimale verlichting van uw ovenruimte.

HYDROCLEAN
Automatisch grondig gereinigd
Glanzend schoon: dankzij HydroClean wordt de ovenruimte van uw Miele combi-stoomoven geheel automatisch gereinigd.

ROESTVRIJSTALEN OVENRUIMTE MET LIJNENSTRUCTUUR
Professioneel uitgerust
Hoogwaardig en gemakkelijk te reinigen: ovenruimte van duurzaam roestvrij staal met speciale lijnenstructuur.

SPECIFICATIE

Accessoires

Meegeleverde bakplaat	✅

Algemeen

Inhoud ovenruimte	47 Liter
Ovenfunctie	✅

Bediening

Automatische programma's	17

Energieverbruik

Energieklasse	A+

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		

Type bediening	DirectSensor

Functies

Timerfunctie	✅

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3400 W
Breedte	59.5 cm,mm
Diepte	56.9 cm,mm
Gewicht	40.2 g,kg
Hoogte	45.6 cm,mm
Kleur	Zwart
Kleur/Stijl	Obsidiaanzwart
Nisbreedte (minimaal)	56 cm,mm
Nisdiepte (minimaal)	55.5 cm
Nishoogte (minimaal)	45 cm,mm

Gebruiksgemak

Kabellengte	2 cm,m,mm
Met scherm	✅
Zachte sluiting	✅

Onderhoud & Reiniging

Automatisch reinigen	✅
Ontkalkingsprogramma	✅

Ovenkenmerken

Grill	✅
Maximale oventemperatuur	230 °C
Snel voorverwarmen	✅

Uitrusting

Binnenverlichting	✅

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✅

Waterreservoir

Inhoud waterreservoir	1.4 Liter,ml

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		