MARC BALIS

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



DGC 7640 HC Pro Obsidiaanzwart

Merk: Miele
Model: 12108270

€ 3.649,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Compacte combi-stoomoven 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
- Miele@home – toestel met WiFi + Mix & Match
- Eenvoudige reiniging – HydroClean en roestvrijstalen ovenruimte

Leveringsomvang

- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- FlexiClip-geleiders met PerfectClean (paar) (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

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		

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.

FLEXICLIP-GELEIDERS[3]
Uw gerecht: optimaal toegankelijk

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Ergonomisch en comfortabel: met de uittrekbare lade bereikt u eenvoudig en veilig uw gerechten in de oven.

TIJDFUNCTIES
Laat het tijdmanagement aan uw oven over
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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

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

SABBATPROGRAMMA
Gerechten tot 72 uur voorprogrammeren: het unieke sabbatprogramma laat ook langetermijnplannen toe.

SOUS-VIDE-BEREIDEN
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

Algemeen

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		

Meegeleverde bakplaat	✓
Inhoud ovenruimte	47 Liter
Ovenfunctie	✓

Bediening

Type bediening	Touch bediening

Energieverbruik

Energieklasse	A+

Functies

Timerfunctie	✓

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3400 W
Breedte	59.5 cm,mm
Diepte	56.9 cm,mm
Gewicht	40.1 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
Ontdooifunctie	✓
Programma desinfecteren	✓

Uitrusting

Binnenverlichting	✓

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		

Rijzen van deeg	✅
Snel voorverwarmen	✅

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		