

DGC 7450

Konvektomat

pro přípravu v páře a pečení se síťovým propojením, TasteControl, LED osvětlením



- Velký textový displej se senzorovým ovládáním – DirectSensor
- vynikající výsledky – parní technologie MonoSteam
- Neuvěřitelně nadýchané těsto se zlatavou kůrkou – Vlhkost plus
- Zajistí, že se jídlo nepřevaří – TasteControl
- snadné čištění – vybavení PerfectClean



EAN: 4002516586098 / Číslo materiálu: 11785160 / Číslo starého materiálu: 22745022D

Provedení a design

Barva Obsidian černá

Provedení a design

Konvektomat

VitroLine

Uživatelské výhody

TasteControl

Rychloohřev

Přehřátí

Externí vyvíjení páry

Funkce Crisp

Provozní způsoby

Horký vzduch plus

Horní/spodní pečení

Příprava v páře

Klimatické pečení

Klimatické pečení s pečicí automatikou

Klimatické pečení s horkým vzduchem plus

Klimatické pečení s intenzivním pečením

Klimatické pečení s horním/spodním pečením

Intenzivní pečení

Pečicí automatika

Grilování s cirkulací vzduchu

Gril

Provozní způsoby grilu

Spodní pečení

Horký vzduch Eco

Rozmrazování

Automatické programy

Specifické národní automatické programy

Speciální použití

Komfort při obsluze

Propojení s Miele@home

Displej

SoftOpen

SoftClose

MultiLingua

Časově programovatelné dávky páry

Příprava nezávislá na množství

Zobrazení denního času

Zobrazení data

Kuchyňský budík

Programování začátku přípravy

Programování konce přípravy

Nastavení délky přípravy

Ukazatel aktuální teploty

Ukazatel požadované teploty

Signální tón při dosažení požadované teploty

DGC 7450

Konvektomat

pro přípravu v páře a pečení se síťovým propojením, TasteControl, LED osvětlením

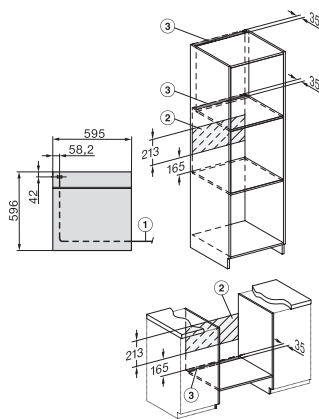


EAN: 4002516586098 / Číslo materiálu: 11785160 / Číslo starého materiálu: 22745022D

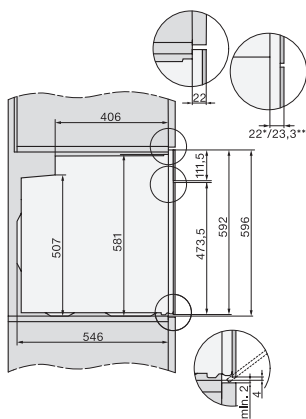
Navrhovaná teplota	•
Vlastní programy	•
Individuální nastavení	•
Hospodárnost a udržitelnost	
Třída energetické účinnosti (A+++ – D)	A+
Automatické využití zbytkového tepla	•
Příkon ve vypnutém stavu ve W	0,5
Příkon v pohotovostním režimu ve W	1,0
Příkon v síťovém pohotovostním režimu ve W	2,0
Čas do automatického zapnutí z pohotovostního režimu v min	20
Čas do automatického zapnutí ze síťového pohotovostního režimu v min	20
Čas do automatického zapnutí z vypnutého stavu v min	20
Komfort při údržbě	
Emailovaný ohřevný prostor s úpravou PerfectClean a katalytickou zadní stěnou	•
Externí vyvíječ páry	•
Topné těleso ve dně k redukci kondenzátu	•
Programy pro údržbu	•
Ošetřující program Odmočení	•
Ohřevný prostor – program Sušení	•
Vyjímatelné postranní mřížky	•
Odvápňování	•
Dvířka CleanGlass	•
Parní technologie/přívod vody	
MonoSteam	•
Výkon vyvíječe páry v kW	2,20
Objem zásobníku na čerstvou vodu v l	1,0
Nasávací trubička k jímání vody	•
Bezpečnost	
Systém chlazení přístroje s vlažnou čelní stěnou	•
Bezpečnostní vypínání	•
Zablokování zprovoznění	•
Zablokování tlačítek	•
Technické údaje	
Objem ohřevného prostoru v l	76
Počet úrovní zasunutí	5
Rozměry přístroje (š x v x h) v mm	595 x 596 x 568
Označení úrovní zasunutí	•
Závěs dvířek	dole
Osvětlení ohřevného prostoru	1x LED
Minimální teploty při provozu pečicí trouby ve °C	30
Maximální teploty při provozu pečicí trouby ve °C	250
Minimální teploty při provozu parní trouby ve °C	70
Maximální teploty při provozu parní trouby ve °C	100
Minimální šířka výklenku v mm	560
Maximální šířka výklenku v mm	568
Minimální výška výklenku v mm	590

Konvektomat

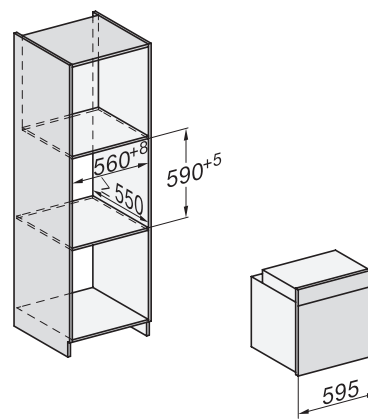
pro přípravu v páře a pečení se síťovým propojením, TasteControl, LED osvětlením



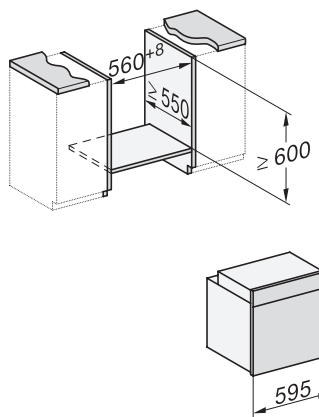
installation H7000 XL, installation drawing



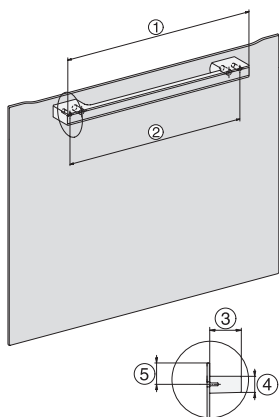
side view H7000 XL, installation drawings



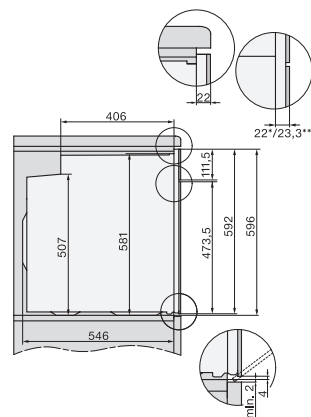
built-in H7000 XL, installation drawing



Installation H7000 XL underframe, installation drawings



H7000 handle, glass, installation drawings



side view H7000 XL build-under, installation drawing