

DGC 7350

Combi-stoomoven

voor stomen, bakken, braden met connectiviteit, TasteControl en led-verlichting.



- Groot tekstdisplay met sensorbediening – DirectSensor
- Schitterende resultaten – MonoSteam-stoomtechnologie
- Bijzonder luchtig deeg en mooi gebruide korsten – Functie Professional
- Zorgt ervoor dat je gerechten niet te gaar worden – TasteControl
- Eenvoudige reiniging – PerfectClean-uitvoering



EAN: 4002516610656 / Materiaalnummer: 11825530 /
Oud Materiaalnummer: 22735042BNE

Model en design

Kleur	Roestvrij staal met CleanSteel
-------	--------------------------------

ContourLine

•

Model en design

Combi-stoomoven

•

Voordelen

TasteControl

•

Snel opwarmen

•

Voorverwarmen

•

Externe stoomopwekker

•

Crisp function

•

Functies

Hetelucht plus

•

Boven-/Onderwarmte

•

Stomen

•

Professional

•

Functie Professional met Braadautomaat

•

Professional met Hetelucht plus

•

Functie Professional met Intensief bakken

•

Functie Professional met Boven-/Onderwarmte

•

Intensief bakken

•

Braadautomaat

•

Circulatiegrill

•

Grill

•

Grill standen

•

Onderwarmte

•

Eco-hetelucht

•

Ontdooien

•

Automatische programma's

•

Landspecifieke automatische programma's

•

Speciale toepassingen

•

Bedieningsgemak

Koppeling met Miele@home

•

Display

DirectSensor

SoftOpen

•

SoftClose

•

MultiLingua

•

Op tijd programmeerbare stoominjecties

•

Bereiden onafhankelijk van de hoeveelheid

•

Timerfuncties

•

Dagtijdweergave

•

Datumweergave

•

Kookwekker

•

Programmering begin bereidingstijd

•

Programmering einde bereidingstijd

•

Programmering bereidingstijd

•

Weergave werkelijke temperatuur

•

DGC 7350

Combi-stoomoven

voor stomen, bakken, braden met connectiviteit, TasteControl en led-verlichting.



EAN: 4002516610656 / Materiaalnummer: 11825530 /

Oud Materiaalnummer: 22735042BNE

Weergave ingestelde temperatuur	•
Geluidssignaal bij het bereiken van de ingestelde temperatuur	•
Voorgeprogrammeerde temperatuur	•
Eigen programma's	•
Individuele instellingen	•
Efficiëntie en duurzaamheid	
Energie-efficiëntieklasse (A+++–D)	A+
Automatische restwarmtebenutting	•
Verbruik in de uitstand in W	0,3
Verbruik in de stand-bymodus in W	0,8
Verbruik in netwerkgebonden stand-by in W	2,0
Tijd tot automatisch overschakelen naar stand-by in min	20
Tijd tot automatisch overschakelen naar netwerkgebonden stand-by in min	20
Tijd tot automatisch overschakelen naar uitstand in min	20
Onderhoudscomfort	
Roestvrijstaal/CleanSteel-oppervlak	•
Emaillen ovenruimte met PerfectClean en katalytische achterwand	•
Externe stoomopwekker	•
Condensreductie door verwarmingselement in de bodem	•
Onderhoudsprogramma's	•
Onderhoudsprogramma Inweken	•
Droogprogramma ovenruimte	•
Uitneembare geleiderails	•
Ontkalken	•
CleanGlass-deur	•
Stoomtechn./watertoevoer	
MonoSteam	•
Stoomopwekker vermogen in kW	2,20
Waterreservoir inhoud in l	1,0
Zuigbuis voor de inname van water	•
Veiligheid	
Koelsysteem met koel front	•
Automatische uitschakeling	•
Ingebruiknamebeveiliging	•
Toetsvergrendeling	•
Technische gegevens	
Inhoud van de oven in l	76
Aantal niveaus	5
Afmetingen (b x h x d) in mm	595 x 596 x 569
Genummerde niveaus	•
Draairichting deur	Onder
Ovenverlichting	1 led-spot
Temperatuurregeling oven min. in °C	30
Temperatuurregeling oven max. in °C	250
Temperaturen ovenmodus in °C	30–250
Temperatuurregeling stoomoven min. in °C	70

voor stomen, bakken, braden met connectiviteit, TasteControl en led-verlichting.

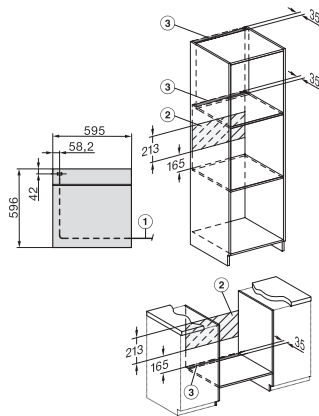


Temperatuurregeling stoomoven max. in °C	100
Temperatuur stoomovenmodus in °C	70–100
Nismaten (b x h x d) in mm	560-568 x 590-595 x 550
Nisbreedte in mm min.	560
Nisbreedte in mm max.	568
Nishoogte in mm min.	590
Nishoogte in mm max.	595
Nisdiepte in mm	550
Breedte in mm	595
Hoogte in mm	596
Diepte in mm	569,3
Gewicht in kg	42,0
Totale aansluitwaarde in kW	3,50
Spanning in V	220-240
Frequentie in Hz	50
Zekering in A	16
Aantal fasen	1
Aansluitkabel met netstekker	•
Verlichting vervangen	Service
Meegeliverde accessoires	
Bakplaat met PerfectClean HBB 71	1
Universele bakplaat met PerfectClean HUBB 71	1
Bak- en braadrooster met PerfectClean HBBR 71	1
FlexiClip-geleider met PerfectClean HFC 71 (paar)	1
Uitneembare bakplaatgeleiders (paar)	1
Roestvrijstalen stoomovenpannen met gaatjes	1
Roestvrijstalen stoomovenpannen zonder gaatjes	1
Ontkalkingstabletten	2
Beschikbare displaytalen	
Beschikbare displaytalen via MultiLingua	???, ???, deutsch, dansk, english, suomi, français, ελληνικά, italiano, ???, ???, hrvatski, bahasa malaysia, nederland, norsk, polski, português, română, русский, svenska, srpski, slovenčina, slovenščina, español, čeština, türkçe, українська, magyar

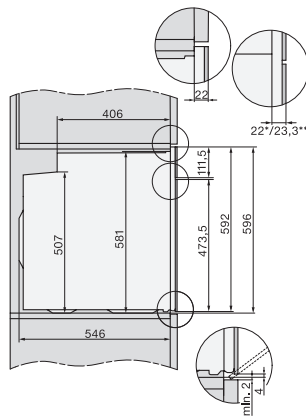
DGC 7350

Combi-stoomoven

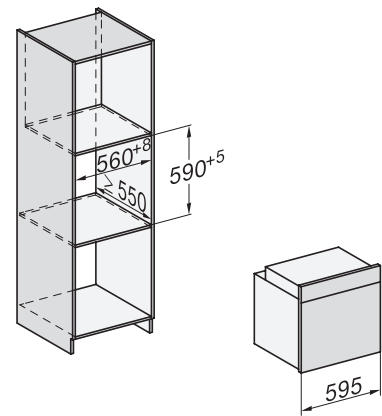
voor stomen, bakken, braden met connectiviteit, TasteControl en led-verlichting.



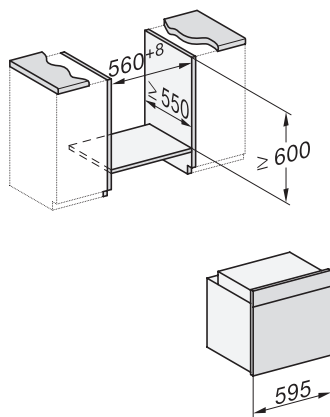
installation H7000 XL, installation drawing



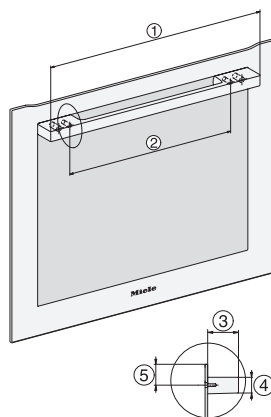
side view H7000 XL, installation drawings



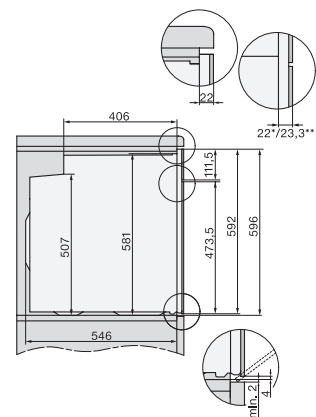
built-in H7000 XL, installation drawing



Installation H7000 XL underframe, installation drawings



DG2740, DG7140, DGM7340, H2760B/BP, H7140BM, H7x64B/BP, H7x60B/BP installation drawings



side view H7000 XL build-under, installation drawing