

Konvektomat bez rucojeti

- Velký textový displej se senzorovým ovládáním – DirectSensor
- Perfektní výsledky – parní technologie DualSteam
- Zvnějšku křupavé, uvnitř šťavnaté – kombinovaná příprava
- Pohodlná manipulace – zásobník na vodu za samovýsuvným panelem
- snadné čištění – HydroClean a nerezový ohřevný prostor



Jubilejní akce	
Jubilejní modely 125	•
Provedení a design	
Konvektomat	•
Barva	Obsidian černá, matná
Hospodárnost a udržitelnost	
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 vypnutého stavu v min	20
Čas do automatického zapnutí z pohotovostního režimu v min	20
Čas do automatického zapnutí ze síťového pohotovostního režimu v min	20

Dostupné jazyky displeje	
Dostupné jazyky displeje díky funkci MultiLingua	bahasa malaysia, dansk, deutsch, english, español, français, hrvatski, italiano, magyar, nederlands, norsk, polski, português, русский, română, slovenčina, slovenščina, srpski, suomi, svenska, türkçe, українська, čeština, ελληνικά,                                         

Provedení a design	
ArtLine	•
Bez rukojeti	•
Uživatelské výhody	
Rychloohřev	•
Předehtání	•
Externí vyvíjení páry	•
Klimatický senzor	•
Individuální možnosti nastavení vlhkosti při kombinovaném pečení	•
Příprava menu bez přenosu chutí	•
Mix & Match	•
Automatické programy s individuálním přizpůsobením	•
Udržování teploty	•
Funkce Crisp	•
Provozní způsoby	
Horký vzduch plus	•
Horní/spodní pečení	•
Příprava v páře	•
Kombinovaná příprava	•
Kombinovaná příprava s horkým vzduchem plus	•
Kombinovaná příprava s horním/spodním pečením	•

DGC 7460 HCX Pro 125 Gala Ed

Konvektomat bez rukojeti

pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



EAN: 4002516719663 / Číslo materiálu: 12305540 / Číslo starého materiálu: 23746089D

Kombinovaná příprava s velkým grilem	•
Sous-vide	•
Intenzivní pečení	•
Grilování s cirkulací vzduchu	•
Gril	•
Malý gril	•
Horní pečení	•
Spodní pečení	•
Speciální moučník	•
Horký vzduch Eco	•
Příprava v páře Eco	•
Rozmrazování	•
Pečení Gourmet	•
Ohřev	•
Nahřívání talířů	•
Automatické programy	•
Specifické národní automatické programy	•
Speciální použití	•
Komfort při obsluze	
Propojení s Miele@home	•
Displej	DirectSensor
SoftOpen	•
Touch2Open	•
MultiLingua	•
Motoricky výsuvný panel	•
Příprava nezávislá na množství	•
Příprava v páře až na 4 úrovních současně	•
Automatická příprava menu	•
Redukce páry před ukončením programu	•
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	•
Navrhovaná teplota	•
Vlastní programy	•
Individuální nastavení	•
Hospodárnost a udržitelnost	
Třída energetické účinnosti (A+++ – D)	A+
Komfort při údržbě	
Nerezový ohřevný prostor se Iněnou strukturou	•
Sklopné grilovací těleso	•
Externí vyvíječ páry	•
HydroClean	•
Ošetřující program Odmočení	•

DGC 7460 HCX Pro 125 Gala Ed

Konvektomat bez rukojeti

pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.

EAN: 4002516719663 / Číslo materiálu: 12305540 / Číslo starého materiálu: 23746089D

Ošetrující program Proplachování	•
Ohřevný prostor – program Sušení	•
Rychloupínáky pro postranní mřížky	•
Vyjímatelné postranní mřížky	•
Odvápňování	•
Dvířka CleanGlass	•
Parní technologie/přívod vody	
DualSteam	•
Výkon vyvíječe páry v kW	3,30
Objem zásobníku na čerstvou vodu v l	1,4
Zásobník na čerstvou vodu za výsuvným panelem	•
Nádoba na kondenzát za výsuvným panelem	•
Odpadní sítko	•
Bezpečnost	
Systém chlazení přístroje s vlažnou čelní stěnou	•
Bezpečnostní vypínání	•
Zablokování zprovoznění	•
Systém chlazení výparů	•
Zablokování tlačítek	•
Technické údaje	
Objem ohřevného prostoru v l	67
Počet úrovní zasunutí	4
Rozměry přístroje (š x v x h) v mm	595 x 596 x 567
Označení úrovní zasunutí	•
Závěs dvířek	dole
Osvětlení ohřevného prostoru	BrilliantLight
Minimální teploty při provozu pečicí trouby ve °C	30
Maximální teploty při provozu pečicí trouby ve °C	230
Minimální teploty při provozu parní trouby ve °C	40
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
Maximální výška výklenku v mm	595
Hloubka výklenku v mm	550
Rozměry přístroje (š x v x h) v mm	595 x 596 x 567
Šířka přístroje v mm	595
Výška přístroje v mm	596
Hloubka přístroje v mm	567
Hmotnost v kg	46,4
Celkový příkon v kW	3,45
Napětí ve V	230
Frekvence v Hz	50
Jištění v A	16
Počet fází	1
Výměna svítidel	Zákaznický servis
Dodávané příslušenství	
Univerzální plech s úpravou PerfectClean HUBB 71	1
Pečicí rošt s úpravou PerfectClean HBBR 71	1

DGC 7460 HCX Pro 125 Gala Ed

Konvektomat bez rukojeti

pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



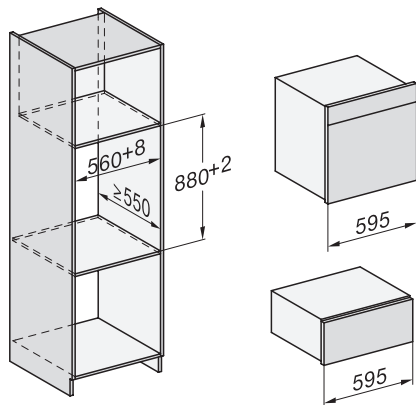
EAN: 4002516719663 / Číslo materiálu: 12305540 / Číslo starého materiálu: 23746089D

Vyjímatelné postranní mřížky (pár)	1
Perforované nerezové varné nádoby	1
Neperforované nerezové varné nádoby	1
Čisticí prostředek HydroClean	1
Odvápňovací tablety	2

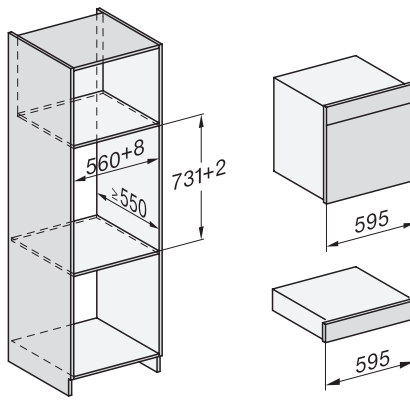
DGC 7460 HCX Pro 125 Gala Ed

Konvektomat bez rukojeti

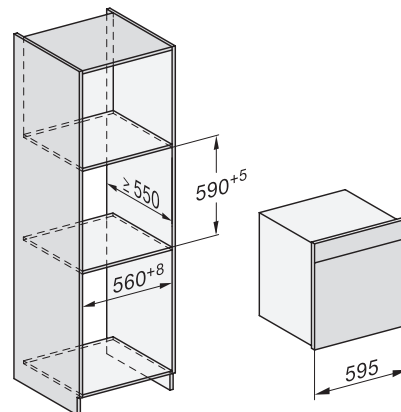
pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



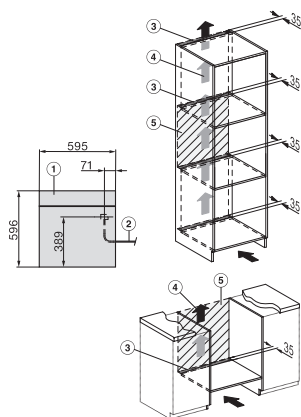
Installation DGC XXL, ESW7x20 installation drawings



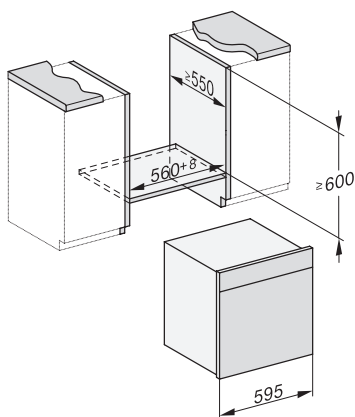
Installation_DGC_XXL_ESW7x10_EVS7010 installation drawings



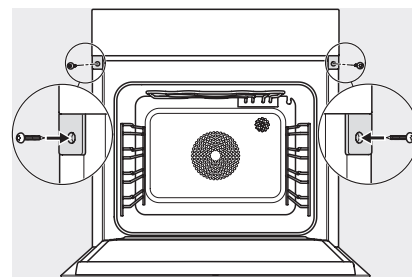
built-in DGC XXL, installation drawing



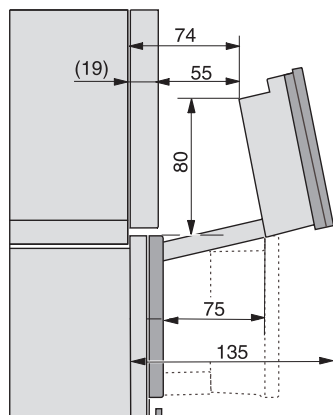
DGC7x60 connections and ventilation 60cm, installation drawing



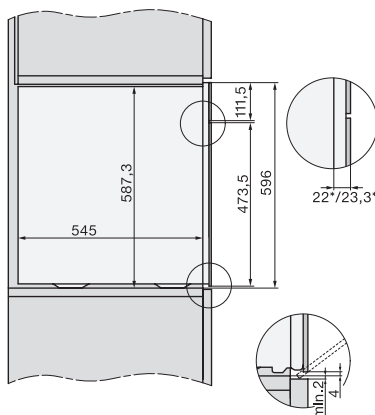
built-in DGC XXL build-under, installation drawing



screw joint DGC XXL, installation drawing



DGC7x4x swivel range of the aperture, installation drawings



side view DGC XXL, installation drawings