

DGC 7450-55

Dampfbackofen

zum Dampfgaren, Backen, Braten mit Vernetzung, TasteControl und LED-Beleuchtung.



- Grosses Klartextdisplay mit Sensorbedienung – DirectSensor
- Hervorragende Ergebnisse – MonoSteam-Dampftechnologie
- Besonders lockere Teige und gebräunte Krusten – Klimagaren
- Garantiert kein Übergaren von Lebensmitteln – TasteControl
- Leichte Reinigung – PerfectClean-Ausstattung

EAN: 4002516610892 / Materialnummer: 11790250 / Alte Materialnummer: 22745082CH

Bauform und Design	
Dampfbackofen	•
VitroLine	•
Gerätefarbe	Obsidianschwarz
Genussvorteile	
TasteControl	•
Schnellaufheizen	•
Vorheizen	•
Externe Dampferzeugung	•
Crisp function	•
Betriebsarten	
Auftauen	•
Automatikprogramme	•
Länderspezifische Automatikprogramme	•
Bratautomatik	•
Dampfgaren	•
Grillbetriebsarten	•
Grill	•
Heissluft Plus	•
Intensivbacken	•
Klimagaren	•
Klimagaren mit Heissluft Plus	•
Klimagaren mit Ober-/Unterhitze	•
Klimagaren mit Intensivbacken	•
Klimagaren mit Bratautomatik	•
Ober-/Unterhitze	•
Unterhitze	•
Umluftgrill	•
Eco-Heissluft	•
Spezialanwendungen	•
Bedienkomfort	
Vernetzung mit Miele@home	•
Display	DirectSensor
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua	•
Zeitlich programmierbare Dampfstösse	•
Mengenunabhängiges Garen	•
Tageszeitanzeige	•
Anzeige Datum	•
Kurzzeitwecker	•
Programmierung Garzeitanfang	•
Programmierung Garzeitende	•
Programmierung Garzeit	•
Ist-Temperaturanzeige	•
Soll-Temperaturanzeige	•
Signalton bei Erreichen der Solltemperatur	•
Vorschlagstemperatur	•
Eigene Programme	•
Individuelle Einstellungen	•

DGC 7450-55

Dampfbackofen

zum Dampfgaren, Backen, Braten mit Vernetzung, TasteControl und LED-Beleuchtung.



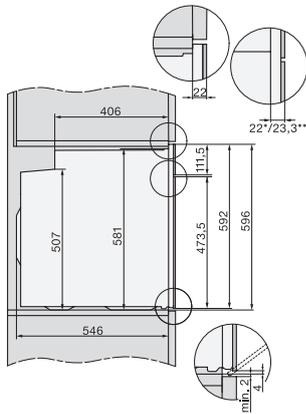
EAN: 4002516610892 / Materialnummer: 11790250 / Alte Materialnummer: 22745082CH

Geräteschublade (optional beheizbar mit Modul HM 01)	•
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++ bis D)	A+
Automatische Restwärmenutzung	•
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand in W	0,5
Leistungsaufnahme im Stand-by Modus in W	1,0
Leistungsaufnahme im vernetzten Bereitschaftsbetrieb in W	2,0
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Bereitschaftsbetrieb in min	20
Zeitdauer bis automatisches Schalten in vernetztem Bereitschaftsbetrieb in min	20
Zeitdauer bis automatisches Schalten in Aus-Zustand in min	20
Pflegekomfort	
Emaillie-Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	•
Externer Dampferzeuger	•
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	•
Pflegeprogramme	•
Pflegeprogramm Einweichen	•
Garraum-Trocknungsprogramm	•
Herausnehmbare Seitengitter	•
Entkalken	•
CleanGlass-Tür	•
Dampftechn./Wasserversorgung	
MonoSteam	•
Dampferzeuger Leistung in kW	2,20
Frischwassertank Volumen in l	1,0
Einsaugrohr zur Aufnahme von Wasser	•
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	•
Sicherheitsausschaltung	•
Inbetriebnahmesperre	•
Tastensperre	•
Technische Daten	
Garraumvolumen in l	76
Anzahl der Einschubebenen	5
Kennzeichnung der Einschubebenen	•
Türanschlag	unten
Garraumbeleuchtung	1 LED-Spot
Temperaturen Backofenbetrieb min. in °C	30
Temperaturen Backofenbetrieb max. in °C	250
Temperaturen Dampfgarbetrieb min. in °C	70
Temperaturen Dampfgarbetrieb max. in °C	100
Nischenbreite min. in mm	550
Nischenbreite max. in mm	554
Nischenhöhe min. in mm	762
Nischenhöhe max. in mm	765
Nischtiefe in mm	580
Gerätemasse (B x H x T) in mm	548 x 758 x 568
Gerätebreite in mm	547,7

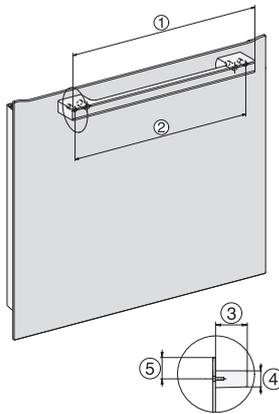
DGC 7450-55

Dampfbackofen

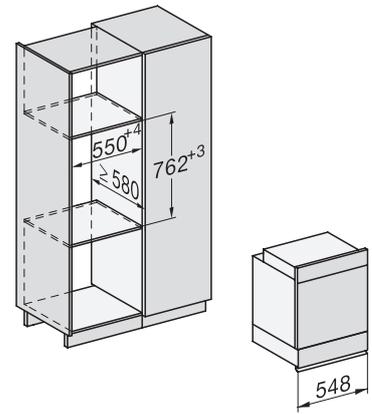
zum Dampfgaren, Backen, Braten mit Vernetzung, TasteControl und LED-Beleuchtung.



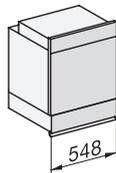
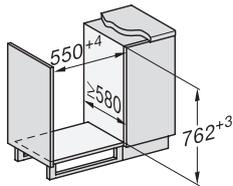
Seitenansicht H7000 XL, Skizze
22 mm – Glas, 23,3 mm – Edelstahl



H2860-55B/BP, Skizze CH
1) 400 mm, 2) 360 mm, 3) 47 mm, 4) 27 mm, 5) 32,5 mm

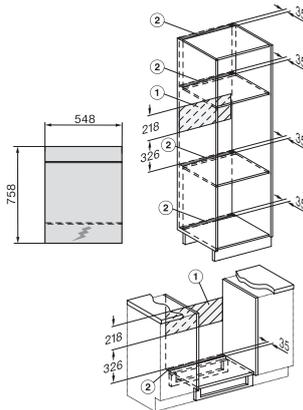


Einbau H7000-55, Skizze

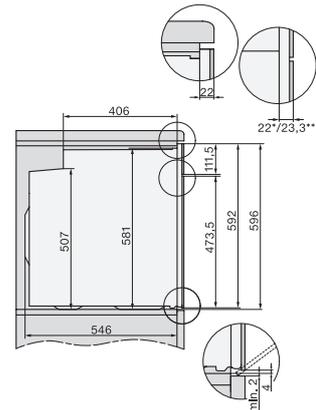


Einbau H7000-55 Unterbau, Skizze

Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut werden soll, beachten Sie die Hinweise zum Einbau des Kochfeldes sowie die Einbauhöhe des Kochfeldes.



Installation H7000 XL-55 CH, Skizze
1) In diesem Bereich kein Anschluss, 2) Lüftungsausschnitt min. 150 cm²



Seitenansicht H7000 XL Unterbau, Skizze
22 mm – Glas, 23,3 mm – Edelstahl