

cuisson vapeur, au four et rôtissage avec mise en réseau + HydroClean.



- Grand écran texte clair avec commande par capteur – DirectSensor
- Résultats excellents – technologie vapeur DualSteam
- Extérieur croustillant, intérieur juteux – cuisson combinée
- Commande aisée – réservoir d'eau sous bandeau à ouverture auto.
- Facile à nettoyer – HydroClean et enceinte en inox

Construction et design	
Couleur	Pearlbeige
Construction et design	
Four à vapeur combiné	*
Langues d'affichage	
Langues d'affichage disponibles avec MultiLingua	bahasa malaysia, dansk, deutsch, english, español, français, hrvatski, italiano, magyar, nederlands, norsk, polski, portuguais, русский, română, slovenčina, slovenščina, srpski, suomi, svenska, türkçe, українська, čeština, ελληνικά, ? ? ? ? ? ? ?, ? ? , ? ? ? , ? ? ? ? , ? ? ? ?
Construction et design	
VitroLine	*
Avantages	
Montée en température accélérée	*
Préchauffage	*
Production de vapeur externe	*
Capteur climatique	*
Possibilité de réglage individuel de l'humidité pour la cuisson combinée	*
Cuisson de menus sans transfert de goût	*
Mix & Match	*
Programmes automatiques avec personnalisation du résultat de cuisson	*
Maintien au chaud	*
Fonction Crisp	*
Modes de cuisson	
Chaleur tournante +	*
Chaleur sole-voûte	*
Cuisson à la vapeur	*
Cuisson combinée	*
Cuisson combinée avec Chaleur tournante +	*
Cuisson combinée avec chaleur sole-voûte	*
Cuisson combinée avec Grand gril	*
Sous vide	*
Cuisson intensive	*
Turbogril	*
Gril	*
Petit gril	*
Chaleur voûte	*
Chaleur du bas	*
Spécial gâteaux	*
Chaleur tournante Eco	*
Cuisson vapeur Eco	*
Décongélation	*

DGC 7460 HC Pro

cuisson vapeur, au four et rôtissage avec mise en réseau + HydroClean.



Numéro EAN: 4002516901921 / Numéro de matériel: 12820750 /

Ancien Numéro de matériel: 23746003CH

Rôtissage gourmet	•
Réchauffer	•
Chauffer des assiettes	•
Programmes automatiques	•
Programmes automatiques selon le pays	•
Applications spéciales	•
Confort d'utilisation	
Mise en réseau avec Miele@home	•
Écran	DirectSensor
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua	•
Bandeau relevable motorisé	•
Cuisson indépendante de la quantité	•
Cuisson à la vapeur simultanée sur 4 niveaux	•
Cuisson automatique de menus	•
Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	•
Affichage de l'heure	•
Affichage de la date	•
Fonction Minuterie	•
Programmation du début du temps de cuisson	•
Programmation de la fin du temps de cuisson	•
Programmation du temps de cuisson	•
Affichage de la température réelle	•
Affichage de la température de consigne	•
Signal sonore lorsque la température de consigne est atteinte	•
Température préconisée	•
Programmes personnalisés	•
Programme Shabbat	•
Réglages individuels	•
Efficacité et durabilité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ – D)	A+
Confort d'entretien	
Enceinte de cuisson en inox avec structure tramée	•
Résistance de gril rabattable	•
Générateur de vapeur externe	•
HydroClean	•
Programme d'entretien Trempage	•
Programme d'entretien Rinçage	•
Programme de séchage de l'enceinte de cuisson	•
Verrouillage rapide pour la grille de support	•
Grilles de support amovibles	•
Détartrage	•
Porte CleanGlass	•
Alimentation eau/diffu. vapeur	
DualSteam	•
Puissance du générateur de vapeur en kW	3,30
Volume du réservoir d'eau fraîche en l	1,4

DGC 7460 HC Pro

cuisson vapeur, au four et rôtissage avec mise en réseau + HydroClean.



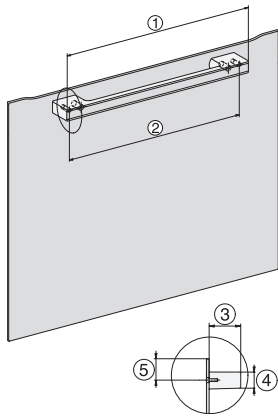
Numéro EAN: 4002516901921 / Numéro de matériel: 12820750 /

Ancien Numéro de matériel: 23746003CH

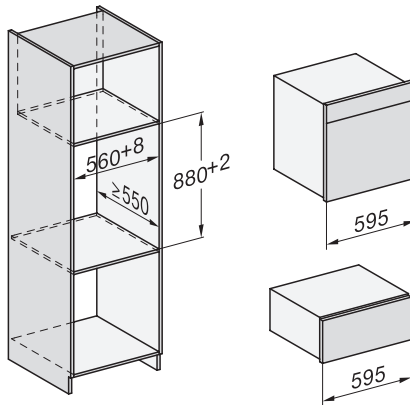
Réservoir d'eau fraîche derrière le bandeau relevable	•
Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable	•
Filtre d'évacuation	•
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	•
Arrêt de sécurité	•
Verrouillage de la mise en marche	•
Système de refroidissement des vapeurs	•
Verrouillage des touches	•
Caractéristiques techniques	
Volume de l'enceinte de cuisson en l	67
Nombre de niveaux d'introduction	4
Dimensions (l x h x p) en mm	595 x 596 x 567
Marquage des niveaux d'introduction	•
Butée de porte	inf.
Éclairage de l'enceinte de cuisson	BrilliantLight
Températures du mode Four classique min. en °C	30
Températures du mode Four classique max. en °C	230
Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C	40
Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C	100
Largeur de niche min. en mm	560
Largeur de la niche max. en mm	568
Hauteur de la niche min. en mm	590
Hauteur de la niche max. en mm	595
Profondeur de la niche en mm	550
Largeur de l'appareil en mm	595
Hauteur de l'appareil en mm	596
Profondeur de l'appareil en mm	567
Poids en kg	45,5
Puissance de raccordement totale en kW	3,45
Tension en V	230
Fréquence en Hz	50-60
Protection par fusible en A	16
Nombre de phases	1
Câble d'alimentation	•
Longueur du câble d'alimentation électrique en m	2
Remplacer l'ampoule	Service après-vente
Accessoires fournis	
Tôle universelle avec PerfectClean HUBB 71	1
Grille avec PerfectClean HBHR 71	1
Grilles de support amovibles (paire)	1
Plats de cuisson en inox perforés	1
Plats de cuisson en inox non perforés	1
Nettoyant HydroClean	1
Pastilles de détartrage	2

DGC 7460 HC Pro

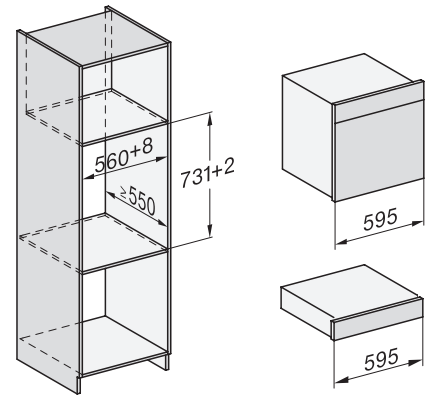
cuisson vapeur, au four et rôtissage avec mise en réseau + HydroClean.



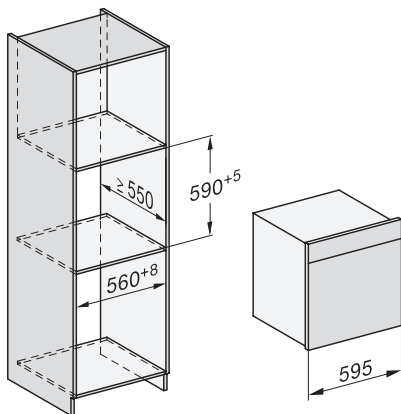
H7000 handle, glass, installation drawings



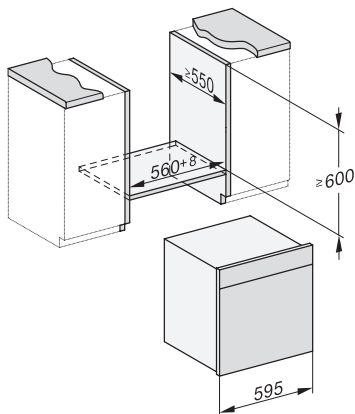
Installation DGC XXL, ESW7x20 installation drawings



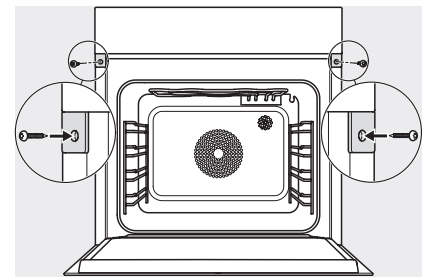
Installation_DGC_XXL_ESW7x10_EVST010 installation drawings



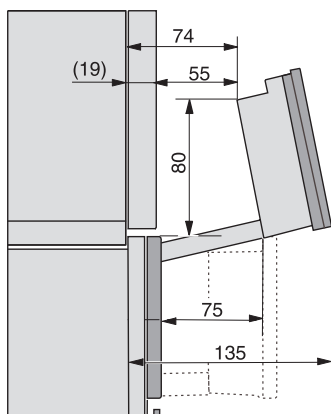
built-in DGC XXL, installation drawing



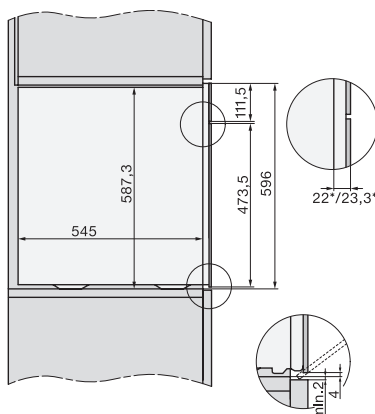
built-in DGC XXL build-under, installation drawing



screw joint DGC XXL, installation drawing



DGC7x4x swivel range of the aperture, installation drawings



side view DGC XXL, installation drawings