

DGC 7660

Horno a vapor

Para cocción al vapor, hornear, asar con sonda térmica + preparación de menús.



- Display con sensor de proximidad – M Touch S + MotionReact
- Resultados perfectos: tecnología de vapor DualSteam
- Muy crujientes y jugosos: cocción combinada
- Miele@home: aparato con conexión WiFi con Mix & Match
- Limpieza sencilla: Interior en acero inoxidable con PerfectClean

Código EAN: 4002516163565 / Número de material: 11154360 /
Número de material antiguo: 23766043SER

Diseño constructivo	
Horno a vapor combinado	•
PureLine	•
Color del aparato	Acero inoxidable/CleanSteel
Ventajas Miele	
Calentamiento rápido	•
Pre calentamiento	•
Generación externa del vapor	•
Sensor clima	•
Ajuste personalizado del grado de humedad para Cocción combinada	•
Preparación de menús completos, sin mezcla de sabores	•
Preparación de platos combinados con la función «Mix & Match»	•
Programas automáticos con ajustes personalizados	•
Mantenimiento del calor	•
Crisp function	•
Funciones	
Descongelar	•
Programas automáticos	•
Programas automáticos específicos de países	•
Cocción combinada	•
Cocción combinada con aire caliente plus	•
Cocción combinada con calentamiento de bóveda/solera	•
Cocción combinada con grill grande	•
Cocción al vapor	•
Calentar	•
Bandejas gourmet	•
Funciones con grill	•
Grill	•
Grill pequeño	•
Aire caliente plus	•
Cocción intensiva	•
Repostería especial	•
Calor de bóveda y solera	•
Calor de bóveda	•
Calor de solera	•
Grill con recirculación de aire	•
Aire caliente Eco	•
Cocción al vapor ECO	•
Atemperar platos	•
Funciones especiales	•
Confort de manejo	
Conexión con Miele@home	•
Display	M Touch S
MotionReact: la luz se enciende al aproximarse	•
MotionReact: el display se enciende al aproximarse	•
MotionReact: tono de confirmación al aproximarse	•
MotionReact: Reconocimiento de frontales de muebles	•
SoftOpen	•

DGC 7660

Horno a vapor

Para cocción al vapor, hornear, asar con sonda térmica + preparación de menús.



Código EAN: 4002516163565 / Número de material: 11154360 /
Número de material antiguo: 23766043SER

SoftClose	•
MultiLingua	•
MyMiele	•
Función Ayuda	•
Panel elevable con motor	•
Cocción independiente de la cantidad	•
Cocción al vapor hasta en cuatro niveles simultáneos	•
Preparación automática de menús completos con vapor	•
Reducción del vapor antes de finalizar el tiempo de cocción	•
Funciones de tiempo	•
Indicación de la hora	•
Indicación de la fecha	•
Minutero avisador	•
Programación de inicio de cocción	•
Programación de fin de cocción	•
Programación de tiempos de cocción	•
Indicación de la temperatura real	•
Indicación de la temperatura teórica	•
Señal acústica al alcanzar la temperatura teórica	•
Propuesta de temperatura	•
Programas propios	•
Programa Sabbath	•
Ajustes personalizados	•
Eficiencia y sostenibilidad	
Consumo de potencia en estado desconectado en W	0,5
Consumo de potencia en modo standby en W	1,0
Consumo de potencia en el modo preparado en red en W	2,0
Tiempo hasta la conexión automática en el modo preparado en red en min	20
Duración hasta conex. auto. preparado en red en min	20
Tiempo hasta la conexión automática en estado desconectado en red en min	20
Confort de mantenimiento	
Frontal en acero inoxidable con acabado CleanSteel	•
Interior en acero inoxidable con estructura de lino y PerfectClean	•
Resistencia del grill abatible	•
Generador externo de vapor	•
Resistencia calefactora en la base para la reducción de condensados	•
Programa Mantenimiento	•
Programa Remojo	•
Programa Aclarado	•
Programa para el secado del interior del horno	•
Sistema de sujeción rápida para listones portabandejas	•
Listones portabandejas extraíbles	•
Descalcificación	•
Puerta CleanGlass	•
Tecnologías vapor y agua	
DualSteam	•
Depósito de agua fresca, volumen en l	1,4

DGC 7660

Horno a vapor

Para cocción al vapor, hornear, asar con sonda térmica + preparación de menús.

Código EAN: 4002516163565 / Número de material: 11154360 /

Número de material antiguo: 23766043SER

Depósito de condensado, integrado detrás de la puerta elevable con motor	•
Filtro de desagüe	•
Seguridad	
Sistema de enfriamiento del aparato con frente frío	•
Desconexión automática de seguridad	•
Bloqueo de puesta en funcionamiento	•
Sistema de enfriamiento de vahos	•
Bloqueo del teclado	•
Datos técnicos	
Interior tamaño XXL	•
Volumen interior en l	68
Número de niveles de bandeja	4
Medidas (Al x An x Fo) en mm	595 x 596 x 567
Identificación de los niveles de bandeja	•
Apertura de la puerta	abajo
Iluminación interior	BrilliantLight
Temperaturas en funcionamiento como horno mín. en °C	30
Temperaturas en funcionamiento como horno máx. en °C	225
Temperaturas en funcionamiento como horno a vapor mín. en °C	40
Temperaturas en funcionamiento como horno a vapor máx. en °C	100
Ancho del hueco mín. en mm	560
Ancho del hueco máx. en mm	568
Alto del hueco mín. en mm	590
Alto del hueco máx. en mm	595
Fondo del hueco en mm	555
Ancho del aparato en mm	595
Alto del aparato en mm	596
Fondo del aparato en mm	567
Peso neto en kg	45,5
Potencia nominal total en kW	3,45
Tensión en V	230
Frecuencia en Hz	50-60
Número de fases	1
Fusibles en A	16
Cable de conexión con clavija de enchufe	•
Longitud de la conducción eléctrica en m	2
Sustitución de lámparas	Servicio al cliente
Accesorios suministrados	
Bandeja universal con PerfectClean	1
Parrilla con PerfectClean	1
Guías telescópicas FlexiClip con PerfectClean (par)	1
Listones portabandejas extraíbles con PerfectClean (par)	1
Recipientes de cocción de acero inoxidable	1
Recipientes de cocción de acero inoxidable sin perforar	1
Pastillas descalcificadoras	2

DGC 7660

Horno a vapor

Para cocción al vapor, hornear, asar con sonda térmica + preparación de menús.



Código EAN: 4002516163565 / Número de material: 11154360 /
Número de material antiguo: 23766043SER

Display disponible en varios idiomas

Display disponible en varios idiomas gracias a 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,

DGC 7660

Horno a vapor

Para cocción al vapor, hornear, asar con sonda térmica + preparación de menús.

