

# Dampfbackofen DGC 7000 mit emailiertem Garraum

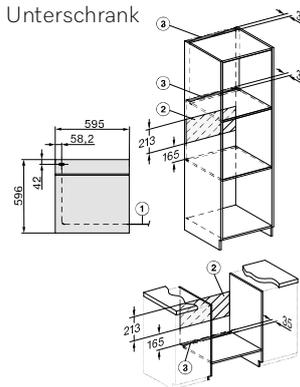
## Produktübersicht DGC 7350

Nischenhöhe  
**60er**



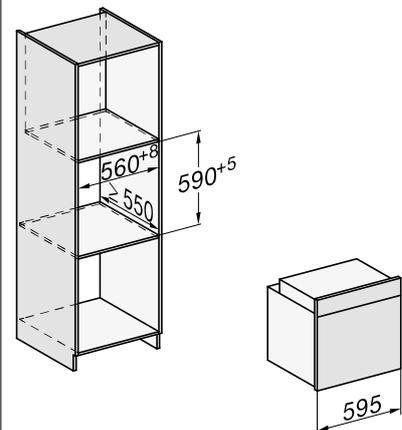
| Typ-/Verkaufsbezeichnung   | DGC 7350                    |
|--|-----------------------------|
| <b>Bauform und Design</b>  |                             |
| Dampfbackofen  | ♦                           |
| <b>Genussvorteile</b>  |                             |
| TasteControl/Crisp function                                      | ♦♦                          |
| <b>Betriebsarten</b>   |                             |
| Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren                       | ♦♦/–/–                      |
| Heißluft plus/Eco Heißluft/Automatikprogramme                    | ♦♦/über 100                 |
| Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze                            | ♦/–/♦                       |
| Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken                     | ♦/–/♦♦                      |
| Bratautomatik  | ♦                           |
| <b>Bedienkomfort</b>   |                             |
| Vernetzung mit Miele@Home  | ♦                           |
| Display  | DirectSensor                |
| SoftOpen/SoftClose   | ♦♦                          |
| MultiLingua  | ♦                           |
| Mengenunabhängiges Dampfgaren                                    | ♦                           |
| Zeitlich programmierbare Dampfstöße                              | ♦                           |
| Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker                    | ♦♦/♦♦                       |
| Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer                        | ♦♦/♦♦                       |
| Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur                                  | ♦♦/♦♦                       |
| Eigene Programme/Individuelle Einstellungen                      | 20/♦                        |
| <b>Effizienz und Nachhaltigkeit</b>                              |                             |
| Energieeffizienzklasse (A+++–D)                                  | A+                          |
| Restwärmenutzung   | ♦                           |
| <b>Pflegekomfort</b>   |                             |
| Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche                        | ♦                           |
| Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand              | ♦                           |
| Externer Dampferzeuger   | ♦                           |
| Pflegeprogramme Einweichen/Trocknen                              | ♦♦                          |
| CleanGlass-Tür   | ♦                           |
| <b>Dampftechnologie und Wasserversorgung</b>                     |                             |
| MonoSteam/Frischwassertank Volumen in l                          | ♦/1,0                       |
| Einsaugrohr zur Aufnahme von Wasser                              | ♦                           |
| <b>Sicherheit</b>  |                             |
| Gerätekühlsystem mit kühler Front                                | ♦                           |
| Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre                     | ♦♦                          |
| <b>Technische Daten</b>  |                             |
| Garraumvolumen in l/Anzahl Einschubebenen                        | 76/5                        |
| Garraumbeleuchtung   | 1 LED-Spot                  |
| Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C                         | 30 – 250                    |
| Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C                         | 70 – 100                    |
| Nischenmaße in mm (B x H x T)                                    | 560 – 568 x 590 – 595 x 550 |
| Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V/Absicherung in A         | 3,5/230/16                  |
| <b>Mitgeliefertes Zubehör</b>                                    |                             |
| FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean                            | 1 Paar HFC71                |
| Universallech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean       | 1/1                         |
| Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean                   | 1 Paar                      |
| Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht                          | 1/1                         |
| Kochbuch/Entkalkungstabletten                                    | ♦/2                         |
| <b>Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.</b> |                             |
| Edelstahl CleanSteel   | M.-Nr. 11785120             |

### Installation im Hochschrank/ Unterschrank



- 1) Netzanschlussleitung, L = 1.500 mm
- 2) In diesem Bereich kein Anschluss
- 3) Lüftungsausschnitt min. 150 cm<sup>2</sup>

### Einbau im Hochschrank



### Einbau im Unterschrank

