DGC 7150

Four vapeur combiné

pour cuisson vapeur, au four et rôtissage avec mise en réseau et TasteControl.



- Écran texte avec commande par capteur – DirectSensor S
- Résultats exceptionnels – technologie vapeur MonoSteam
- Des pâtes moelleuses et des croûtes dorées – Fonction HydraCook
- Pour éviter toute surcuisson – TasteControl
- Nettoyage facile – équipement PerfectClean



Code EAN: 4002516610397 / Numéro de matériel: 12093210 /
Ancien Numéro de matériel: 22715042F

Informations générales	
Référence du modèle	DGC 7150
Référence mat. du fabricant	12093210
Numéro EAN	4002516610397
Classe marketing	Gold
Modèle et design	
Couleur	Inox/Clean Steel
ContourLine	•
Type et conception de l'appareil	
Four vapeur combiné	•
Avantages gustatifs	
TasteControl	•
Chauffage accéléré	•
Production de vapeur externe	•
Modes de cuisson	
Chaleur tournante +	•
Chaleur sole-voûte	•
Cuisson vapeur	•
Fonction HydraCook	•
Cuisson intensive	•
Rôtissage automatique	•
Turbogril	•
Gril	•
Modes de fonctionnement grill	•
Chaleur sole	•
Décongélation	•
Programmes automatiques	•
Confort d'utilisation	
Mise en réseau avec Miele@home	•
Écran	DirectSensor S
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua	•
Cuisson indépendante de la quantité	•
Affichage de l'heure	•
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 température de consigne	•
Signal sonore lorsque la température de consigne est atteinte	•
Température préconisée	•
Réglages personnalisés	•
Smart Extras	
Notifications push	•
Recettes	•

DGC 7150
Four vapeur combiné
pour cuisson vapeur, au four et rôtissage avec mise en réseau et TasteControl.



Code EAN: 4002516610397 / Numéro de matériel: 12093210 /
Ancien Numéro de matériel: 22715042F

Smart Extras	
RemoteUpdate	•
Commande vocale	•
Smart Home Integration	•
Efficacité	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ – D)	A+
Utilisation de la chaleur résiduelle automatique	•
Consommation en mode Arrêt en W	0,3
Consommation en mode Veille en W	0,8
Consommation en mode Veille avec maintien de la connexion en W	2,0
Durée avant basculement automatique en mode Arrêt en min	20
Durée avant basculement automatique en mode Veille en min	20
Durée avant basculement automatique en mode Veille avec maintien de la connexion en min	20
Confort d'entretien	
Surface inox/CleanSteel Inox antitrace	•
Enceinte en émail avec PerfectClean et paroi arrière catalytique	•
Production de vapeur externe	•
Résistances de sole pour réduire la condensation	•
Programmes d'entretien	•
Programme d'entretien Trempage	•
Programme de séchage de l'enceinte	•
Supports de gradins amovibles	•
Détartrage	•
Porte CleanGlass	•
Alimentation eau/dif. vapeur	
MonoSteam	•
Générateur vapeur, puissance en kW	2,20
Réservoir d'eau fraîche, volume en l	1,0
Tuyau d'aspiration pour recueillir l'eau	•
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	•
Sécurité Oubli	•
Verrouillage de la mise en marche	•
Verrouillage des touches	•
Caractéristiques techniques	
Volume de l'enceinte de cuisson en l	76
Nombre de niveaux d'introduction	5
Dimensions d'appareil (l x h p) en mm	595 x 596 x 569
Marquage des niveaux d'introduction	•
Ouverture de porte	Bas
Éclairage de l'enceinte	1 spot halogène
Températures du mode Four classique min. en °C	30
Températures du mode Four classique max. en °C	250
Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C	70

DGC 7150
Four vapeur combiné
pour cuisson vapeur, au four et rôtissage avec mise en réseau et TasteControl.



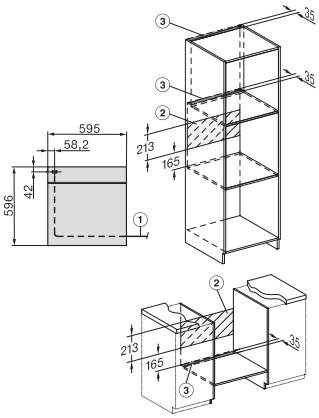
Code EAN: 4002516610397 / Numéro de matériel: 12093210 /
Ancien Numéro de matériel: 22715042F

Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C	100
Largeur de la 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
Poids en kg	42,0
Puissance totale de raccordement en kW	3,50
Tension en V	220 - 240
Fréquence en Hz	50
Protection par fusible en A	16
Nombre de phases	1
Câble d'alimentation avec prise	•
Remplacer l'ampoule	Service
Accessoires fournis	
Plaque de cuisson avec PerfectClean HBB 71	1
Plaque de cuisson multi-usages avec PerfectClean HUBB 71	1
Grille de cuisson avec PerfectClean HBBR 71	1
Rail coulissant FlexiClips HFC 70-C (paire)	1
Grilles de support amovibles (paire)	1
Plats de cuisson vapeur en inox perforés	1
Plats de cuisson vapeur en inox non perforés	1
Pastilles détartrantes	2
Langues affichage dispo.	
Langues d'affichage disponibles via MultiLingua	□□□□□□□□, □□, □□□□, deutsch, dansk, english, suomi, français, ελληνικά, italiano, □□□, □□□, hrvatski, bahasa malaysia, nederlands, norsk, polski, português, română, русский, svenska, srpski, slovenčina, slovenščina, español, čeština, türkçe, українська, magyar

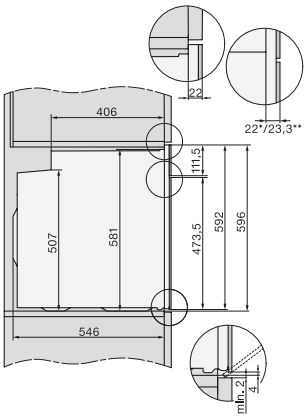
DGC 7150

Four vapeur combiné

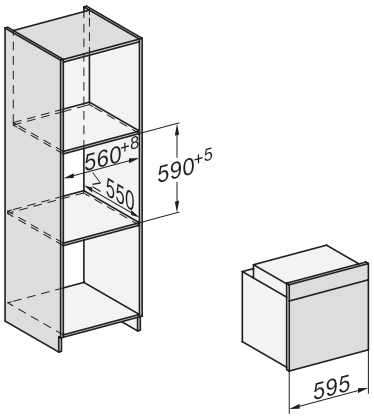
pour cuisson vapeur, au four et rôtissage avec mise en réseau et TasteControl.



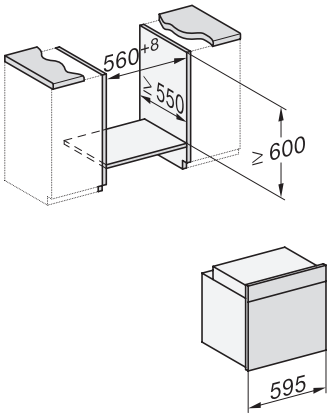
installation H7000 XL, installation drawing



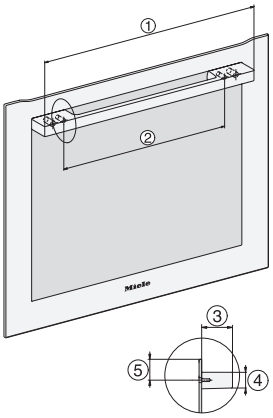
side view H7000 XL, installation drawings



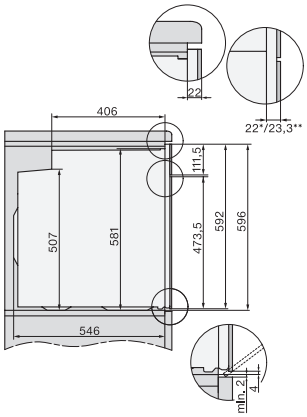
built-in H7000 XL, installation drawing



Installation H7000 XL underframe, installation drawings



DG2740, DG7140, DGM7340, H2760B/BP, H7140BM, H7x64B/BP, H7x60B/BP installation drawings



side view H7000 XL build-under, installation drawing