

## DGC 7440 HCX Pro

Four vapeur combiné compact sans poignée

pour cuisson à la vapeur, classique et rôtissage avec connectivité + HydroClean.



- Grand écran texte avec commande par capteur – DirectSensor
- Résultats d'exception – technologie de vapeur DualSteam
- Extérieur croustillant, intérieur juteux – cuisson combinée
- Commande confortable – réservoir d'eau avec ouverture automatique
- Nettoyage facile – HydroClean et enceinte de cuisson inox

A+

Code EAN: 4002516633235 / Numéro de matériel: 12093770 / Ancien Numéro de matériel: 23744068F

<b>Modèle</b>	
Couleur de l'appareil	Noir obsid.
<b>Modèle et design</b>	
Four vapeur combiné	•
ArtLine	•
Sans poignée	•
<b>Avantages gustatifs</b>	
Chauffage accéléré	•
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	•
<b>Modes de cuisson</b>	
Décongélation	•
Programmes automatiques	•
Programmes automatiques selon pays	•
Cuisson combinée	•
Cuisson combinée avec chaleur tournante +	•
Cuisson combinée avec chaleur sole-voûte	•
Cuisson combinée avec Multigril	•
Cuisson vapeur	•
Cuisson sous vide	•
Réchauffer	•
Plat à rôtir Gourmet	•
Modes de fonctionnement grill	•
Gril	•
Gril éco	•
Chaleur tournante +	•
Cuisson intensive	•
Spécial gâteaux	•
Chaleur sole-voûte	•
Chaleur voûte	•
Chaleur sole	•
Turbogrill	•
Chaleur tournante Eco	•
Cuisson vapeur Eco	•
Chauffer des assiettes	•
Fonctions spéciales	•
<b>Confort d'utilisation</b>	
Mise en réseau avec Miele@home	•
Écran	DirectSensor
SoftOpen	•
Touch2Open	•

## DGC 7440 HCX Pro

Four vapeur combiné compact sans poignée

pour cuisson à la vapeur, classique et rôtissage avec connectivité + HydroClean.



Code EAN: 4002516633235 / Numéro de matériel: 12093770 /  
Ancien Numéro de matériel: 23744068F

MultiLingua	•
Bandeau relevable motorisé	•
Cuisson indépendante de la quantité	•
Cuisson à la vapeur sur jusqu'à 3 niveaux simultanément	•
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 température de consigne	•
Signal sonore lorsque la température de consigne est atteinte	•
Température préconisée	•
Programmes personnalisés	•
Réglages personnalisés	•
<b>Efficacité et durabilité</b>	
Classe d'efficacité énergétique (A+++ – D)	A+
<b>Confort d'entretien</b>	
Enceinte de cuisson inox avec structure tramée	•
Résistance de gril rabattable	•
Production de vapeur externe	•
HydroClean	•
Programmes d'entretien	•
Programme d'entretien Trempage	•
Programme d'entretien Rinçage	•
Programme de séchage de l'enceinte	•
Verrouillage rapide pour la grille de récupération	•
Supports de gradins amovibles	•
Détartrage	•
Porte CleanGlass	•
<b>Alimentation eau/dif. vapeur</b>	
DualSteam	•
Générateur vapeur, puissance en kW	3,30
Réservoir d'eau fraîche, volume en l	1,4
Réservoir d'eau fraîche derrière le bandeau relevable	•
Réservoir d'eau de condensation derrière le bandeau relevable	•
Filtre de vidange	•
<b>Sécurité</b>	
Système de refroidissement avec façade froide	•
Sécurité Oubli	•
Verrouillage de la mise en marche	•
Système de refroidissement des vapeurs	•
Verrouillage des touches	•
<b>Caractéristiques techniques</b>	
Volume de l'enceinte de cuisson en l	47
Nombre de niveaux d'introduction	3



