

### DGC 7440 HCX Pro

Forno a vapore compatto senza maniglie

per cottura al vapore, cottura al forno, arrostire con connessione + HydroClean.



- Display con testi in chiaro e comando a sensori DirectSensor
- Risultati perfetti Tecnologia a vapore DualSteam
- Fuori croccante, dentro succoso Cottura combinata
- Comfort- Serbat. acqua dietro a pann. scorrevole con apert. aut.
- Pulizia semplice HydroClean e vano cottura in acciaio inossidabile

Numero EAN: 4002516630678 / Numero di materiale: 12081250 / Vecchio numero di materiale: 23744068CH

Nero ossidiana	veccnio numero di materiale: 23744068CH	
Struttura e design		
Forno a vapore combinato ArtLine Senza maniglia Vantaggi in termini di gusto Riscaldamento rapido Preriscaldamento Generazione esterna del vapore Sensore dilma Possibilità di impostazione personalizzata dell'umidità in caso di cottura combinata Cottura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenere al caldo Funzione Crisp Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici specifici per ogni paese Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill Grill Grill coclo Aria calda più Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Cottura intensa Cottura intensa Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore Cottura combinate Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display DirectSensor		Nero ossidiana
ArtLine Senza maniglia Vantaggi in termini di gusto Riscaldamento rapido Preriscaldamento Generazione esterna del vapore Sensore clima Oostura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenera al caldo Programmi automatici specifici per ogni paese Cottura combinata  Cottura combinata Oottura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenere al caldo Pruzione Crisp  Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici Programmi automatici Programmi automatici Programmi automatici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Grill grande Cottura al vapore  Sous-vicle Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill Grill Grill piccolo Aria calda più Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore Calore superiore Calore superiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display DirectSensor		
Senza maniglia Vantaggi in termini di gusto Riscaldamento rapido Preriscaldamento Generazione esterna del vapore Sensore clima Possibilità di impostazione personalizzata dell'umidità in caso di cottura combinata Cottura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenere al caldo Funzione Crisp Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici per ogni paese Ottura combinata Cottura combinata  Cottura combinata  Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura di condità di dil Grill Gr		
Vantaggi in termini di gusto Riscaldamento rapido Preriscaldamento Generazione esterna del vapore Sensore clima Possibilità di impostazione personalizzata dell'umidità in caso di cottura combinata Cottura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenere al caldo Funzione Crisp Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata Cottura combinata eon Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Rous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill piccolo Aria calda più Cottura intensa Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore Calore superiore Qalore inferiore Qalore inferiore Qrill ventilatto Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display DirectSensor		_ •
Riscaldamento rapido Preriscaldamento Generazione esterna del vapore Sensore clima Possibilità di impostazione personalizzata dell'umidità in caso di cottura combinata Cottura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenere al caldo Funzione Crisp Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Grill grande Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill Grill piccolo Aria calda più Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore Calore superiore/inferiore Calore superiore On pictSensor	<u> </u>	•
Preriscaldamento Generazione esterna del vapore Sensore clima Possibilità di impostazione personalizzata dell'umidità in caso di cottura combinata Cottura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenere al caldo Funzione Crisp Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Gill grande Cottura al vapore Sous-vicle Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill Grill piccolo Aria calda più Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore Calore inferiore Galore inferiore Galore inferiore Galore inferiore Galore inferiore Galore inferiore Galore inferiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display DirectSensor		
Generazione esterna del vapore Sensore clima Possibilità di impostazione personalizzata dell'umidità in caso di cottura combinata Cottura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenere al caldo Funzione Crisp Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici Programmi automatici Programmi automatici Programmi automatici specifici per ogni paese Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Grill grande Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill piccolo Aria calda più Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore Calore inferiore Galore inferiore Galore inferiore Galore di uso Connessione con Miele@home Display DirectSensor	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Sensore clima Possibilità di impostazione personalizzata dell'umidità in caso di cottura combinata Cottura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenere al caldo Funzione Crisp  Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet  Modalità Grill Grill piccolo Aria calda più Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore  Calore inferiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display DirectSensor		
Possibilità di impostazione personalizzata dell'umidità in caso di cottura combinata Cottura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenere al caldo Funzione Crisp Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici Programmi automatici Programmi automatici specifici per ogni paese Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Grill grande Cottura di vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill Grill Grill colo Aria calda più Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore Calore superiore Galore inferiore Calore superiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display DirectSensor	·	•
caso di cottura combinata Cottura di interi menù senza alterazione dei sapori Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura  Mantenere al caldo Funzione Crisp Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici Programmi automatici Programmi automatici specifici per ogni paese Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Grill grande Cottura di vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill Grill Grill enil Grill enil Grill enil Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore  Calore superiore Calore inferiore  Galore inferiore  Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comnessione con Miele@home Display DirectSensor		
Mix & Match Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura Mantenere al caldo Funzione Crisp Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici Programmi automatici specifici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill piccolo Aria calda più Cottura intensa Cottura intensa Cottura superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore/inferiore Calore superiore Cottura di vapore  Sous-vide Riscaldare		•
Programmi automatici con adattamento personalizzato della cottura  Mantenere al caldo  Funzione Crisp  Modalità di funzionamento  Scongelare  Programmi automatici  Programmi automatici pecifici per ogni paese  Cottura combinata  Cottura combinata con Aria calda più  Cottura combinata con Calore superiore/inferiore  Cottura al vapore  Sous-vide  Riscaldare  Arrostimento Gourmet  Modalità Grill  Grill  Grill encolo  Aria calda più  Cottura intensa  Cottura speciale torte  Calore superiore/inferiore  Calore superiore  Calore superiore  Grill ventilato  Aria calda ECO  Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  DirectSensor	Cottura di interi menù senza alterazione dei sapori	_
della cottura  Mantenere al caldo  Funzione Crisp  Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici Programmi automatici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura al vapore Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet  Modalità Grill Grill Grill i Grill piccolo Aria calda più Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore  Cottura superio	Mix & Match	•
Funzione Crisp  Modalità di funzionamento Scongelare Programmi automatici Programmi automatici specifici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura al vapore Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill Grill Grill Grill Grill Grill Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore Calore inferiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display DirectSensor		•
Modalità di funzionamento         Scongelare       •         Programmi automatici       •         Programmi automatici specifici per ogni paese       •         Cottura combinata       •         Cottura combinata con Aria calda più       •         Cottura combinata con Calore superiore/inferiore       •         Cottura al vapore       •         Sous-vide       •         Riscaldare       •         Arrostimento Gourmet       •         Modalità Grill       •         Grill       •         Grill piccolo       •         Aria calda più       •         Cottura intensa       •         Cottura speciale torte       •         Calore superiore/inferiore       •         Calore superiore       •         Calore inferiore       •         Grill ventilato       •         Aria calda ECO       •         Forno a vapore ECO       •         Riscaldare i piatti       •         Applicazioni speciali       •         Comfort d'uso       •         Connessione con Miele@home       •	Mantenere al caldo	•
Scongelare Programmi automatici Programmi automatici specifici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Grill grande Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill Grill Grill Grill Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore  Calore inferiore Grill calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display  DirectSensor	Funzione Crisp	•
Programmi automatici Programmi automatici specifici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Grill grande Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill Grill Grill e Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore  Calore inferiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display  DirectSensor	Modalità di funzionamento	
Programmi automatici specifici per ogni paese Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Grill grande Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet Modalità Grill Grill Grill Grill Grill Grill Grottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore Calore inferiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display DirectSensor	Scongelare	•
Cottura combinata Cottura combinata con Aria calda più Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Grill grande Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet  Modalità Grill Grill Grill Grill Grill Grill Grill Grill • Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display  DirectSensor	Programmi automatici	•
Cottura combinata con Aria calda più  Cottura combinata con Calore superiore/inferiore  Cottura combinata con Grill grande  Cottura al vapore  Sous-vide  Riscaldare  Arrostimento Gourmet  Modalità Grill  Grill  Grill  Grill ocolo  Aria calda più  Cottura speciale torte  Calore superiore/inferiore  Calore inferiore  Grill ventilato  Aria calda ECO  Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  DirectSensor	Programmi automatici specifici per ogni paese	•
Cottura combinata con Calore superiore/inferiore Cottura combinata con Grill grande  Cottura al vapore  Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet  Modalità Grill Grill Grill Grill Grill Grill Grill Grill  Cottura intensa  Cottura speciale torte  Calore superiore/inferiore  Calore superiore  Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali  Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display   •  Cottura speciale con Miele@home  Display  DirectSensor	Cottura combinata	•
Cottura combinata con Grill grande  Cottura al vapore  Sous-vide  Riscaldare  Arrostimento Gourmet  Modalità Grill  Grill  Grill    Grill piccolo  Aria calda più  Cottura intensa  Cottura speciale torte  Calore superiore/inferiore  Calore superiore  Grill ventilato  Aria calda ECO  Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Connessione con Miele@home  Display  DirectSensor	Cottura combinata con Aria calda più	•
Cottura al vapore Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet  Modalità Grill Grill Grill Grill   Cottura intensa Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Connessione con Miele@home Display  DirectSensor	Cottura combinata con Calore superiore/inferiore	•
Sous-vide Riscaldare Arrostimento Gourmet  Modalità Grill Grill Grill Grill Grill Cottura pintensa Cottura speciale torte Calore superiore/inferiore Calore superiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Connessione con Miele@home Display  DirectSensor	Cottura combinata con Grill grande	•
Riscaldare Arrostimento Gourmet  Modalità Grill  Grill  Grill   Cottura pintensa  Cottura speciale torte  Calore superiore/inferiore  Calore superiore  Calore inferiore  Grill ventilato  Aria calda ECO Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  DirectSensor	Cottura al vapore	•
Arrostimento Gourmet  Modalità Grill  Grill  Grill   Grill   Cottura piccolo  Aria calda più  Cottura speciale torte  Calore superiore/inferiore  Calore superiore  Calore superiore  Grill ventilato  Aria calda ECO  Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Connessione con Miele@home  Display  DirectSensor	Sous-vide Sous-vide	•
Modalità Grill Grill   •   •   •   •   •   •   •   •   •	Riscaldare	•
Grill   Grill piccolo   •   Aria calda più   •   Cottura intensa   •   Cottura speciale torte   •   Calore superiore/inferiore   •   Calore superiore   •   Calore superiore   •   Calore inferiore   •   Calo	Arrostimento Gourmet	•
Grill piccolo  Aria calda più  Cottura intensa  Cottura speciale torte  Calore superiore/inferiore  Calore superiore  Calore inferiore  Grill ventilato  Aria calda ECO  Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  •  Cottura speciali  •	Modalità Grill	•
Aria calda più  Cottura intensa  Cottura speciale torte  Calore superiore/inferiore  Calore superiore  Calore inferiore  Grill ventilato  Aria calda ECO  Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  •  Cottura intensa  •  Cottura speciale torte  •  Calore inferiore  •  Ellie inferiore  •  Ellie inferiore  •  Ellie inferiore  •  Calore inferiore  •  Ellie inferiore  •  Calore inferiore  •  Ellie inferiore  •  Ell	Grill	•
Cottura intensa  Cottura speciale torte  Calore superiore/inferiore  Calore superiore  Calore superiore  Calore inferiore  Grill ventilato  Aria calda ECO  Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  •  Cottura speciale torte  •  0	Grill piccolo	•
Cottura speciale torte  Calore superiore/inferiore  Calore superiore  Calore inferiore  Grill ventilato  Aria calda ECO  Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  •  Calore inferiore  •  •  DirectSensor	Aria calda più	•
Calore superiore/inferiore Calore superiore Calore inferiore Calore inferiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display  • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	Cottura intensa	•
Calore superiore Calore inferiore Grill ventilato Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display  •  Calore superiore • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	Cottura speciale torte	•
Calore inferiore Grill ventilato  Aria calda ECO Forno a vapore ECO Riscaldare i piatti Applicazioni speciali Comfort d'uso Connessione con Miele@home Display  DirectSensor	Calore superiore/inferiore	•
Grill ventilato Aria calda ECO  Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display	Calore superiore	•
Aria calda ECO  Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  •  DirectSensor	Calore inferiore	•
Forno a vapore ECO  Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  DirectSensor	Grill ventilato	•
Riscaldare i piatti  Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  DirectSensor	Aria calda ECO	•
Applicazioni speciali  Comfort d'uso  Connessione con Miele@home  Display  DirectSensor	Forno a vapore ECO	•
Comfort d'uso       Connessione con Miele@home     •       Display     DirectSensor	Riscaldare i piatti	•
Connessione con Miele@home  Display  DirectSensor	Applicazioni speciali	•
Display DirectSensor		
	Connessione con Miele@home	•
	Display	DirectSensor
SoftOpen •	SoftOpen	•
Touch2Open •	Touch2Open	•



### DGC 7440 HCX Pro

Forno a vapore compatto senza maniglie

per cottura al vapore, cottura al forno, arrostire con connessione + HydroClean.



Numero EAN: 4002516630678 / Numero di materiale: 12081 Vecchio numero di materiale: 23744068CH	250 /
MultiLingua	•
Pannello scorrevole motorizzato	•
Cottura indipendente dalla quantità	•
Cottura a vapore fino a tre livelli contemporaneamente	•
Cottura menù automatica	•
Riduzione vapore prima del termine della cottura	-
Visualizzazione dell'ora	•
Visualizzazione deli ora Visualizzazione data	•
Timer	•
	•
Programmazione inizio cottura	•
Programmazione fine cottura	·
Programmazione durata cottura	•
Indicazione temperatura effettiva	•
Indicazione temperatura impostata	•
Segnale acustico al raggiungimento della temperatura impostata	• 
Temperatura proposta	•
Programmi personalizzati	•
Impostazioni personalizzate	•
Efficienza e sostenibilità	
Classe di efficienza energetica (da A+++ a D)	A+
Potenza assorbita in modo spento in W	0,5
Potenza assorbita in modo standby in W	1,0
Potenza assorbita in modo stand-by in rete in W	2,0
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo stand-by in min	20
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo stand-by in rete in min.	20
Tempo fino allo spegnimento automatico in modo spento in min	20
Pulizia semplice	
Vano cottura in acciaio inossidabile con superficie strutturata	•
Resistenza grill ribaltabile	•
Generatore di vapore esterno	•
HydroClean	•
Programmi di pulizia	•
Programma di pulizia Ammollo	•
Programma di pulizia Lavaggio	•
Programma di asciugatura del vano cottura	•
Chiusura rapida a innesto per griglie	•
Griglie estraibili	•
Decalcificazione	•
Sportello CleanGlass	•
Tecnica vapore/aliment. acqua	
DualSteam	•
Generatore di vapore potenza in kW	3,30
Serbatoio dell'acqua volume in I	1,4
Serbatoio dell'acqua dietro il pannello scorrevole	- 1,4
Contenitore della condensa dietro al pannello scorrevole	•
Filtro di scarico	•
TILLO OF SCATICO	-



## DGC 7440 HCX Pro Forno a vapore compatto senza maniglie per cottura al vapore, cottura al forno, arrostire con connessione + HydroClean.

Numero EAN: 4002516630678 / Numero di materiale: 12081250 /

Vecchio numero di materiale: 23744068CH

Vecchio numero di materiale: 23744068CH	
Sicurezza	
Sistema di raffreddamento con frontale freddo	•
Spegnimento di sicurezza	•
Blocco messa in funzione	•
Sistema di raffreddamento delle fumane	•
Blocco tasti	•
Dati tecnici	
Volume vano cottura in I	47
Numero di ripiani	3
Identificazione dei ripiani	•
Incernieratura sportello	sotto
Luce del vano cottura	BrilliantLight
Temperature min. in modalità forno tradizionale in °C	30
Temperature max. in modalità forno tradizionale in °C	230
Temperature min. in modalità forno a vapore in °C	40
Temperature max. in modalità forno a vapore in °C	100
Larghezza nicchia min. in mm	560
Larghezza nicchia max. in mm	568
Altezza nicchia min. in mm	450
Altezza nicchia max. in mm	452
Profondità nicchia in mm	550
Misure apparecchio (L x H x P) in mm	595 x 456 x 569
Larghezza apparecchio in mm	595
Altezza apparecchio in mm	455,5
Profondità apparecchio in mm	568,5
Peso in kg	40,2
Potenza massima assorbita in kW	3,40
Tensione in V	400
Frequenza in Hz	50
Protezione in A	10
Numero di fasi	3
Cavo di allacciamento	•
Lunghezza del cavo elettrico in m	2
Sostituire lampadina	Assistenza tecnica
Accessori in dotazione	
Placca universale con PerfectClean HUBB 71	1
Griglia con PerfectClean HBBR 71	1
Griglie estraibili (coppia)	1
Recipienti di cottura forati in acciaio inossidabile	1
Recipienti di cottura non forati in acciaio inossidabile	1
Detersivo HydroClean	1
Pastiglie per la decalcificazione	2



### DGC 7440 HCX Pro

Forno a vapore compatto senza maniglie

per cottura al vapore, cottura al forno, arrostire con connessione + HydroClean.



Numero EAN: 4002516630678 / Numero di materiale: 12081250 / Vecchio numero di materiale: 23744068CH

### Lingue disponibili del display

Lingue display disponibili mediante MultiLingua

bahasa malaysia, dansk, deutsch, english, español, français, hrvatski, italiano, magyar, nederlands, norsk, polski, português, pycский, română, slovenčina, slovenščina, srpski, suomi, svenska, türkçe, українська, čeština, ελληνικά, , , ,

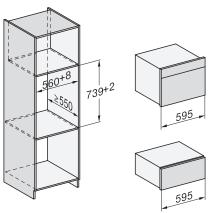
,

# Míele

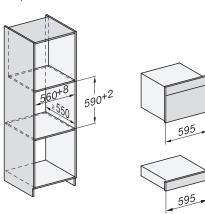
### DGC 7440 HCX Pro

Forno a vapore compatto senza maniglie

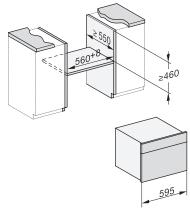
per cottura al vapore, cottura al forno, arrostire con connessione + HydroClean.



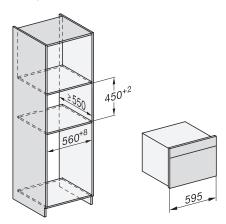




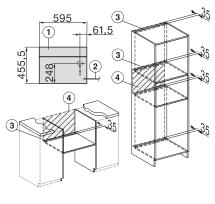
 ${\sf ESW7x10,DGC7x4xHCPro,DGC7x4xHCXPro,installation} \\ drawings$ 



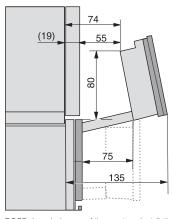
built-in DG DGM DGC XL build-under, installation drawing



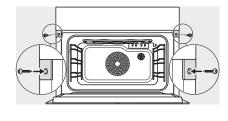
DGC7x4x built-in tall cabinet, installation drawing

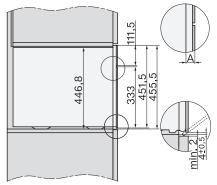


DGC7x40 connections and ventilation 45cm, installation drawing



DGC7x4x swivel range of the aperture, installation drawings





screw joint DGC XL, installation drawing

DGC7x6x X with and without handle side view, installation drawings