

DGC 7440 HCX Pro 125 Gala Ed

Kompaktní konvektomat bez rukojeti

pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



- Velký textový displej se sensorovým ovládáním – DirectSensor
- Perfektní výsledky – parní technologie DualSteam
- Zvnějšku křupavé, uvnitř šfavnaté – kombinovaná příprava
- Pohodlná manipulace – zásobník na vodu za samovýsuvným panelem
- snadné čištění – HydroClean a nerezový ohřevný prostor

A+

EAN: 4002516684626 / Číslo materiálu: 12305520 / Číslo starého materiálu: 23744088D

Jubilejní akce	
125 Gala Edition	•
Jubilejní akce	
Jubilejní modely 125	•
Provedení	
Barva přístroje	Obsidian černá, matná
Provedení a design	
Konvektomat	•
ArtLine	•
Bez rukojeti	•
Uživatelské výhody	
Rychloohřev	•
Předehtání	•
Externí vyvíjení páry	•
Klimatický senzor	•
Individuální možnosti nastavení vlhkosti při kombinovaném pečení	•
Příprava menu bez přenosu chutí	•
Mix & Match	•
Automatické programy s individuálním přizpůsobením	•
Udržování teploty	•
Funkce Crisp	•
Provozní způsoby	
Rozmrazování	•
Automatické programy	•
Specifické národní automatické programy	•
Kombinovaná příprava	•
Kombinovaná příprava s horkým vzduchem plus	•
Kombinovaná příprava s horním/spodním pečením	•
Kombinovaná příprava s velkým grilem	•
Příprava v páře	•
Sous-vide	•
Ohřev	•
Pečení Gourmet	•
Provozní způsoby grilu	•
Gril	•
Malý gril	•
Horký vzduch plus	•
Intenzivní pečení	•
Speciální moučník	•
Horní/spodní pečení	•
Horní pečení	•
Spodní pečení	•
Grilování s cirkulací vzduchu	•
Horký vzduch Eco	•
Příprava v páře Eco	•
Nahřívání talířů	•
Speciální použití	•
Komfort při obsluze	
Propojení s Miele@home	•

DGC 7440 HCX Pro 125 Gala Ed

Kompaktní konvektomat bez rukojeti

pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



EAN: 4002516684626 / Číslo materiálu: 12305520 / Číslo starého materiálu: 23744088D

Displej	DirectSensor
SoftOpen	•
Touch2Open	•
MultiLingua	•
Motoricky výsuvný panel	•
Příprava nezávislá na množství	•
Příprava v páře až na 3 úrovních současně	•
Automatická příprava menu	•
Redukce páry před ukončením programu	•
Zobrazení denního času	•
Zobrazení data	•
Kuchyňský budík	•
Programování začátku přípravy	•
Programování konce přípravy	•
Nastavení délky přípravy	•
Ukazatel aktuální teploty	•
Ukazatel požadované teploty	•
Signální tón při dosažení požadované teploty	•
Navrhovaná teplota	•
Vlastní programy	•
Individuální nastavení	•
Hospodárnost a udržitelnost	
Třída energetické účinnosti (A+++ – D)	A+
Komfort při údržbě	
Nerezový ohřevný prostor se Iněnou strukturou	•
Sklopné grilovací těleso	•
Externí vyvíječ páry	•
HydroClean	•
Programy pro údržbu	•
Ošetřující program Odmočení	•
Ošetřující program Proplachování	•
Ohřevný prostor – program Sušení	•
Rychloupínáky pro postranní mřížky	•
Vyjímatelné postranní mřížky	•
Odvápňování	•
Dvířka CleanGlass	•
Parní technologie/přívod vody	
DualSteam	•
Výkon vyvíječe páry v kW	3,30
Objem zásobníku na čerstvou vodu v l	1,4
Zásobník na čerstvou vodu za výsuvným panelem	•
Nádoba na kondenzát za výsuvným panelem	•
Odpadní sítko	•
Bezpečnost	
Systém chlazení přístroje s vložnou čelní stěnou	•
Bezpečnostní vypínání	•
Zablokování zprovoznění	•
Systém chlazení výparů	•
Zablokování tlačítek	•
Technické údaje	
Objem ohřevného prostoru v l	47

DGC 7440 HCX Pro 125 Gala Ed

Kompaktní konvektomat bez rukojeti

pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



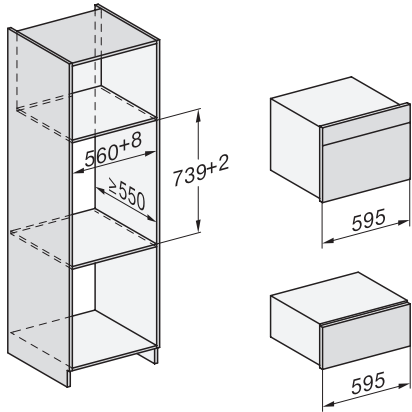
EAN: 4002516684626 / Číslo materiálu: 12305520 / Číslo starého materiálu: 23744088D

Počet úrovní zasunutí	3
Označení úrovní zasunutí	•
Závěs dvířek	dole
Osvětlení ohřevného prostoru	BrilliantLight
Minimální teploty při provozu pečicí trouby ve °C	30
Maximální teploty při provozu pečicí trouby ve °C	230
Minimální teploty při provozu parní trouby ve °C	40
Maximální teploty při provozu parní trouby ve °C	100
Minimální šířka výklenku v mm	560
Maximální šířka výklenku v mm	568
Minimální výška výklenku v mm	450
Maximální výška výklenku v mm	452
Hloubka výklenku v mm	550
Rozměry přístroje (š x v x h) v mm	595 x 456 x 569
Šířka přístroje v mm	595
Výška přístroje v mm	456
Výška přístroje v mm	455,5
Výška přístroje v mm	456
Hloubka přístroje v mm	569
Hloubka přístroje v mm	568,5
Hloubka přístroje v mm	569
Hmotnost v kg	40,2
Celkový příkon v kW	3,40
Napětí ve V	230
Frekvence v Hz	50
Jištění v A	16
Počet fází	1
Výměna svítidel	Zákaznický servis
Dodávané příslušenství	
Univerzální plech s úpravou PerfectClean HUBB 71	1
Pečicí rošt s úpravou PerfectClean HBRR 71	1
Vyjímatelné postranní mřížky (pár)	1
Perforované nerezové varné nádoby	1
Neperforované nerezové varné nádoby	1
Čisticí prostředek HydroClean	1
Odvápňovací tablety	2
Dostupné jazyky displeje	

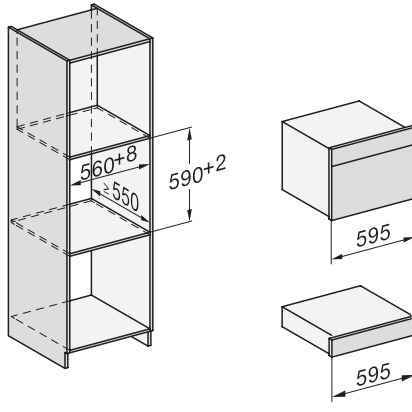
Dostupné jazyky displeje díky funkci MultiLingua

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,

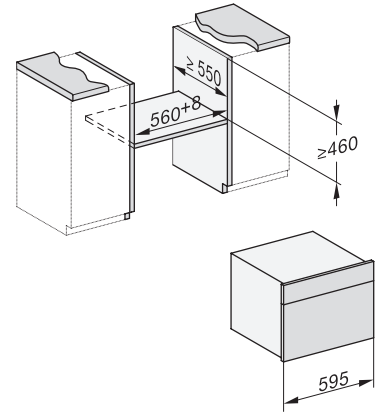
DGC 7440 HCX Pro 125 Gala Ed
 Kompaktní konvektomat bez rukojeti
 pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



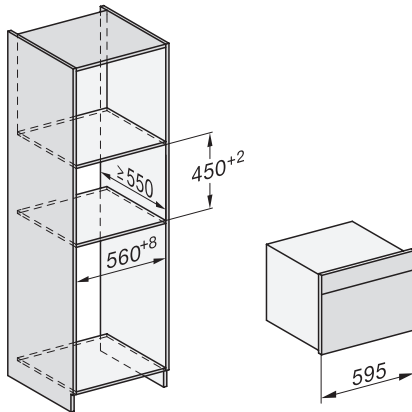
ESW7x20, DGC7x4xHCPro, DGC7x4xHCXPro installation drawings



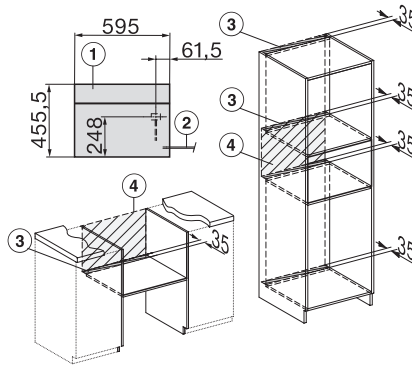
ESW7x10, DGC7x4xHCPro, DGC7x4xHCXPro, installation drawings



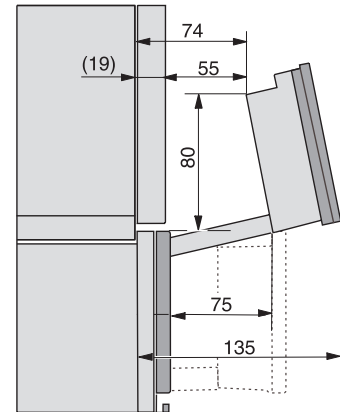
built-in DG DGM DGC XL build-under, installation drawing



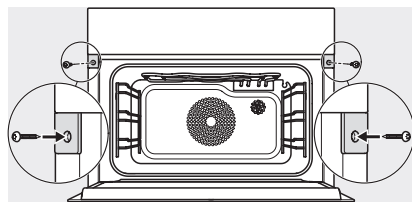
DGC7x4x built-in tall cabinet, installation drawing



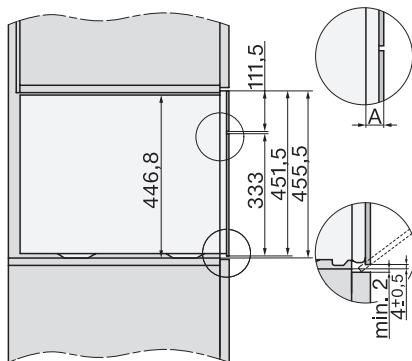
DGC7x40 connections and ventilation 45cm, installation drawing



DGC7x4x swivel range of the aperture, installation drawings



screw joint DGC XL, installation drawing



DGC7x6x X with and without handle side view, installation drawings