DGC 7865 HC Pro Dampfbacköfen

Zum Dampfgaren, Backen, Braten mit kabellosem Speisenthermometer + HydroClean.

- Großes Touchdisplay mit Annäherungssensor - M Touch + MotionReact
- Perfekte Ergebnisse - DualSteam-Dampftechnologie
- Außen knusprig, innen saftig - Combigaren
- Miele@home - per WLAN vernetzbares Gerät + Mix & Match
- Leichte Reinigung - HydroClean und rostfreier Edelstahl-Garraum

A+

Obsidianschwarz

€ *

Zeitfunktionen

Überlassen Sie das Zeitmanagement Ihrem Backofen

Immer pünktlich: Programmieren Sie Startzeit, Endzeit und Dauer des Garvorgangs oder den Kurzzeitwecker.

Crisp function

Macht knusprig und kross

Perfekt für Pizza oder Pommes: Durch Reduktion der Feuchte gelingt eine knusprige Bräunung.

Einkochen

Lange haltbar: Obst, Gemüse, Fleisch und Wurst lassen sich mit dem Dampfgarer besonders komfortabel einkochen.

Suppen

Ob cremig oder klar - Suppen der unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen sind eine beliebte Vorspeise.

Schokolade schmelzen

Süße Verführung: Bei 90 °C schmilzt Schokolade ohne zu verklumpen oder zu verbrennen - für Kuchen oder Plätzchen.

Auftauen

Sanft zu Tiefgekühltem: Gefrorenes können Sie schonend bei ca. 60 °C und damit unter idealen Bedingungen auftauen.

Intensivbacken

Knusprige Böden, leckere Beläge: Ob Pizza, Quiche oder Obstkuchen - unten wird's knusprig, oben bleibt es saftig.

3-in-1-Prinzip

Alles in einem Gerät

Platzsparend kombiniert: Backofenbetrieb, Dampf- und Combigaren für ein Maximum an Flexibilität beim Kochen.

Oberhitze

Finish für Optik und Geschmack: So gelingt vollkommene Zubereitung beim Gratinieren, Überbacken und Nachbräunen.

DirectWater plus

Immer betriebsbereit

Mehr Komfort dank Frischwasseranschluss: kein Füllen und Entleeren des Wassertanks mehr.

SoftOpen & SoftClose

Sanfte Türbewegung

Raffiniert und elegant: Die Tür öffnet und schließt mit einer sanften Bewegung - bis zum Ende.

Eier kochen

Weich, mittel oder hart? In wenigen Minuten bei 100 °C zu Ihrem optimalen Frühstücksei

Enthäuten

Einfach entfernt: Tomaten, Nektarinen, Mandeln und vieles mehr können Sie in 1-4 Minuten im Dampfgarer enthäuten.

Fisch/Meeresfrüchte

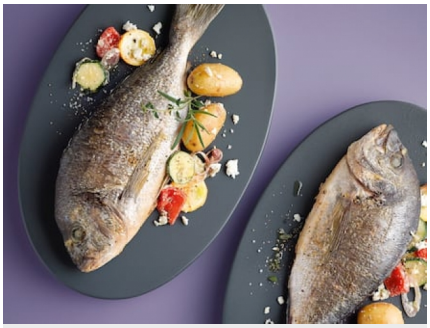
Gesundes aus dem Meer: Fisch und Meeresfrüchte werden auf den Punkt gegart und behalten ihr Aroma und ihre Form.

Fleisch

Zart und saftig: Fleisch aus dem Dampfgarer punktet mit seinem intensiven Eigengeschmack.

Beilagen

Immer dabei: Kartoffeln, Reis oder Nudeln passen zu jedem Gericht und liefern einen hohen Nährwert.



Grill groß

Vielseitig für drinnen: Damit können Sie auch größere Mengen Steaks, Würstchen, Spieße und anderes grillen.

Blanchieren

Optimale Vorbereitung: Blanchieren Sie Obst oder Gemüse, um es anschließend in bester Qualität haltbar zu machen.

Hefeteig gehen lassen

Luftig und locker: Mit dem Allround-Talent gelingt Ihnen auch Hefeteig - bei 40°C geht er wunderbar auf.

Warmhalten

Gegessen wird etwas später? Ihr Dampfgarer hält die Speisen automatisch bis zu 15 Minuten für Sie warm.

BrilliantLight

Beste Sicht auf allen Ebenen

Kraftvoll und angenehm: Hochwertige LED-Spots sorgen für die optimale Ausleuchtung Ihres Garraumes.

Warmhalteautomatik

Schont Nährstoffe und Gerät

Kein sofortiges Abkühlen: Die Speisen werden noch 15 Minuten nach dem Garzeitende automatisch warm gehalten.

Combigaren

Feuchte und trockene Hitze perfekt kombinieren

Genuss pur: Perfekte Ergebnisse beim Backen und Braten durch die Kombination von trockener und feuchter Hitze.

Automatikprogramme

Mühelos zum besten Ergebnis

Leckere Gerichte im Handumdrehen: Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse - alles wird vollautomatisch zubereitet.

Motorisch öffnende Liftblende mit SoftClose

Mehr als nur Bedienelement

Komfortabel: Öffnen und schließen Sie die Liftblende per Fingertipp - dahinter finden Sie Wasserbehälter.

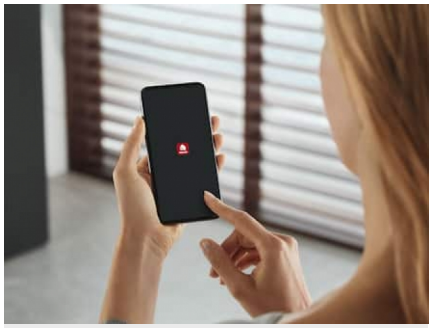
Automatisches Menügaren

Für ein komplettes Menü

Mehrere Komponenten gleichzeitig garen: Temperatur, Garzeit und Abfolge werden automatisch bestimmt.

Combigaren + Ober-/Unterhitze

Speisen werden gleichmäßig von oben und unten gegart - damit gelingen Brote perfekt.



Hausgerätevernetzung mit Miele@home

Clever vernetzt

Machen Sie Ihr Leben smart: Dank Miele@home können Sie Ihre Hausgeräte clever vernetzen - für mehr Möglichkeiten.

*Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.

Entsaften

Verwandeln Sie Obst in leckeren Saft oder Gelee: Durch Dampfentsaften gewinnen Sie diesen besonders schonend.

Feuchte Tücher erwärmen

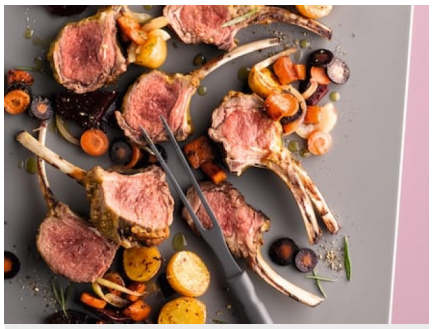
Professionell verwöhnt: Reichen Sie Ihren Gästen zu einem edlen Menü feuchte Tücher aus dem Dampfgarer.

Joghurt zubereiten

Selbstgemacht: In nur 5 Stunden bei 40 °C können Sie mit dem Dampfgarer Ihren eigenen Joghurt herstellen.

Heißluft plus

Herrlich luftig und locker: Ideal für schonendes Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen.



Umluftgrill

Außen kross, innen schön saftig: Ideal für Hähnchen, Ente, Haxen, Rollbraten und viele andere Fleischgerichte.

Eco-Heißluft

Spart Strom und Zeit: Lebensmittel können energiesparend zubereitet werden.

Combigaren + Grill

Besonders Fisch und Fleisch mit hohem Fettgehalt werden zart und saftig - mit knuspriger Haut oder Kruste.

Combigaren + Heißluft plus

Beste Ergebnisse: Dank zusätzlicher Feuchte werden Brot, Brötchen oder Fleisch optimal und professionell gegart.

DualSteam

Allround-Talent für gleichmäßige Ergebnisse

Bester Genuss: Der Dampf verteilt sich gleichmäßig und schnell - dadurch genießen Sie optimale Garergebnisse.

Große Anwendungsvielfalt

Vielfältige Möglichkeiten

Dampfgaren ist auch ideal zum Blanchieren, Auftauen, Erhitzen, Hefeteig gehen lassen oder Schokolade schmelzen.

HydroClean

Automatisch gründlich gereinigt

Strahlend sauber: Dank HydroClean reinigt sich der Garraum Ihres Miele Dampfbackofens vollkommen automatisch.

Eco-Dampfgaren

Ökologisch und nachhaltig: Sparen Sie Energie beim Dampfgaren Ihrer Lebensmittel.

Bauform und Design

Dampfbackofen	•
VitroLine	•
Gerätefarbe	Obsidianschwarz

Genussvorteile

Schnellaufheizen	•
Mix & Match	•
Vorheizen	•
Externe Dampferzeugung	•
Klimasensor	•
Individuelle Einstellmöglichkeit der Feuchte beim Combigaren	•
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	•
Speisenthermometer	kabellos
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	•
Warmhalten	•
CrispFunction	•

Betriebsarten

Auftauen	•
Combigaren	•
Combigaren mit Heißluft plus	•
Combigaren mit Ober-/Unterhitze	•
Combigaren mit Grill groß	•
Dampfgaren	•
Sous-vide	•
Grill	•
Heißluft Plus	•
Intensivbacken	•
Kuchen Spezial	•
Ober-/Unterhitze	•
Unterhitze	•
Umluftgrill	•
Eco-Heißluft	•
Eco-Dampfgaren	•
Spezialanwendungen	•
Automatikprogramme	•
Länderspezifische Automatikprogramme	•
Erhitzen	•
Gourmet Braten	•
Grill klein	•
Oberhitze	•
Teller wärmen	•
Grillbetriebsarten	•

Bedienkomfort

Display	M Touch
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua	•
MyMiele	•
Hilfe-Funktion	•
Motorische Liftblende	•
Mengenunabhängiges Garen	•
Dampfgaren auf bis zu 4 Ebenen gleichzeitig	•
Automatisches Menügaren	•
Dampfreduktion vor Garzeitende	•
Polyphone Signaltöne	•
Tageszeitanzeige	•
Anzeige Datum	•
Kurzzeitwecker	•
Programmierung Garzeitanfang	•
Programmierung Garzeitende	•
Programmierung Garzeitdauer	•
Ist-Temperaturanzeige	•
Soll-Temperaturanzeige	•
Signalton bei Erreichen der Solltemperatur	•
Vorschlagstemperatur	•
Eigene Programme	•
Sabbat Programm	•
Individuelle Einstellungen	•
Vernetzung mit Miele@home	•
Zeitfunktionen	•

Näherungssensor MotionReact	•

Effizienz und Nachhaltigkeit

Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A+
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A+

Pflegekomfort

Pflegeprogramme	•
Externer Dampferzeuger	•
Entkalken	•
CleanGlass Tür	•
Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur	•
Grillheizkörper abklappbar	•
Pflegeprogramm Einweichen	•
Pflegeprogramm Spülen	•
Garraum-Trocknungsprogramm	•
Schnellsteckverschluss für Aufnahmegitter	•
Herausnehmbare Aufnahmegitter	•
HydroClean	•

Dampftechn. / Wasserversorgung

DualSteam	•
DirectWater plus	•
Dampferzeuger Leistung in kW	3.300
Ablaufsieb	•

Sicherheit

Gerätekühlsystem mit kühler Front	•
Sicherheitsausschaltung	•
Inbetriebnahmesperre	•
Wrasen-Kühlsystem	•
Tastensperre	•

Technische Daten

Leuchtmittel tauschen	Kundendienst
Garraumbeleuchtung	BrilliantLight
Nischenmaße (B x H x T) in mm	560-568 x 590-595 x 550
Temperaturen Dampfgarbetrieb in °C	40-100
Temperaturen Backofenbetrieb in °C	30-230
Garraumvolumen in l	67
Anzahl der Einschubebenen	4
Kennzeichnung der Einschubebenen	•
Türanschlag	unten
Temperaturen Backofenbetrieb min. in °C	30
Temperaturen Dampfgarbetrieb min. in °C	40
Nischenbreite min. in mm	560
Nischenbreite min. in mm	560
Nischenbreite max. in mm	568
Nischenbreite max. in mm	568
Nischenhöhe min. in mm	590
Nischenhöhe min. in mm	590
Nischenhöhe max. in mm	595
Nischenhöhe max. in mm	595
Nischentiefe in mm	550
Nischentiefe in mm	550
Gewicht in kg	46.5
Gewicht in kg	46.5
Gesamtanschlusswert in kW	3.450
Spannung in V	230
Frequenz in Hz	50
Absicherung in A	16
Phasenanzahl	1
Anschlusskabel mit Netzstecker	•
Länge der elektrischen Zuleitung in m	2
Länge Wasserzulaufschlauch in m	2.0
Länge Wasserablaufschlauch in m	3.0
Temperaturen Backofenbetrieb max. in °C	230
Temperaturen Dampfgarbetrieb max. in °C	100

Mitgeliefertes Zubehör

FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean HFC 71 (Paar)	1
Kabelloses Speisenthermometer	1

Gelochte Edelstahl-Garbehälter	2
Universalblech mit PerfectClean HUBB 71	1
Back- und Bratrost mit PerfectClean HBBR 71	1
Herausnehmbare Aufnahmegitter (Paar)	1
Ungelochte Edelstahl Garbehälter	1
Entkalkungstabletten	2
HydroClean Reiniger	1