

DGC 7865 HCX Pro Combination steam

oven

Zum Dampfgaren, Backen, Braten mit kabellosem Speisethermometer + 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



Obsidianschwarz

€ 0*

A+



Spezialanwendungen

Außergewöhnliches ganz einfach: Diverse Spezialprogramme wie z. B. Dörren bringen ausgezeichnete Ergebnisse.



Große Anwendungsvielfalt

Vielfältige Möglichkeiten

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



Exklusiv bei Miele

Edelstahl-Garraum mit Leinenstruktur

Professionell ausgestattet

Hochwertig und pflegeleicht: Der Garraum besteht aus langlebigem Edelstahl mit einer speziellen Leinenstruktur.



Exklusiv bei Miele

Crisp function

Macht knusprig und kross

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



Eco-Heißluft

Spart Strom und Zeit: Lebensmittel können energiesparend zubereitet werden.



Feuchte Tücher erwärmen

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



Combigaren/Ober-/Unterhitze

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



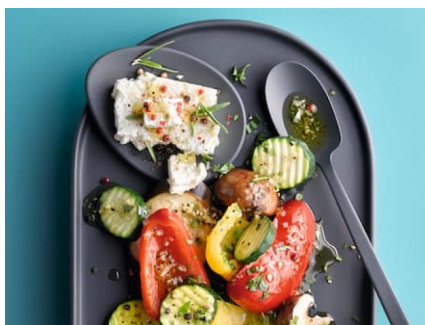
Mix & Match

Köstliche Gerichte im Handumdrehen: Mit Mix & Match können Sie unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig garen.



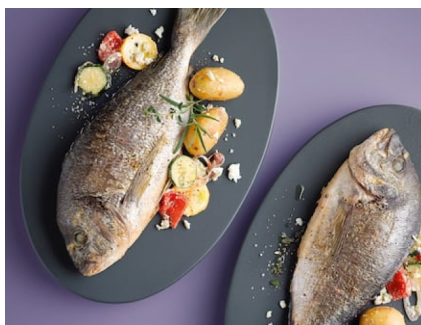
Desserts

Das Beste kommt zum Schluss: Auch Desserts können Sie mit dem Dampfgarer auf vielfältigste Weise zubereiten.



Dampfgaren

Schonende und gesunde Zubereitung: Beim Garen mit Wasserdampf bleiben besonders viele Nährstoffe erhalten.



Grill groß

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



Kabelloses Speisethermometer

Fleisch und Fisch auf den Punkt gegart

Komfortable Kontrolle: Durch die präzise Messung der Kerntemperatur wird der gewünschte Gargrad genau eingehalten.



SoftOpen & SoftClose

Sanfte Türbewegung

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



Combigaren/Heißluft plus

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



BrilliantLight

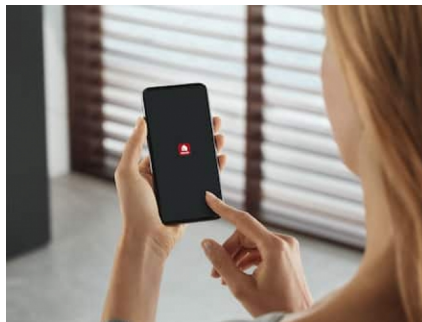
Beste Sicht auf allen Ebenen

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



Umluftgrill

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



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.

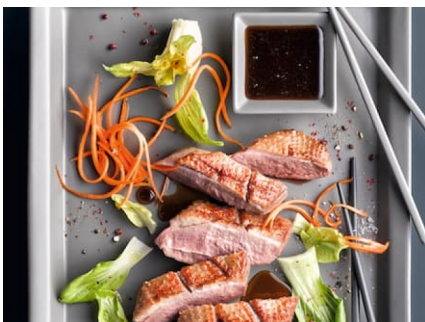


Exklusiv bei Miele

Combigaren

Feuchte und trockene Hitze perfekt kombinieren

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



Combigaren/Grill

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



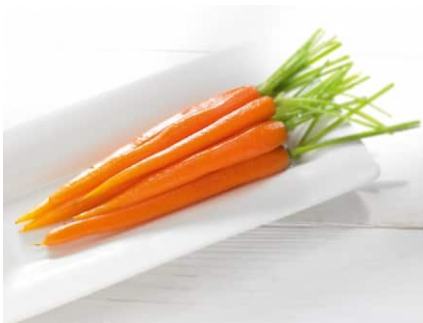
Eco-Dampfgaren

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



Oberhitze

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



Gemüse

Natur in Bestform: die schonende Zubereitung im Dampfgarer erhält den Eigengeschmack und ist zudem sehr gesund.



Eco-Dampfgarer

Ökologisch und nachhaltig: Sparen Sie Energie bei der Zubereitung Ihrer Lebensmittel.



Enthäuten

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



Intensivbacken

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



DirectWater plus

Immer betriebsbereit

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



Suppen

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



Warmhalteautomatik

Schont Nährstoffe und Gerät

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



Fleisch

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



Eier kochen

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



Fisch/Meeresfrüchte

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



Blanchieren

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



Schokolade schmelzen

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



Heißluft plus

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



Entsaften

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



Exklusiv bei Miele

Motorisch öffnende Liftblende mit SoftClose

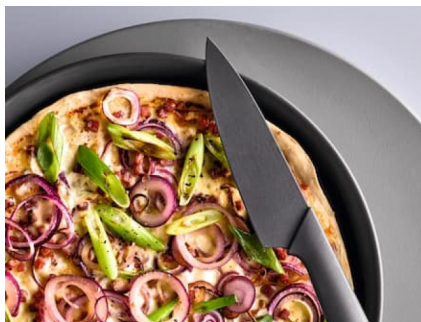
Mehr als nur Bedienelement

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



Sous-vide-Garen

Höchster Genuss: Unter Vakuum gegartes Fleisch, Gemüse oder Obst sorgt für das ultimative Geschmackserlebnis.



Ober-/Unterhitze

Universell einsetzbar und klassisch gut: Damit gelingen alle traditionellen Back- und Bratergebnisse bestmöglich.



Einkochen

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



Joghurt zubereiten

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

Bauform und Design

Dampfbackofen	•
ArtLine	•
Grifflos	•
Gerätefarbe	Obsidianschwarz

Genussvorteile

Schnellaufheizen	•
Mix & Match	•
Vorheizen	•
Externe Dampferzeugung	•
Klimasensor	•
Individuelle Einstellmöglichkeit der Feuchte beim Combigaren	•
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	•
Speisethermometer	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
Touch2Open	•
SoftOpen	•
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	•
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
Gerätemaße (B x H x T) in mm	595 x 596 x 567
Temperaturen Dampfgarbetrieb in °C	40-100

Temperaturen Backofenbetrieb in °C	30-230
Nischenmaße (B x H x T) in mm	560-568 x 590-595 x 550
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
Gerätebreite in mm	595
Gerätehöhe in mm	596
Gerätetiefe in mm	567
Gewicht in kg	46.4
Gewicht in kg	46.4
Gesamtanschlusswert in kW	3.400
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
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