



[Startseite](#)
[Produkte](#)
[Backen und Dampfgaren](#)
[Produktauswahl Dampfgarer](#)
[DGC 6400](#)



DGC 6400

Dampfgarer mit Backofenfunktion verbindet die Vorteile des Dampfgarens mit denen eines Heißluft-Backofens.

- Exzellente Ergebnisse dank MonoSteam-Dampftechnologie
- Größtmögliche Flexibilität für beste Ergebnisse - Combigaren
- Mit Gelinggarantie - intelligente Automatikprogramme
- Superleichte Reinigung - PerfectClean
- Komfortable Bedienung- DirectControl

Farbe

Preis: **EUR 2.399,00***
 UVP - alle Preise inkl. MwSt

[Händlersuche](#)



Produktdetails - DGC 6400

Bauform	
Dampfgarer mit Backofenfunktion	•
Design	
PureLine	•
Farbe	Edelstahl/CleanSteel
Display	DirectControl
Versenkknebel	•
Genussvorteile	
Elektronische Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 - 225
Elektronische Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	40 - 100
Externe Dampferzeugung	•
Klimasensor	•
Individuelle Einstellmöglichkeit der Feuchte beim Combigaren	•
Menügaren ohne Geschmacksübertragung	•
Automatikprogramme mit individueller Anpassung des Garergebnisses	•
Warmhalten	•
Betriebsarten	
Auftauen	•
Automatikprogramme	über 85
Combigaren	•
Sous-vide	•
Dampfgaren	•

Erhitzen	•
Heißluft plus	•
Spezialanwendungen	•
Bedienkomfort	
Individuelle Sprachauswahl	•
Dampfgaren auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig	•
Mengenunabhängiges Garen	•
Dampfreduktion vor Garzeitende	•
Tageszeitanzeige	•
Anzeige Datum	•
Kurzzeitwecker	•
Uhrzeitspeicher in h	200
Start-Stopp-Programmierung	•
Abschaltautomatik	•
Ist-Temperaturanzeige	•
Vorschlagstemperatur	•
Signalton bei Erreichen der Solltemperatur	•
Eigene Programme	20
Individuelle Einstellungen	•
Gerätetür	
CleanGlass Tür	•
Durchsichttür	•
Türanschlag	unten
Garraum	
Garraumvolumen in l	32
PerfectClean Edelstahl-Garraum	•
Anzahl der Einschubebenen	3
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	•
Anzahl Halogen-Beleuchtung	einfach
Pflegekomfort	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche	•
Garraum mit PerfectClean	•
Externer Dampferzeuger	•
Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	•
Pflegeprogramm Einweichen	•
Garraum-Trocknungsprogramm	•
Schnellsteckverschluss für Aufnahmegitter	•
Automatisches Entkalken	•
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
MonoSteam	•
Wasservorrat für ca. 90 Minuten Garzeit	•
Wassertank mit Dampferzeuger	•
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energiesparschaltung Beleuchtung	•
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	•
Sicherheitsausschaltung	•
Inbetriebnahmesperre	•
Wrasen-Kühlsystem	•
Türkontaktschalter	•

Einbauskizze Daten

Ob Sie ein Hausgerät ersetzen möchten oder eine Küche neu planen - unter Downloads finden Sie alle relevanten Einbauskizzen für Ihr Miele Gerät.

Nischenbreite in mm	560-568
Nischenhöhe in mm	450-452
Niscentiefe in mm	555
UVP - alle Preise inkl. MwSt Gerätebreite in mm	595
Gerätehöhe in mm	456
Gerätetiefe in mm	570
Technisch bedingte Änderungen und Irrtümer bleiben vorbehalten!	
Gewicht in kg	30,4
Gesamtanschlusswert in kW	3,2
Frequenz in Hz	50-60
Spannung in V	230
Absicherung in A	16
Phasenzahl	1
Mitgeliefertes Zubehör	
Aufnahmegitter mit PerfectClean	•
Anzahl gelochte Edelstahl-Garbehälter	2
Anzahl ungelochte Edelstahl-Garbehälter	1
Edelstahl-Backblech	1
Stellrost	•
Fettfilter	•
Kochbuch	•
Netzstecker	•
Entkalkungstabletten	•