

Miele

Der neue Miele Dampfbackofen DGC 7250
mit emailliertem Garraum



Welche Komfort-Merkmale wünschen Sie?

Die Produkt-Highlights* des Miele Dampfbackofens DGC 7250 mit emailliertem Garraum

Exklusiv bei Miele MonoSteam

Bei dem bewährten Dampferzeugungs-Verfahren MonoSteam (2,2 kW) gelangt der Dampf über eine einzelne Dampfdüse in den Garraum Ihres Miele Geräts. Schnell und gleichmäßig verteilt er sich um Ihre Speisen und sorgt für einen schonenden Garprozess mit optimalen Ergebnissen.



Exklusiv bei Miele Klimagaren¹⁾

Mit Feuchtigkeit besser braten und backen: Genießen Sie unvergleichlich lockere Teige und gebräunte Krusten.

Automatikprogramme

Leckere Gerichte im Handumdrehen: Ob Brot, Kuchen oder Fleisch – alles wird vollautomatisch zubereitet.



Exklusiv bei Miele TasteControl²⁾

Die automatische Schnellabkühlung verhindert ungewolltes Nachgaren und kann auf Wunsch die Speisen warmhalten.



Miele@home

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



Exklusiv bei Miele PerfektClean-Ausstattung

Schnell wieder sauber: Da keinerlei Speisen anhaften und verkrusten können, ist die Reinigung superleicht.

* modellabhängig

¹⁾ mit patentierter Ansaugvorrichtung Patent: EP 2 190 295 B1

²⁾ Patent: EP 1 714 083 B1

Dampfbackofen mit emailliertem Garraum

Produktübersicht



* gilt nur für Geräte mit Edelstahl/CleanSteel

** Aktionsgerät, lieferbar solange der Vorrat reicht

Typ-/Verkaufsbezeichnung	DGC 7250**
Bauform und Design	
Dampfbackofen	●
Genussvorteile	
TasteControl/Crisp function	●/-
Betriebsarten	
Dampfgaren/Klimagaren/Sous-vide/Combigaren	●/●/-/-
Heißluft plus/Eco Heißluft/Automatikprogramme	●/●/über 35
Ober-/Unterhitze/Oberhitze/Unterhitze	●/-/●
Grill/Grill klein/Umluftgrill/Intensivbacken	●/-/●/●
Bratautomatik	●
Bedienkomfort	
Vernetzung mit Miele@Home	●
Display	DirectSensor S
SoftOpen/SoftClose	●/●
MultiLingua	●
Mengenunabhängiges Dampfgaren	●
Zeitlich programmierbare Dampstöße	-
Tageszeitanzeige/Anzeige Datum/Kurzzeitwecker	●/-/●
Programmierung Garzeitanfang/-ende/-dauer	●/●/●
Ist-/Soll-/Vorschlagstemperatur	●/●/●
Eigene Programme/Individuelle Einstellungen	-/●
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Energieeffizienzklasse (A+++ - D)	A+
Restwärmenutzung	●
Pflegekomfort	
Edelstahl-Front mit CleanSteel-Oberfläche*	●
Garraum mit PerfectClean und katalytischer Rückwand	●
Externer Dampferzeuger	●
Pflegeprogramme Einweichen/Trocknen	●/●
CleanGlass-Tür	●
Dampftechnologie und Wasserversorgung	
MonoSteam/Frischwassertank Volumen in l	●/1,0
Einsaugrohr zur Aufnahme von Wasser	●
Sicherheit	
Gerätekühlsystem mit kühler Front	●
Sicherheitsausschaltung/Inbetriebnahmesperre	●/●
Technische Daten	
Garraumvolumen in l	76
Garraumbeleuchtung	1 Halogen-Spot
Temperaturregelung Backofenbetrieb in °C	30 – 250
Temperaturregelung Dampfgarbetrieb in °C	70 – 100
Nischenmaße in mm (B x H x T)	560 – 568 x 590 - 595 x 550
Gesamtanschlusswert in kW/Spannung in V /Absicherung in A	3,5/230/16
Mitgeliefertes Zubehör	
FlexiClip-Vollauszug mit PerfectClean	1 Paar HFC71
Universalblech-/Back- und Bratrost jeweils mit PerfectClean	1/1
Herausnehmbare Aufnahmegitter mit PerfectClean	1 Paar
Edelstahl-Garbehälter gelocht/ungelocht	1/1
Kochbuch/Entkalkungstabletten	●/2
Edelstahl CleanSteel	●
Graphitgrau	●
Obsidianschwarz	●
Brillantweiß	●

Erleben Sie die Faszination Miele
in den Miele Experience Centern.



**Miele Experience Center
Showrooms | Verkauf |
Beratung | Events**

📍 Mielestraße 10
5071 Wals bei Salzburg
Mo–Fr 9.00 –18.00 Uhr
Sa 9.00 –13.00 Uhr

📍 Vorarlberger Allee 31
1230 Wien
Mo–Fr 9.00 –18.00 Uhr
Sa 9.00 –13.00 Uhr

📍 Am Eisernen Tor 2
8010 Graz
Mo–Fr 9.00 –18.00 Uhr
Sa 9.00 –18.00 Uhr

Zentrale

Miele Gesellschaft m. b. H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg
Telefon: 050 800 800*
E-mail: info@miele.at
www.miele.at



**Individuelle Beratung und
Produktinformation**

In den Miele Experience Centern können Sie sich in Ruhe umsehen und beraten lassen. Da wir uns gerne für Sie persönlich Zeit nehmen möchten, bitten wir um Terminvereinbarung.

**Produktinformation
und Werkskundendienst**

050 800 800*
info@miele.at
Mo–Fr 8.00–17.00 Uhr

**Informationen &
Miele Online Shop
www.miele.at**

**Newsletter abonnieren
www.miele.at/newsletter**

**Werkskundendienst
www.miele.at/service**