Pressemitteilung
Nr. 078/2022

Dank HydroClean – Miele-Dampfbacköfen reinigen sich jetzt selbst

- Automatische Reinigung für blitzsaubere Garräume
- Zur Ausstattung gehören mehr als 200 Automatikprogramme

Gütersloh/Berlin, 31. August 2022. – Kochenthusiasten schätzen die Kombination aus Backofen und Dampfgarer als Königsklasse unter den Einbaugeräten – und hier bietet kein anderer mehr Erfahrung und Vielfalt als Miele. Kundinnen und Kunden haben die Wahl zwischen 45 oder 60 Zentimeter Höhe, Tank oder Frisch- und Abwasseranschluss sowie verschiedenen Designlinien, Farben und Bedienkonzepten. Jetzt wertet der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten sein Portfolio mit der äußerst komfortablen Selbstreinigungsfunktion HydroClean weiter auf. Hergestellt werden die Dampfbacköfen der Reihe DGC HC Pro mit Edelstahl-Garraum im Miele-Werk Bünde und auf 20 Jahre Lebensdauer getestet. Marktstart ist ab Dezember.

Soll etwa der Fisch oder das Gemüse im Dampf gegart oder doch klassisch im Backofen zubereitet werden? Oder ist vielleicht eine Kombination aus beidem das Nonplusultra, etwa damit das Brot außen knusprig und innen locker wird – oder das Roastbeef auf den Punkt saftig und zart gelingen soll? Mit Miele-Dampfbacköfen sind alle drei Optionen verfügbar. Denn sie kombinieren einen erstklassig ausgestatteten Backofen mit einem leistungsstarken Dampfgarer. Entsprechend vielfältig sind die Anwendungsmöglichkeiten des Miele-Dampfbackofens, vom schonenden Auftauen über Sous-vide-Garen bis hin zum Zubereiten von Joghurt oder dem Entsaften von Früchten.

Für exzellente Ergebnisse sorgt zum Beispiel die Funktion Combigaren, die konventionelle Beheizungsarten mit zusätzlicher Feuchte verbindet. Die einzelnen Garschritte können Anwenderinnen und Anwender definieren, indem sie Parameter wie Betriebsart, Temperatur, Zeit und Feuchte im Garraum selbst einstellen. Stattdessen können sie aber auch auf eines von mehr als 200 Automatikprogrammen zurückgreifen, etwa für Fleischgerichte, verschiedene Reissorten, Brote oder auch Süßspeisen wie Kaiserschmarrn. Individuelle Anpassungen des Garergebnisses sind selbstverständlich möglich.

Speziell entwickelter Flüssigreiniger für dauerhaften Glanz

Nach dem Kochvergnügen allerdings steht die Geräte-Reinigung an – und wem macht die schon Spaß? Hinzu kommt, dass Fettspritzer und Speisereste den Edelstahl-Garraum verschmutzen und auf Dauer trüben können. Mit der neuen Selbstreinigungsfunktion HydroClean von Miele gehört das lästige manuelle Reinigen nun aber der Vergangenheit an. Selbst eingebrannte Speisereste werden mühelos und vollständig entfernt. So behält der Garraum seine gepflegte, neuwertige Optik.

Nach der Entnahme sämtlichen Zubehörs wird hierfür im ersten Schritt ein von Miele speziell entwickelter Flüssigreiniger in das Sieb am Geräteboden eingefüllt, sodann automatisch mit frischem Wasser vermischt, zur Garraumdecke gepumpt und von dort über ein Flügelrad im Garraum gleichmäßig versprüht. So werden Verschmutzungen aufgeweicht und gelöst. Diesen Vorgang wiederholt das Gerät mehrfach, ehe es das Schaumgemisch abspült und abpumpt. Sollten danach noch gröbere Verschmutzungsreste vorhanden sein, lassen sich diese mühelos auswischen, ähnlich wie bei der Pyrolyse der Miele-Backöfen. Als letzter Schritt startet eine kurze Trocknungsphase. Die Empfehlung lautet, alle drei Monate mit HydroClean zu reinigen, bei besonders intensiver Nutzung, etwa wenn häufig gebraten oder gegrillt wird, auch öfter.

Programmvielfalt für kreativen Genuss

Selbstverständlich bietet die neue Generation der Miele-Dampfbacköfen auch die bewährten Komfortmerkmale, die Kundinnen und Kunden von Miele bereits aus den erfolgreichen Vorgängermodellen kennen. Dazu gehören beim Dampfgaren schnelle Aufheiz- und Garzeiten sowie eine gleichmäßige Dampfverteilung. Dafür sorgt der leistungsstarke externe Dampferzeuger mit 3,3 kW in Verbindung mit zwei speziell angeordneten und ausgerichteten Dampfdüsen (DualSteam).

Beim Speiseplan unterstützt die Funktion Mix & Match, die Empfehlungen für die Kombination von bis zu drei verschiedenen Zutaten gibt – und für deren Zubereitung in einem Garvorgang. Auf diese Weise lassen sich zum Beispiel Lebensmittel einbringen, die bald verbraucht werden sollten, egal ob frisch oder bereits gegart, etwa weil vom Vortag übriggeblieben. Damit bietet Mix & Match nicht nur zusätzlichen Komfort, den es so nur bei Miele gibt, sondern leistet auch einen Beitrag zur Vermeidung von Food Waste. Zubereitet wird wahlweise auf dem Backblech oder direkt auf dem Teller. Auf die verschiedenen Garzeiten oder -temperaturen muss nicht geachtet werden. Auswahl und Vorschläge bekommt man ganz einfach über die Miele App*.

Für zartes und saftiges Fleisch sorgt hingegen „GourmetBraten“: Fleisch wird bei niedriger Temperatur und langer Garzeit besonders schonend und sanft gegart. Der zusätzliche Einsatz von Feuchte trägt zu einem optimalen Gar- und Bräunungsergebnis bei. Es gart gleichmäßig und bekommt eine dünne braune Kruste – ein vorheriges Anbraten ist nicht notwendig. Alle Modelle verfügen über die patentierte motorisch öffnende und schließende Liftblende, hinter der sich Wassertank, Kondensatbehälter, und – je nach Modell – auch das kabellose Speisenthermometer verbergen.

Die Dampfbacköfen mit Selbstreinigungsfunktion haben die Energieeffizienzklasse A+. Marktstart ist ab Dezember 2022.

*Die Miele App ist ein 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.

Medienkontakt
Julia Cink
Phone: +49 5241 89-1962
E-Mail: julia.cink@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Luftreiniger, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2021 rund 4,84 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 22.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.200 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es sechs Fotos

Foto 1: Die Dampfbacköfen DGC HC Pro kombinieren einen erstklassig ausgestatteten Backofen mit einem leistungsstarken Dampfgarer und sorgen für exzellente Ergebnisse. (Foto: Miele)

Foto 2: Mit den mehr als 200 Automatikprogrammen gelingen auch anspruchsvolle Gerichte auf den Punkt. (Foto: Miele)

Foto 3: Wem macht Geräte-Reinigung schon Spaß? Mit der neuen Selbstreinigungsfunktion HydroClean der Dampfbacköfen DGC HC Pro gehört lästiges manuelles Reinigen der Vergangenheit an. (Foto: Miele)

Foto 4: Ein eigens von Miele entwickelter Flüssigreiniger wird in das Sieb am Geräteboden eingefüllt, sodann automatisch mit frischem Wasser vermischt, zur Garraumdecke gepumpt und von dort über ein Flügelrad im Garraum gleichmäßig versprüht. (Foto: Miele)

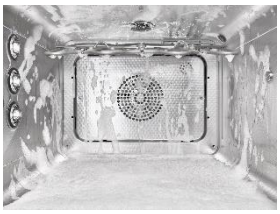

Foto 5: Hier haben Verschmutzungen keine Chance: Fettspritzer und selbst eingebrannte Speisereste werden dank HydroClean mühelos entfernt. So behält der Garraum seine gepflegte, neuwertige Optik. (Foto: Miele)

Foto 6: Schnell und komfortabel – die Funktion Mix & Match kombiniert bis zu drei verschiedene Zutaten in einem Garvorgang. Dabei ist es egal ob die Lebensmittel frisch oder bereits gegart sind, etwa weil vom Vortag übriggeblieben. Zubereitet wird auf dem Backblech oder direkt auf dem Teller. Auf die verschiedenen Garzeiten oder -temperaturen muss nicht geachtet werden. Auswahl und Vorschläge bekommt man ganz einfach über die Miele App*. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

@Miele_Presse

@Miele.DE

@mieledeutschland

Miele