

## Produktvorteile

### Komfort/Bequemlichkeit



#### **Elektronische Klimaregelung**

Genauere elektronische Klimaregelung durch Klimasensor im Garraum.

- Beste Ergebnisse durch den Speisen angepasstes Garklima
- Breites Anwendungsspektrum
- Automatische Kondensatreduktion
- nach Dampfgarprozessen

#### **Eigene Programme**

Durch die Eingabe von Betriebsart, Temperatur und Zeit können 20 eigene Programme kreiert werden.

- Schnelle Anwahl für häufig zubereitete Speisen
- Sicherung gut gelungener Ergebnisse

#### **Vorschlagstemperaturen**

Zu jeder Betriebsart erscheint eine Vorschlagstemperatur im Display, die auf Wunsch verändert werden kann.

- Keine separate Einstellung notwendig
- Einfachste und sichere Bedienung bei optimalen Ergebnissen

#### **Elektronische Temperaturregelung**

Genauere Temperaturregelung durch elektronische Gartemperatur-Überwachung.

- Beste Ergebnisse durch geringste Temperaturabweichungen
- Breites Anwendungsspektrum

### Miele Pflegekomfort



#### **Miele exklusiv**

Edelstahl-Garraum mit PerfectClean

Der Edelstahl-Garraum verfügt über eine PerfectClean-Veredelung und ist somit deutlich leichter zu reinigen als ein üblicher Edelstahl-Garraum.

- Superleichte Reinigung

#### **Externer Dampferzeuger**

Die Dampferzeugung erfolgt durch eine Heizung in einem separaten Wasserbehälter.

- Keine Kalkablagerungen im Garraum
- Optimale Dampfzufuhr und Dampfmenge
- Keine Geschmacksübertragung

#### **CleanSteel**

Alle Edelstahl-Geräte verfügen über eine CleanSteel-Oberfläche. Diese schützt deutlich besser vor sichtbaren Fingerabdrücken.

- Deutlich weniger Reinigungsaufwand
- Schnelle und einfache Reinigung ohne Spezialmittel

### Miele Genussvorteile



#### **Miele exklusiv**

Automatik-Programme mit Benutzerführung

Automatik-Programme für das Backen, Braten, Garen, Erhitzen, Auftauen

und Einkochen garantieren perfekte Ergebnisse. Eine Anwahl von Betriebsart,

Zeit und Temperatur ist nicht erforderlich. Zudem kann der Gargrad bei vielen

Speisen individuell bestimmt werden.

- Perfekte Ergebnisse mit Gelinggarantie
- Höchster Genuss
- Einfach und sichere Handhabung
- Breites Anwendungsspektrum

### **Miele exclusiv**

Automatisches Menügaren

Beim automatischen Menügaren können bis zu 3 verschiedene Lebensmittel im Dampf gegart werden. Die Temperatur, die Garzeit sowie die Reihenfolge der Lebensmittel werden automatisch bestimmt. Durch Hinweise im Display werden die richtige

Einschubebene und der Zeitpunkt der richtigen Bestückung angezeigt und signalisiert.

- Vollständige Menüs mit Gelinggarantie
  - Einfachste Bedienung mit Benutzerführung Kombigaren
- Temperatur und Feuchtegehalt (von 20–100%) im Garraum sind frei wählbar und können in schnellen Abfolgen bis zu 6-mal variiert werden, um optimale Ergebnisse zu erreichen.
- Perfekte Garergebnisse durch individuelle Kombination von trockener und feuchter Hitze
  - Größtmögliche Individualität bei Back- und Bratprozessen

### **Speisethermometer**

Individuelles und gradgenaues Garen von Fisch, Fleisch und Geflügel durch Messung der Kerntemperatur.

- Keine Beaufsichtigung des Garprozesses erforderlich
- Immer perfekte Garergebnisse

### **Heißluft plus**

Speisezubereitung auf bis zu zwei Ebenen ohne Geschmacksübertragung.

- Zeit- und Energieersparnis
- Optimale Nutzung des Garraumes

### **Anwendungsvielfalt**

Gleiche Garzeiten von gefrorenen und frischen Lebensmitteln.

- Mengenunabhängiges Garen
- Ideal für Gemüse, Fisch, Beilagen und Desserts sowie zum Wiedererwärmen und Auftauen
- Pures Genusserlebnis
- Optimale Nährstoffhaltung
- Einfachste Zubereitung mit Gelinggarantie
- Garen auf 3 Ebenen gleichzeitig

## **Miele Ausstattung und Sicherheit**



### **Miele exclusiv**

Bedienung über Sensortasten mit hinterleuchtetem Ziffernblock. Durch leichte Berührung der Sensortasten können sämtliche Funktionen des Dampfgarers eingestellt werden. In Kombination mit dem hinterleuchteten Ziffernblock bietet Miele ein einzigartiges und innovatives Bedienkonzept. Das flächenbündige Touch-Display unterstreicht das zeitgemäße Design des Gerätes.

- Bedienerfreundlich
- Designorientiert
- Pflegeleicht

### **Elektronik-Uhr Vorprogrammierung des Combi-**

## **Dampfgarers.**

- Automatisches Ein- und Ausschalten
- Unbeaufsichtigtes Kochen möglich

## **Navitronic Dialog-Display im Klartext**

Das Dialog-Display informiert kontinuierlich über den laufenden Prozess.

Es enthält Hinweise über die Betriebsart, die Ist-Temperatur, Garzeitdauer, Zubereitungshinweise etc.

- Bequeme und einfache Bedienung
- Hervorragende Ablesbarkeit
- Laufende Kontrolle des Garprozesses

## **Kühlgebläsenachlauf**

Die Geräte verfügen über einen temperaturgesteuerten Lüfternachlauf.

- Lüfternachlauf entsprechend der Garraum-Innentemperatur

## **Miele exclusiv**

Warmhaltefunktion

Nach Ablauf des Dampfgarprozesses werden die Speisen bis zu 15 Minuten warmgehalten.

- Automatisches Warmhalten nach Abschluss des Dampfgarprozesses, Wasserfüllstandanzeige. Der Wasserstand ist im Display abzulesen.
- Komfortabel

## **Inbetriebnahmesperre**

Sperrung der Inbetriebnahme des kompletten Gerätes.

- Kein ungewolltes Inbetriebnehmen des Combi-Dampfgarers durch z. B. Kinder möglich

## **Sicherheits-Ausschaltung**

Automatisches Ausschalten des Combi-Dampfgarers bei Überschreitung einer maximalen Betriebsdauer.

- Sicherheit bei Bedienfehlern, wenn z. B. vergessen wurde, den Combi-Dampfgarer auszuschalten

## **Gerätekühlsystem**

Rundumkühlung von Geräte- und Möbelumfeld.

- Kühler Bedien- und Griffbereich
- Kein Wrasenniederschlag an der Blende
- Niedrige Austrittstemperatur an der Gerätefront