

# 取扱説明書

## オーブン

H 7264 B



お客様の安全を確保し機器の損傷を避けるため、設置前やご使用になる前に **必ず** 本取扱説明書をお読みください。

# 目次

---

<b>安全上のご注意</b> .....	5
<b>環境保護のために</b> .....	12
<b>各部の名称</b> .....	13
<b>操作パネル</b> .....	14
オン/オフセンサーコントロール .....	15
ディスプレイ .....	15
センサーコントロール .....	15
記号 .....	17
<b>本製品を使用する</b> .....	18
メニュー項目を選択する .....	18
リストで設定を変更する .....	18
棒グラフで設定を変更する .....	18
機能や調理モードを選択する .....	19
数字を入力する .....	19
MobileStartを有効にする .....	19
<b>機能</b> .....	20
型式表示シール .....	20
同梱品 .....	20
付属および別売のアクセサリ .....	20
安全機能 .....	26
パーフェクトクリーン加工 .....	27
<b>初めてお使いになる前に</b> .....	28
Miele@home .....	28
基本設定 .....	29
初回の空焼き・スチーム噴射システムのすすぎを行う .....	30
<b>設定</b> .....	32
設定の概要 .....	32
「設定」メニューを開く .....	34
言語 ▾ .....	34
現在時刻 .....	34
照明 .....	35
ディスプレイ .....	35
音量レベル .....	35
単位 .....	36
Booster .....	36
推奨温度 .....	36
冷却ファン作動 .....	36
安全機能 .....	37
Miele@home .....	37
リモートコントロール .....	38
MobileStartを有効にする .....	38



リモート アップデート.....	38
ソフトウェアバージョン.....	39
ショールーム プログラム.....	39
工場出荷時設定.....	39
<b>タッチタイマー</b> .....	40
<b>メインメニューとサブメニュー</b> .....	41
<b>節電のヒント</b> .....	42
<b>操作</b> .....	43
調理プログラムの値や設定を変更する.....	43
温度を変更する.....	43
調理時間を設定する.....	44
設定した調理時間を変更する.....	44
設定した調理時間を削除する.....	44
調理プログラムをキャンセルする.....	45
オープンを予熱する.....	45
Booster.....	45
<b>モイスタープラス</b> .....	46
モイスタープラスを使った調理プログラムを開始する.....	47
残留水の蒸発を行う.....	48
<b>自動プログラム</b> .....	50
カテゴリー.....	50
自動プログラムを使う.....	50
注意とヒント.....	50
<b>その他の用途</b> .....	51
解凍.....	51
低温調理.....	52
冷凍食品/加工食品.....	53
食器温め.....	53
<b>ベーキング</b> .....	54
ベーキングのヒント.....	54
調理早見表に関する注意.....	54
調理モードに関して.....	55
<b>ロースト</b> .....	56
ローストのヒント.....	56
調理早見表に関する注意.....	56
調理モードに関して.....	57
<b>グリル</b> .....	58
グリルのヒント.....	58
調理早見表に関する注意.....	58
調理モードに関して.....	59

# 目次

---

<b>清掃とお手入れ</b> .....	60
不適切な洗剤 .....	60
通常の汚れを取り除く .....	60
頑固な汚れを取り除く（フレキシクリップを除く） .....	61
フレキシクリップの頑固な汚れ .....	61
触媒ほうろう加工の後壁を清掃する .....	62
スパイスや砂糖などの沈着物を取り除く .....	62
油脂を取り除く .....	62
カルキ除去 .....	63
ドアを取り外す .....	66
ドアを分解する .....	67
ドアを取り付ける .....	69
棚受けとフレキシクリップを取り外す .....	70
後壁を取り外す .....	70
上部ヒーター/グリルヒーターを引き下げる .....	71
<b>こんなとき、どうしたらいい？</b> .....	72
<b>設置</b> .....	76
設置寸法 .....	76
ツールユニットまたはアンダーカウンターへの設置 .....	76
側面図 .....	77
接続と換気 .....	78
オープンを設置する .....	79
電源接続 .....	80
電源接続 .....	80
<b>調理早見表</b> .....	81
衣用生地 .....	81
練り込み生地 .....	82
イースト生地 .....	83
クワルク生地 .....	84
スポンジ生地 .....	84
シュー生地、パフペストリー、メレンゲ .....	85
甘くない料理 .....	86
牛肉 .....	87
仔牛肉 .....	88
豚肉 .....	89
子羊、ジビエ .....	90
鳥肉、魚 .....	91
<b>アフターサービス</b> .....	92
故障の際の連絡先 .....	92
保証条件と保証期間 .....	92
<b>通信モジュールの著作権とライセンス</b> .....	93

# 安全上のご注意

表示	表示の意味
 <b>警告</b>	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
 <b>注意</b>	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が中程度の傷害を負う可能性、もしくは物的損害の発生が想定される内容を示します。

- 重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、及び治療に入院・長期の通院を要するものを言います。
- 中程度の傷害とは、治療に入院・長期の通院を要しないけが、やけど、感電などを指し、物的損害とは、財産の破損及び機器の損傷にかかわる拡大損害を指します。

## 図記号の例



**禁止**（してはいけないこと）

具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します。



**強制**（必ずすること）














具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。



**注意**（警告を含む）

具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、お客様や他の人々への危害や損害を未然に防止するため、注意事項をマークで表示しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

 <b>禁止行為</b>	 <b>潜在的な危険・警告・注意</b>
 <b>分解禁止</b>	 <b>感電注意</b>
 <b>水場、湿気の多い場所での使用禁止</b>	 <b>機器に損害を与える可能性のある場合</b>
 <b>接触禁止</b>	 <b>発火注意</b>
 <b>強制／指示</b>	 <b>高温注意</b>
 <b>電源接続に関する注意</b>	 <b>破裂注意</b>
 <b>必ずアース線を接続</b>	

## 安全上のご注意

本製品は、現行の安全基準に適合しています。しかし、不適切なご使用は、人体への危害および、物的損害の恐れがあります。本製品を初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。お客様の安全を守り本製品の損傷も防ぐことができます。本取扱説明書は大切に保管し、製品を譲渡する場合は、必ず本書を添付してください。

# 安全上のご注意



## 警告

本製品は、すべての安全基準に適合しています。ただし、不適切な使用は、人体への危害および物的損害を招くおそれがあります。

お客様の安全を守り本製品の損傷を防ぐために、本製品を設置し、初めてご使用になる前に、本取扱説明書をよくお読みください。本取扱説明書には、設置、安全、使用、お手入れに関する重要な情報が記載されています。これにより、人体への危害および本製品の損傷を防ぐことができます。別刷「設置・施工手順書」と、この取扱説明書の安全上のご注意と警告をよく読み、指示に従ってください。

ミーレはこれらの指示に従わないことにより生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

この取扱説明書を安全な場所に保管し、本製品を譲渡する場合は必ず本書を添付してください。



## 警告

### 正しい用途

❗ 本製品は、ご家庭での使用、またはそれに類似する職場や居住環境での使用を想定しています。

⊘ 本製品は屋外での使用を想定していません。

本製品は家庭での食品のベーキング、ロースト、グリル、調理、解凍、乾燥を目的としています。

その他の用途での使用は認められていません。

⚠ 身体的、知覚的、精神的に介護を要する方または、経験や知識が十分でなく、1人で安全に使用することが困難な方が本製品を使用する場合には、監督または指導のもとで行ってください。

安全に使用する方法がしっかりと説明されている場合に限り、監督者がいなくても本製品をご使用いただけます。誤った使用による危険性を認識し、理解していることが必要です。









⚠ 庫内には、（例えば温度、湿度、耐薬品性、耐摩耗性、震動などの）特定の条件に耐えうる特殊なランプが備えられています。この特殊なランプは決められた用途にのみ使用してください。室内照明には適していません。

オープンはエネルギー効率クラス Gに対応した1光源を備えています。



## 警告

### お子様の安全

-  システムロックを有効にして、お子様が誤ってオープンの電源を入れることのないようにしてください。
-  8歳未満のお子様は、常に周囲に監督者がいる場合を除き、本製品に近づけないでください。
-  8歳以上のお子様は、安全な操作方法について説明を受けている場合に限り、監督者なしで本製品を使用することができません。お子様は、誤った操作による危険を理解し認識する必要があります。
-  お子様に1人で本製品の掃除やお手入れをさせないでください。
-  本製品の近くではお子様からは目を離さないでください。絶対にお子様に本製品で遊ばせないでください。
-  梱包材による窒息のおそれがあります。お子様が遊んでいる最中に、梱包材（ビニールのラップなど）に巻き込まれてしまったり、頭からかぶったりすると、窒息するおそれがあります。梱包材をお子様に近づけないでください。
-   熱い表面によるやけどのおそれがあります。お子様の肌は、大人の肌よりも高温にとても弱いです。使用中は、ドアガラス、操作パネル、通気口など、オープンの外側にある部品も非常に高温になります。お子様が、使用中の本製品に触れないように十分注意してください。



開いたドアによるけがのおそれがあります。



本製品のドアが支えられる最大重量は15 kg です。お子様が開いたドアでけがをするおそれがあります。お子様が、開いたドアの上に腰掛けたり、寄りかかったり、ぶら下がったりしないようにしてください。



## 警告

### 技術的安全性



自分で絶対に修理・分解・改造はしないでください。感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります。無資格者による設置、メンテナンス、および修理はたいへん危険です。設置、メンテナンス、および修理はミーレ認定の技術者のみが行うことができます。



損傷したオープンは絶対に使用しないでください。危険です。本製品の使用前に、損傷がないかをチェックしてください。損傷が見られる製品は使用しないでください。







本製品の電気系統についての安全が保証されるためには、正しく接地（アース）されていなければなりません。これは製品を安全にお使いいただくための基本条件です。不明な場合は、資格のある電気工事業者によって、この条件が満たされているかどうかをテストしてください。





本製品の損傷を防ぐため、ご使用の電圧と定格消費電力が型式表示シールに記載された仕様に適合しているか確認してください。これを本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に確認した上で、しっかり差し込んでください。不明点がある場合は、有資格者にご相談ください。


# 安全上のご注意


 延長コードやマルチソケットを使用した  
 たご足配線で電源に接続しないでください。  
 本製品に必要な安全性が保証されず、火災のおそれがあります。


 安全上の理由により、設置が完了するまでオープンを使用しないでください。


 静止していない場所（例：船舶）で本製品を使用しないでください。


 感電によるけがのおそれがあります。配線への接触や、電気部品・機械部品の改造はきわめて危険であり、故障を招くおそれがあります。

 いかなる場合も、本製品の筐体を開けしないでください。


 保証期間中の修理は、ミーレ認定のサービス技術者のみが行う必要があります。それ以外の人物が修理を行った場合、保証が無効になります。


 ミーレ製の純正交換部品が使用されている場合のみ、ミーレにより本製品の安全が保証されます。問題のある部品を交換する場合は、ミーレの純正部品のみを使用してください。


 電源コードが損傷した場合、ミーレ認定のサービス技術者が電源コードを交換、接続する必要があります。

 本製品の設置やメンテナンス、修理に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。例：庫内照明の交換時（「こんなとき、どうしたらいい？」参照）。そのため、以下のいずれかを実行してください。

- ブレーカーを落とします。
- 壁のコンセントから電源プラグを引き抜きます。その際に、電源コードではなく、電源プラグを持って引き抜きます。

 正しく機能するために、本製品には冷気を適切に供給する必要があります。冷気の供給が妨げられないようにしてください。例えば、設置キャビネット内に断熱材を貼ると、冷気の供給が妨げられてしまいます。また、固形燃料のコンロといった他の熱源により、冷気が過度に加熱されないようにしてください。

 例えばドアのような家具用パネル背後に本製品を設置する場合、本製品の使用中にドアを閉めないようにしてください。

 熱および蒸気が閉じた家具用パネルの背後に蓄積されてしまいます。これは、本体、設置キャビネット、床を損傷させるおそれがあります。本体の温度が完全に下がるまで、ドアを閉めないでください。





## 注意

### 正しい使用方法



熱い表面によるやけどのおそれがあります。オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープンの内部、オープンのアクセサリー、食材に触れるとやけどのおそれがあります。

加熱したオープン庫内で食材を出し入れしたり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。



機器内で煙が発生した場合は、引火した部品や食材がさらに燃え広がらないようにするため、オープンのドアは閉めたままにしてください。機器をオフし、主電源から切り離してプロセスを中断します。煙が消えるまでドアを開けないでください。



高い輻射熱によって本製品付近にあるものが発火することがあります。本製品を暖房の目的や衣類の乾燥など調理以外の目的に使用しないでください。



油は過熱により発火するおそれがあります。油を使って調理する際は本製品から離れないでください。発火した場合は、水で消火しないでください。ただちに本体の電源スイッチを切り、ドアを閉めたままにして、火に酸素を供給しないようにしてください。





極端に長いグリル調理時間は、料理の乾燥、または発火を招くことがあります。推奨設定の調理時間を超える加熱はしないでください。



高温のグリルを使用すると、急速に乾燥し発火するおそれのある食材があります。



半調理済みパンの仕上げ加熱や、花やハーブの乾燥のためにグリルを使うモードを使用しないでください。このような場合は、熱風加熱プラス  または 上下加熱  を使用してください。



アルコールを調理に使用する場合は、高温によってアルコールが蒸発することにご注意ください。蒸発したアルコールが、高温のヒーターに触れることで引火するおそれがあります。





料理の保温のために余熱を利用すると、結露や湿気によりオープン内の腐食損傷を引き起こすおそれがあります。操作パネル、天板、設置キャビネットも損傷するおそれがあります。オープンの電源と調理モードはそのままに、一番低い温度設定を選択してください。ファンが自動的に動き続けます。



料理をオープン庫内に入れておいたり、保温のために残しておいたりすると、料理が乾燥し、放出された湿気によりオープンの腐食損傷を引き起こすおそれがあります。保温のために料理をオープン庫内に残しておく場合は、フタをしたままにしてください。





熱の蓄積により、オープン床面のほうろろがひび割れたり剥がれることがあります。オープンの床面にアルミホイルやオープンライナーを敷かないでください。調理中にオープン庫内床面に食器を置きたい場合、あるいは食器を温めるためにオープン庫内床面に置きたい場合は、熱風加熱プラス  または 熱風加熱 エコ  のみを使用し、Booster 機能は使用しないでください。





オープンの庫内床面は、物を動かすことにより損傷する場合があります。鍋、フライパン、食器をオープン庫内の床面に置く場合は、引きずらないようにしてください。


# 安全上のご注意


 蒸気によるけがのおそれがあります。冷たい液体物を熱い表面に注ぐと蒸気が生じ、重度のやけどを引き起こす場合があります。急激な温度変化は、熱いほうろろ表面に損傷を与える場合もあります。熱いほうろろ表面に冷たい液体物を直接注がないでください。


 蒸気によるけがのおそれがあります。モイスターを使用した調理プロセス中や、残った水の蒸発処理中に発生する蒸気により、重いやけどを負うおそれがあります。蒸気注入中や残留水の蒸発処理中は、ドアを開けないでください。


 調理する食品全体に均一に熱が行き渡り、十分高温であることが重要です。そのためには、食品をかき混ぜたり、裏返したりしてください。

 オープンでの使用に適さないプラスチック製の食器を使用すると、高温で溶けたり発火したりして、オープンが損傷する場合があります。


 オープンでの使用に適したプラスチック容器だけを使用してください。各メーカーの指示に従ってください。


 密閉された容器（缶詰や瓶）の中の食品を加熱すると、圧力が高まって破裂するおそれがあります。オープンで未開封の缶詰や瓶の食品を加熱しないでください。

 開いたドアによるけがのおそれがあります。開いたドアにぶつかったり、つまずいたりするおそれがあります。不必要にドアを開けたままにしないでください。

 ドアが支えられる最大重量は 15 kg です。開いたドアに寄りかかったり、上に腰掛けたり、重いものを置かないでください。ドアとオープン庫内との間に物が挟まらないように注意してください。オープンが破損するおそれがあります。

## 以下はステンレスの表面に関する注意事項です。

 粘着剤はステンレスの表面を損傷し、汚れ防止の保護コーティングの効果が失われる原因となります。付箋、粘着テープ、マスキングテープ、その他の粘着剤はステンレス面に貼らないでください。

 磁石を貼り付けると傷がつくおそれがあります。ステンレス表面を磁石による掲示板として使ったりしないでください。



## 警告

### 清掃とお手入れ



感電によるけがのおそれがあります。スチームクリーナーからの蒸気が電気部品に達してショートを引き起こすおそれがあります。本製品の清掃にスチームクリーナーを使用しないでください。



ドアのガラス表面についた傷はガラスの破損の原因になります。研磨剤、硬いスポンジ、ブラシ、尖った金属の道具を使用して、ドアガラスを清掃しないでください。



棚受けは、取り外すことができます（「清掃とお手入れ」-「フレキシクリップと棚受けを取り外す」参照）。棚受けを正しく取り付けます。



触媒ほうろろ加工された後壁は、清掃のために取り外すことができます（「清掃とお手入れ」-「後壁を取り外す」参照）。後壁は元の位置に正しく取り付け、外したままオープンを使用しないでください。



暖かく湿った環境では、害虫（ゴキブリなど）の侵入の可能性が高まります。オープンとその周囲を常に清潔に保つようにしてください。  
害虫による損害は保証の対象外です。



## 注意

### アクセサリ



ミーレ純正アクセサリのみを使用してください。それ以外のパーツを使用した場合は、保証、性能、製品製造者責任に関する請求は無効となります。

ミーレは、オープンの製造終了後も、最低 10 年および最長 15 年、機能上必要なスペアパーツの供給を継続します。



ミーレベーキングディッシュ HUB 5000/HUB 5001 は、棚位置 1 には入れないでください。オープンの床面を損傷するおそれがあります。床面とベーキングディッシュの間隔が無いため熱が蓄積し、ほうろろがひび割れたり剥がれたりするおそれがあります。ミーレベーキングディッシュを棚位置 1 の上側のレールに置かないでください。棚受けのストッパーでしっかりと固定できません。原則として、棚位置 2 使用します。

# 環境保護のために

---

## 梱包材の廃棄処分

梱包は本製品を輸送の際の損傷から保護するものです。梱包材は廃棄する際に環境への影響が少ない材質を使用しているため、リサイクルすることを推奨します。

梱包材をリサイクルすることで、製造工程での原材料の使用、また、埋め立て地へ廃棄する量を削減することができます。

## 使用済み製品の廃棄処分

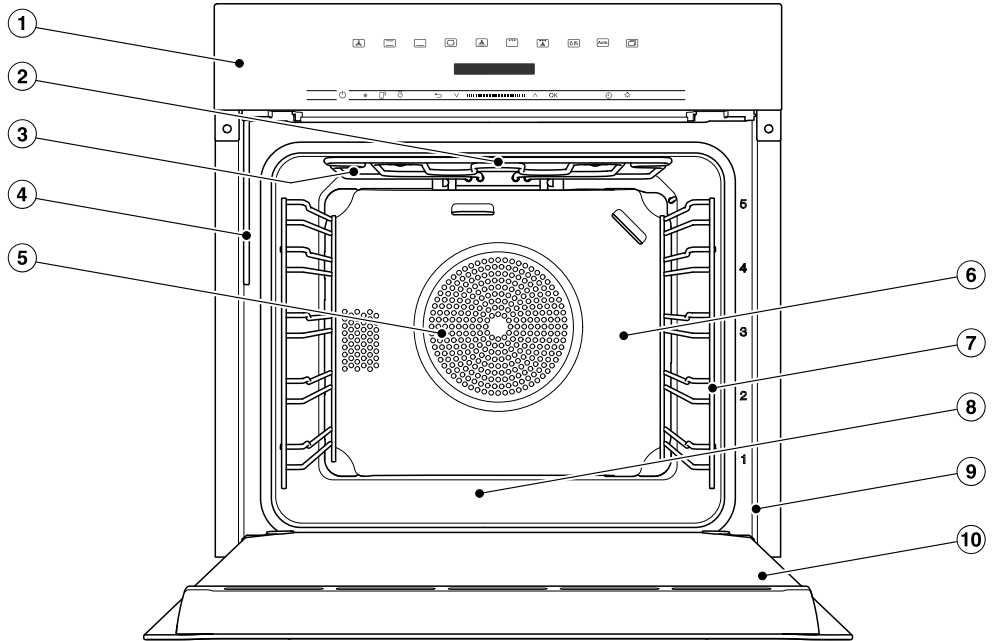
電気および電子機器には、貴重な材料が含まれている場合があります。

また、製品が正しく安全に作動するために不可欠な特定の金属、化合物、および部品も含まれています。これらは家庭ごみとして廃棄されたり不適切に取扱いをすると、人体や環境に悪影響を及ぼす恐れがあります。したがって、家庭ごみと共に不要になった製品を廃棄しないでください。



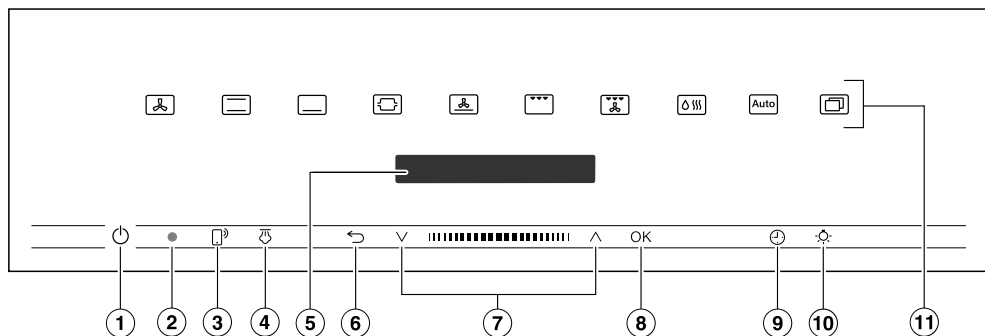
電気および電子機器について、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼するか、弊社代理店のアドバイスを受けてください。また使用者には廃棄する家電機器に保存されている可能性がある個人情報を削除する責任があります。不要になった製品を処分するまでの間、ご自宅で保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。

## オープン



- ① 操作部
- ② 上部ヒーター/グリルヒーター
- ③ スチーム給気口
- ④ スチーム噴射システムの給水管
- ⑤ ファン用の給気口、裏側にリングヒーター
- ⑥ 触媒ほうろう加工の後壁
- ⑦ 棚受け、5段
- ⑧ オープン床面、その下に下部ヒーター
- ⑨ フロントフレーム、型式表示シール付き
- ⑩ ドア

# 操作パネル



- ① くぼんだ 〇 オン/オフセンサーコントロール  
オープンのオン/オフ切り替え用
- ② 光インターフェイス  
(ミーレサービス技術者専用)
- ③ ㊄ センサーコントロール  
モバイル端末を介してオープン进行操作
- ④ ㊄ センサーコントロール  
蒸気注入用
- ⑤ ディスプレイ  
時刻や操作に関する情報を表示
- ⑥ ㊄ センサーコントロール  
1つ前に戻る、調理プログラムをキャンセルする
- ⑦ ナビゲーションエリアと ^ v 矢印ボタン  
リストをスクロール、値を変更
- ⑧ OK センサーコントロール  
機能を選択、設定を保存
- ⑨ ㊄ センサーコントロール  
キッチンタイマー、調理時間、調理プログラムの開始時刻または終了時刻を設定
- ⑩ ㊄ センサーコントロール  
オープン庫内照明のオン/オフを切り替え
- ⑪ 各種センサーコントロール  
モード、自動プログラム、設定の選択

## オン/オフセンサーコントロール

⦿ オン/オフセンサーコントロールはくぼんでいて、タッチに反応します。


オープンオン/オフを切り替えるために使います。

## ディスプレイ

ディスプレイは、時刻、機能に関する情報、温度、調理時間、自動プログラム、設定を表示するために使用

⦿ オン/オフセンサーコントロールでオープンをオンにすると、メインメニューに**調理モード選択**と表示されます。

## センサーコントロール

センサーコントロールはタッチに反応します。センサーをタッチするたびに音が鳴ります。この音は、**その他**  **設定** | **音量レベル** | **操作音** でオフにすることができます。







オープンがオフのときもセンサーコントロールに反応させたい場合は、**ディスプレイ** | **QuickTouch** | **オン** に設定します。

## ディスプレイの上のセンサーコントロール

機能や調理モードについては、「メインメニューとサブメニュー」「設定」「自動プログラム」「その他のプログラム」を参照してください。

# 操作パネル

## ディスプレイの下のセンサーコントロール

センサー コントロール	機能
	<p>お持ちのモバイル端末からオープンを操作するには、Miele@homeがあり、<b>リモートコントロール</b> 設定をオンにし、このセンサーコントロールをタッチする必要があります。センサーコントロールが点灯し、MobileStart機能が利用できるようになります。</p> <p>このセンサーコントロールが点灯している時は、お使いのモバイル端末を介してオープンを操作することができます（「設定」 - 「Miele@home」参照）。</p>
	<p><b>モイスタープラス</b>  調理モードで手動の蒸気注入を選択した場合、このセンサーコントロールで蒸気注入ができます。</p> <p>蒸気注入が可能になるとオレンジ色に点灯します。</p> <p>蒸気注入が行われている間、 がディスプレイに表示されます。</p>
	<p>1つ前に戻るか、メインメニューに戻ります（現在いるメニューによる）。</p> <p>調理プログラムが同時に進行中の場合は、このセンサーコントロールを使ってプログラムをキャンセルします。</p>
	<p>ナビゲーションエリアでは、矢印ボタンやその間のエリアを使って、選択リストを上下にスクロールします。ディスプレイには、選択したいメニュー項目が表示されます。</p> <p>値や設定は、矢印ボタンまたはその間のエリアを使って変更できます。</p>



センサーコントロール	機能
OK	確認可能な値、メッセージ、または設定に達すると、OK センサーコントロールがオレンジ色に点灯します。 このセンサーコントロールを選択すると、キッチンタイマーなどの機能にアクセスしたり、値や設定の変更を保存したり、指示を確認したりできます。
⌚	調理プログラムが進行中でない場合は、いつでもこのセンサーコントロールを使ってキッチンタイマーをセットできます（例：卵を茹でる時など）。 調理プログラムが進行中の場合、キッチンタイマー、調理時間、開始時刻または終了時刻を設定できます。
☼	このセンサーコントロールで庫内照明のオン/オフを切り替えます。 選択した設定によって、庫内照明は15秒後にオフになるか、常時オンまたはオフとなっています。

## 記号

以下の記号がディスプレイに表示されることがあります。

記号	意味
i	本製品の使用に関する追加情報やアドバイスがあることを示します。情報を確認するにはOKを押します。
⌚	キッチンタイマー
✓	チェックマークが、現在選択されている項目を示しています。
■■■■■ニニコ	一部の設定（ディスプレイの明るさ、アラーム音量など）は、棒グラフを使って選択します。
🔒	システムロックは、誤って電源オンするのを防ぎます（「設定」-「安全機能」参照）。

# 本製品を使用する

---

オープンを操作するには、ナビゲーションエリアで、 $\wedge$   $\vee$  矢印ボタン、またはその間の  $\text{|||||}$  エリアを使用します。

確定可能な値、メッセージ、設定に達すると、OK センサーコントロールがオレンジ色に点灯します。

## メニュー項目を選択する

- ご希望のメニュー項目に達するまで、 $\wedge$   $\vee$  矢印ボタンをタッチするか、 $\text{|||||}$  エリア内で左右にスワイプします。

**ヒント:** 矢印ボタンを長押しすると、矢印ボタンから指を放すまでリストは自動的にスクロールし続けます。

- OK で選択を確定します。

## リストで設定を変更する

現在の設定の横に  $\checkmark$  チェックマークが表示されます。

- ご希望の値や設定に達するまで、 $\wedge$   $\vee$  矢印ボタンをタッチするか、 $\text{|||||}$  エリア内で左右にスワイプします。

- OK で確定します。

設定が保存されました。これにより、前のメニューに戻ります。

## 棒グラフで設定を変更する

一部の設定は、7段階の棒グラフ  $\text{■■■■■□}$  で表されます。すべての段階が点灯している場合は、最大値が選択されています。


どの段階も点灯していない、あるいは1つだけ点灯している場合は、最小値が選択されているか、完全にオフになっています（例：音量）。

- ご希望の設定になるまで、 $\wedge$   $\vee$  矢印ボタンをタッチするか、 $\text{|||||}$  エリア内で左右にスワイプします。

- OK で選択を確定します。


設定が保存されました。これにより、前のメニューに戻ります。

## 機能や調理モードを選択する

機能や調理モード（例：その他  など）のセンサーコントロールはディスプレイの上にあります（「操作パネル」および「設定」参照）。

- ご希望のセンサーコントロールをタッチします。

操作パネル上のセンサーコントロールがオレンジ色に点灯します。

- 機能や調理モードの場合：温度などの値を設定します。
- その他  の場合：リストをスクロールしてメニュー項目を選択します。
- OKで確定します。

## 調理モードを変更する


調理プログラム中に別の調理モードに変更することができます。

元々選択していた調理モードのセンサーコントロールがオレンジ色に点灯します。

- 新しい機能または動作モードのセンサーコントロールをタッチします。


新しい調理モードが、その推奨値とともに表示されます。

新しい調理モードのセンサーコントロールがオレンジ色に点灯します。

その他  の場合：リストをスクロールしてメニュー項目を選択します。

## 数字を入力する

変更可能な数字は強調表示されます。


- ご希望の数字が強調表示されるまで、 $\wedge$   $\vee$  矢印ボタンをタッチするか、 エリア内で左右にスワイプします。


**ヒント:** 矢印ボタンを長押しすると、矢印ボタンから指を離すまで数字は自動的にスクロールし続けます。

- OKで確定します。

変更された数字が保存されました。これにより、前のメニューに戻ります。


## MobileStartを有効にする

-  センサーコントロールを選択して MobileStartを有効にします。

 センサーコントロールが点灯します。

Mieleアプリを使って、オープンをリモートで操作することができます。

オープンの直接操作は、アプリのリモートコントロール機能による操作よりも優先されません。

 センサーコントロールが点灯しているときは、MobileStartが使用できます。

# 機能

本取扱説明書が説明の対象とするモデルの型番は、表紙に記載されています。

## 型式表示シール

型式表示シールは、オーブンドアを開くと見えるフロントフレームに貼られています。

型式表示シールには、オープンの型番、製造番号、電気接続データ（電圧、周波数、定格消費電力）が記載されています。

ご質問や問題点に関してミーレコンタクトセンターにお問い合わせの際は、これらの情報をお手元にご用意の上、ご連絡ください。

## 同梱品

- 取扱説明書
- 自動プログラムやその他の調理モードを使ったレシピが記載されたレシピブック
- 収納キャビネットに本製品を固定するためのねじ
- カルキ除去剤、吸引カップ付きプラスチックチューブ（スチーム噴射システムのカルキ除去用）
- 各種アクセサリ

## 付属および別売のアクセサリ

型式によって機能が異なります。

オープンには、棚受け、ユニバーサルトレイ、ラックが標準で同梱されています。


型式により、以下のアクセサリの一部が同梱されている場合があります。

ここに記載されているアクセサリ、清掃、お手入れ用品はすべて、ミーレオープン用に設計されています。

これらはミーレオンラインショップ、ミーレカスタマーサービス、ミーレ販売店にてご注文いただけます。

ご注文の際は、オープンの型番と、必要なアクセサリの型番をお知らせください。

## 棚受け

庫内の両側には、対応アクセサリを挿入するための棚受けがあります 。

フロントフレームに棚位置の数字が刻印されています。

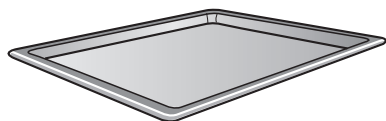
それぞれの棚位置は、上下2本のレールで構成されています。

アクセサリ（ラックなど）は、2本のレールの間に挿し込みます。

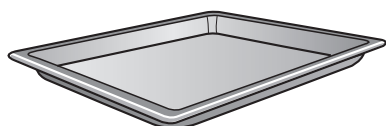
棚受けは取り外すことができます（「清掃とお手入れ」-「フレキシクリップと棚受けを取り外す」参照）。

## ストッパー付きのベーキングトレイ、ユニバーサルトレイおよびコンビラック

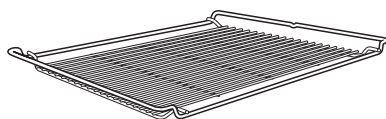
ベーキングトレイ HBB 71:



ユニバーサルトレイ HUBB 71:



コンビラック HBBR 71:



これらのアクセサリーは、棚受けの2本のレールの上に挿し込みます。

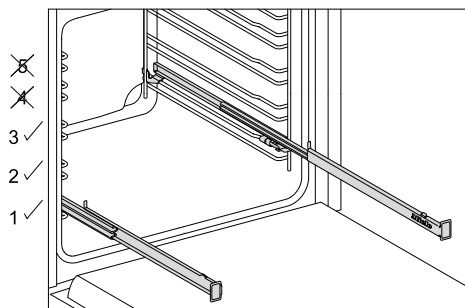
コンビラックは必ず底面を下にして置き、逆さまに置かないでください。

これらのアクセサリーには、短い側の中央に安全ストッパーがあります。安全ストッパーは、アクセサリーを一部だけ引き出したいときに、全体が棚受けから落ちるのを防ぎます。



ユニバーサルトレイ上にコンビラックを乗せて使用する場合は、トレイを棚受けのレールの上に挿し込むと、その上にラックが自動的にスライドしてきます。

## フレキシクリップ HFC 70-C

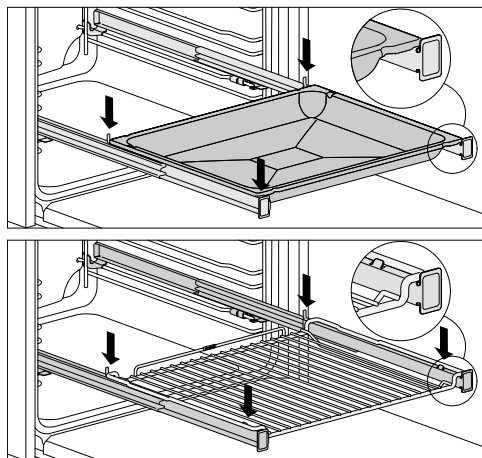


フレキシクリップは、棚位置 1、2、3 にのみ取り付けることができます。

フレキシクリップを使うとトレイなどのアクセサリーをオープンから引き出して、進行中の調理の状況確認や作業ができます。

フレキシクリップは、アクセサリーを置く前にオープン内に挿し込みます。

# 機能



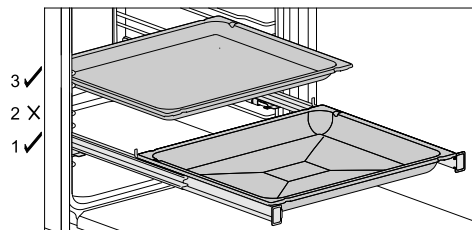
アクセサリがすべり落ちないように、以下の点に注意してください。

- アクセサリがフレキシクリップ先端のストッパーの間にしっかり収まっていることを確認してください。
- ラックは必ず低い側を手前にしてフレキシクリップに乗せてください。

フレキシクリップが支えられる最大重量は15 kgです。

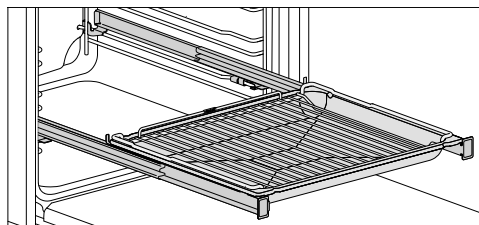
フレキシクリップは棚受けの上のレール上に置かれるため、フレキシクリップのある棚位置とそのすぐ上の棚位置との間隔は、ラックを直接置いた場合などに比べて狭くなります。間隔が狭すぎると、料理の結果に影響が出ます。

複数のベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックを同時に使用することができます。



- ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックのいずれかをフレキシクリップに置きます。
- フレキシクリップとその上のベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックとの間には、少なくとも1段空けてください。

ユニバーサルトレイは、フレキシクリップ上のラックと一緒に使用できます。



- ユニバーサルトレイをラックと一緒にフレキシクリップの上に置きます。ラックは、フレキシクリップの上にある棚板のレールの間に自動的にスライドします。
- フレキシクリップとその上のベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックの間には、少なくとも1段空けてください。

## フレキシクリップを取り付ける

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

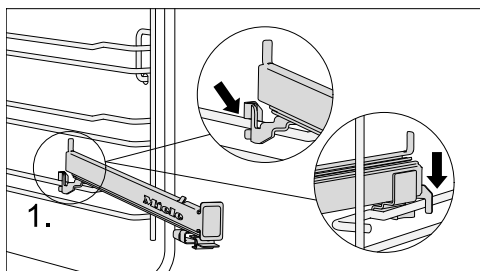
フレキシクリップの着脱前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。

可能ならば、フレキシクリップを棚位置 1 に取り付けます。その場合、棚位置 2 で調理すべき食材に使用できます。

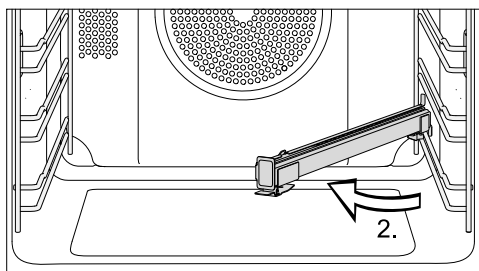
それぞれの棚受けは、2本のレールで構成されています。フレキシクリップは、2本のレールのうち上のレールに取り付けます。

Mieleロゴ入りのフレキシクリップは右側に取り付けます。

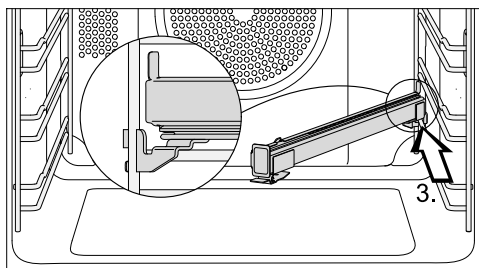
フレキシクリップの着脱の際は、**延ばさず**に行ってください。



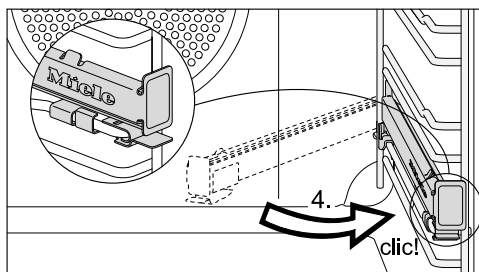
- フレキシクリップを棚受けの上側のレールの前面に引っかけます (1.)。



- フレキシクリップ斜め(庫内中心方向)にして持ちます (2.)。



- 斜めにしたまま、フレキシクリップを上側レールに沿って、止まる位置までスライドさせます (3.)。



- フレキシクリップを側壁方向にスイングさせ、上側レールにカチッと音がするまで固定します (4.)。

取り付け後、フレキシクリップを引き出すことが難しい場合は、一度しっかり引っ張って解除する必要があります。

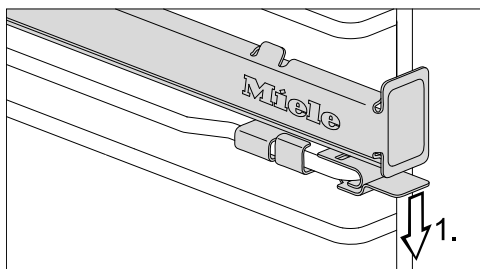
## フレキシクリップを取り外す

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

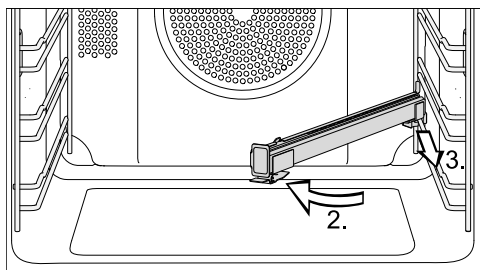
オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

フレキシクリップの着脱前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。

- フレキシクリップを最後まで押し入れます。

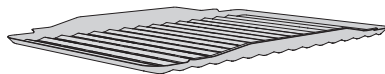


- フレキシクリップの前面のタブを押し下げます (1.)。



- フレキシクリップを庫内中心方向にスイングさせ (2.)、上側レールに沿って引きます (3.)。
- フレキシクリップをレールから持ち上げ、オープンから取り出します。

## 飛散防止天板 HGBB 71

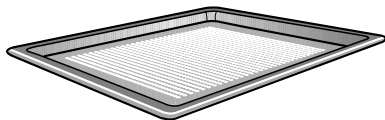


飛散防止天板は、ユニバーサルトレイにはめ込みます。

グリルまたはローストされる食材から出る汁は、飛散防止天板の下に溜まり、飛び散って庫内に焦げ付くのを防ぎます。集まった汁は、グレイビーやソースを作るのに活用できます。

ほうろうの表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

## 穴あきベーキングトレイ HBBL 71



穴あきベーキングトレイは、生イースト生地やクワルク生地、パンやロールパンのベーキングに最適です。

小さな穴が開いているので、食材の下側にも焼き目がつきます。

このトレイは食品の乾燥のために使うこともできます。

ほうろうの表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

## 丸型穴あきベーキングトレイ

HBFP 27-1 も同じ用途で使用できます。



## 丸型ベーキングトレイ



**丸型ベーキングトレイHBF 27-1** は、ピザ、イーストを使った生地や泡立てた生地で作るケーキ、各種タルト、焼き菓子、ピタパン、冷凍ケーキや冷凍ピザの調理に適しています。

## 穴あき丸型ベーキングトレイHBFP 27-1

は、生イースト生地やクワルク生地で作る焼き菓子や、パン、ロールパンを焼くために特別に開発されたものです。小さな穴により、焼き菓子などの下側に焼き色をつけることができます。

またこのトレイは、食品の乾燥のために使うこともできます。

ベーキングトレイのほうろう表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

- ラックを挿入し、その上に丸型ベーキングトレイを置きます。

## ベーキングストーン HBS 70



ベーキングストーンは、ピザ、キッシュ、パン、ロールパン、塩味の効いたスナックなど、底をしっかりと焼きたい料理に最適です。

ベーキングストーンは、保温性に富む耐火れんが製で、釉薬がかけられています。ベーキングストーンに食材を置いたり、取り出したりするための木製のスパチュラが付属しています。

- ラックをスライドさせ、その上にベーキングストーンを置きます。

## HUB ベーキングディッシュ

## HBD ベーキングディッシュ用フタ

一般的なベーキングディッシュと違い、ミーレベーキングディッシュはオーブンの棚受けに直接置くことができます。ラックと同じようにストッパーが付いているため、引き出しすぎることがありません。

表面には汚れがこびり付きにくい加工が施されています。

奥行きの異なるベーキングディッシュが用意されています。高さとは幅はどちらも同じです。

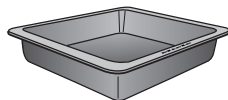
それぞれに合ったフタも別売品として用意しています。ご注文の際は、型番をお知らせください。

**奥行き: 22 cm**

**奥行き: 35 cm**

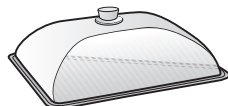
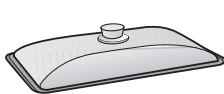
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

HUB 5001-XL\*



HBD 60-22

HBD 60-35



\* IHクッキングヒーターでの使用に適しています

# 機能

## 触媒ほうろう加工のライナー

オープン内が非常に高温になると、触媒ほうろう加工の表面から油や脂肪が自動的に焼け落ちてきれいになります。詳細は「清掃とお手入れ」を参照してください。

### - 側壁ライナー

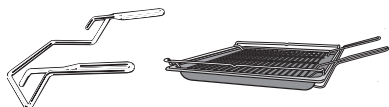
側壁ライナーは棚受けの後ろに取り付けられていて、内壁をきれいに保ちます。

### - 後壁

誤った使用方法やひどい汚れによって触媒ほうろうの効果なくなった場合は、後壁を交換する必要があります。

ご注文の際には、お使いのオープンの型番をお知らせください。

## ホルダー HEG




ユニバーサルトレイ、ベーキングトレイ、ラックをオープンから取り出すのに便利です。

## 清掃とお手入れのアクセサリー

- カルキ除去剤、吸引カップ付きプラスチックチューブ
- ミーレマイクロファイバークロス

## 安全機能

- **システムロック**   
(「設定」 - 「安全機能」参照)
- **センサーキーロック**  
(「設定」 - 「安全機能」参照)
- **冷却ファン**  
(「設定」 - 「冷却ファン作動」参照)
- **切り忘れ防止機能**  
オープンが極端に長い時間稼働していると自動的に作動します。作動するまでの時間は、使われている調理モードによって異なります。
- **通気口付きドア**  
オープンのドアは、一部に熱反射コーティングが施されたガラス板でできています。オープンの作動中は、外側のガラス板が高温にならないよう、空気をオープンドア内に通します。  
ドアは清掃のために取り外して分解することができます（「清掃とお手入れ」参照）。

## パーフェクトクリーン加工

パーフェクトクリーン加工された表面は、汚れがこびり付きにくく、格段に汚れが落としやすくなっています。

食材の汚れは表面から簡単にはがすことができます。ベーキングやローストによる汚れも簡単に落とせます。

パーフェクトクリーン加工面で料理を切り分けることができます。

ただし、セラミックナイフは使用しないでください。パーフェクトクリーン加工面に傷が付きま

す。パーフェクトクリーンほうろう加工面は、ガラスの清掃と同じように清掃することができます。

汚れがこびり付きにくく清掃が簡単であるという利点を保持するために、「清掃とお手入れ」の指示をお読みください。

パーフェクトクリーン加工

- オープン庫内
- 棚受け
- フレキシクリップ
- ラック
- ユニバーサルトレイ
- ベーキングトレイ
- 飛散防止天板
- 穴あきベーキングトレイ
- 穴あき丸型ベーキングトレイ
- 丸型ベーキングトレイ

# 初めてお使いになる前に

## Miele@home

本製品にはWiFiモジュールが装備されています。

使用するためには、以下が必要です。

- WiFiネットワーク
- Mieleアプリ
- ミーレのユーザーアカウント：ユーザーアカウントはMieleアプリ経由で作成できます。

WiFiネットワークにオープンを接続する際に、Mieleアプリがガイドします。

WiFiネットワークにオープンが接続されると、たとえば以下を行うためにアプリをご利用いただけます。

- オープンの操作状態の情報を呼び出す
- 進行中のオープン調理プログラムの情報を取得する
- 進行中の調理プログラムを終了する

オープンをWiFiネットワークに接続すると、オープンの電源をオフにしても、消費電力が増えます。

オープンを設置する場所で、WiFiネットワーク信号強度が十分であることを確認してください。

## WiFi 接続の利用について

WiFi 接続は他の電化製品（電子レンジや遠隔操作のおもちゃなど）と周波数帯域を共有しています。そのため、断続的または完全な接続障害が発生する可能性があります。搭載された機能が常に利用可能であるという保証はできかねますので、ご了承ください。

## Mieleアプリ

Mieleアプリは、Apple App Store<sup>®</sup> または Google Play Store<sup>™</sup>から無料でダウンロードできます。




WiFiモジュールの周波数帯	2.4000– 2.4835 GHz
----------------	-----------------------

WiFiモジュールの最大送信電力	< 100mW
------------------	---------

# 初めてお使いになる前に

## 基本設定

初めてお使いになる前に、以下の設定を行う必要があります。これらの設定は後で変更できません（「設定」参照）。

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。


オープン使用中、高温になります。

安全上の理由により、設置が完了するまでオープンを使用しないでください。

オープンを主電源に接続すると、自動的にオープンの電源がオンになります。

## 言語を設定する

- ご希望の言語を選択します。

誤って別の言語を選択した場合は、「設定」 - 「 言語」の説明に従ってください。

## 国/地域を設定する

- 国/地域を選択します。

## Miele@homeをセットアップする

Miele@homeセットアップと表示されます。

- 今すぐMiele@homeをセットアップするには、OKをタッチして確定します。

- 後日セットアップする場合は、スキップを選択しOKで確定します。後日セットアップする際は、「設定」 - 「Miele@home」を参照します。

- 今すぐMiele@homeをセットアップするには、ご希望の接続方法を選択します。

ディスプレイ表示とMieleアプリのガイダンスに従います。

## 時刻を設定する

- 時間と分を設定します。
- OKで確定します。

## 試運転プロセスを完了させる

- ディスプレイにさらに指示が表示された場合はそれに従ってください。

本製品が使用可能になりました。

# 初めてお使いになる前に

## 初回の空焼き・スチーム噴射システムのすすぎを行う

オーブンを初めて加熱すると、わずかな臭いを発する場合があります。オーブンを空の状態ですべての最低1時間加熱することで臭いを取り除くことができます。スチーム噴射システムのすすぎを同時に行うことをお勧めします。

この空焼き中は、キッチンの換気を十分に行うことが大切です。  
臭いが他の部屋に広がらないようにしてください。

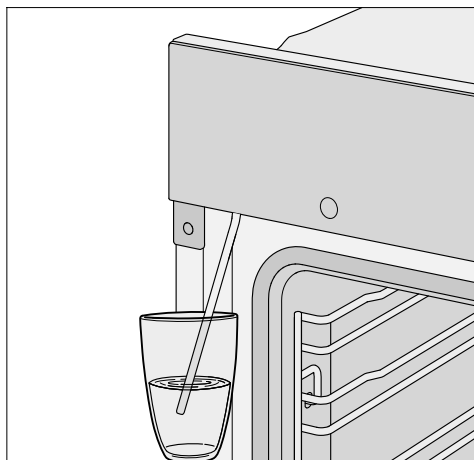
- オープンとアクセサリーから、保護材やシール類を取り外します。
- 加熱する前に、まず湿らせた布でオープン庫内をきれいに拭き、埃や梱包材のかけらなどを取り除きます。
- フレキシクリップを棚受けに取り付け、すべてのトレイとラックを挿入します。
- オン/オフのセンサーコントロールでオーブンをオンにします。

調理モード選択と表示されます。

- **モイスタープラス** (☺) を選択します。  
推奨温度 (160 ° C) が表示されます。  
ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。
- 最大可能温度 (250 ° C) に設定します。
- OK で確定します。
- **自動蒸気注入** を選択します。

水の吸い込みを促すメッセージが表示されます。

- 必要な量の水道水を、適切な容器に注ぎます。
- ドアを開けます。
- 給水管を前方に引き出します (操作パネルの左下にあります)。



- 水道水を注いだ容器に、給水管の先端を入れます。
- OK で確定します。

水の吸い込みが始まります。

実際にオープン内に吸い込まれる水の量は、指定された必要量より少ないため、容器に少量の水が残ります。

- 水の吸い込みが終了したら、容器をどけ、ドアを閉めます。

ポンプの音が再び聞こえ、しばらく続きます。  
給水管に残った水がオープン内に吸い込まれています。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。


しばらくすると、自動で蒸気注入が一回行われます。

**!** 蒸気によるけがのおそれがあります。  
この蒸気は非常に高温です。  
蒸気注入中はドアを開けないでください。

オーブンを最低1時間加熱します。

- 1時間以上経ったら、**!** オン/オフセンサーコントロールでオーブンをオフにします。

## 空焼きの後、庫内を清掃する

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

オーブンは使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。


手作業での清掃を行う前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。

- オープン庫内からすべてのアクセサリーを取り出し、手作業で清掃します（「清掃とお手入れ」参照）。
- きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で、または清潔な湿らせたマイクロファイバークロスで、オープン庫内を清掃します。
- すべての表面を柔らかい布で拭いて乾かします。

オープン庫内が完全に乾くまで、ドアを開けておいてください。


# 設定

## 設定の概要

メニュー項目	可能な設定
言語 	...   deutsch   english   ... 国/地域
現在時刻	表示 オン*   オフ   夜間電源オフ 時刻表示 12 h   24 h* 設定
照明	オン 15秒間"オン"* オフ
ディスプレイ	明るさ ■■■■■■□□ QuickTouch オン   オフ*
音量レベル	アラーム音 メロディ* ■■■■■■□□ ソロ音 ■■■■■■■■□□□□□□□□ 操作音 ■■■■■■□□ メロディ オン*   オフ
単位	温度 °C*   °F
Booster	オン* オフ
推奨温度	
冷却ファン作動	温度制御* 時間制御

\* 工場出荷時設定




メニュー項目	可能な設定
安全機能	センサーキーロック オン オフ* システムロック  オン オフ*
Miele@home	オン オフ 接続ステータス 再セットアップ リセット セットアップ
リモートコントロール	オン* オフ
リモート アップデート	オン* オフ
ソフトウェアバージョン	
ショールーム プログラム	デモモード オン オフ*
工場出荷時設定	機器設定 推奨温度


\* 工場出荷時設定

# 設定

## 「設定」メニューを開く

その他  設定 では、工場出荷時設定を調整することで、ご使用の オープンをパーソナライズすることができます。

■ その他  を選択します。

■ 設定  を選択します。

■ ご希望の設定を選択します。




設定を確認または変更できます。

調理プロセスの実行中は、設定を変更できません。

## 言語

言語と国/地域を設定できます。

選択して確定すると、選択した言語がディスプレイに表示されます。





**ヒント:** 誤って別の言語を選択してしまった場合は、 センサーコントロールを選択します。 を目印に、言語  サブメニューに戻ります。

## 現在時刻

### 表示

電源オフ時に、ディスプレイにどのように時刻を表示したいか選択します。

#### - オン

ディスプレイに常に時刻が表示されます。合わせてディスプレイ  QuickTouch  オン設定を選択すると、すべてのセンサーコントロールは触れると通常どおり反応します。合わせてディスプレイ  QuickTouch  オフ設定を選択した場合は、使用する前にオープンの電源をオンにする必要があります。

#### - オフ

節電のため、ディスプレイは点灯しません。使用する前にオープンの電源をオンにする必要があります。

#### - 夜間電源オフ

節電のため、時刻は午前5時から午後11時の間にのみ表示されます。それ以外の時間は、ディスプレイは消灯しています。

### 時刻表示

時刻は、24時間または 12時間表示（24 h または 12 h）できます。

## 設定

時刻を設定します。

停電の場合でも、電源が復旧すれば現在時刻は再び表示されます。時刻はメモリに約150時間保存されます。

オープンがWiFiネットワークに接続され、Mieleアプリにサインインしている場合、Mieleアプリの国/地域設定に基づいて時刻が同期されます。

## 照明

- オン  
オープンの庫内照明は調理時間中、常に点灯しています。
- 15秒間<sup>ON</sup>  
オープンの庫内照明は調理プログラム開始の15秒後にオフになります。☉ センサーコントロールを押すと、オープンの庫内照明が再び15秒間点灯します。
- オフ  
オープンの庫内照明はオフになっています。☉ センサーコントロールを押すと、オープンの庫内照明が15秒間点灯します。

## ディスプレイ

### 明るさ

ディスプレイの明るさは、7段階の棒グラフで表されます。

- ■■■■■■■■  
明るさ最大
- ■■■■■■■□  
明るさ最小

### QuickTouch

電源オフ時に、センサーコントロールをどのように反応させるかを選択します。

- オン  
合わせて**現在時刻**表示<sup>ON</sup> または **夜間電源**オフ 設定も選択した場合、電源オフ時にセンサーコントロールが反応します。
- オフ  
**現在時刻**表示 の設定に関係なく、センサーコントロールは電源オン時、および電源をオフにしてから一定時間の間だけ反応します。

## 音量レベル

### アラーム音

アラーム音がオンに設定されている場合、アラーム音は設定温度に達したときと、設定時間が終了したときに鳴ります。

### メロディ

プロセスの終了時には、メロディー が数回、一定時間をあけて流れます。

メロディーの音量は、7段階の棒グラフで表されません。

- ■■■■■■■■  
音量最大
- □■■■■■■□  
メロディーオフ

### ソノ音

プロセスの終了時に、しばらくの間、連続音が鳴ります。

連続音の間隔は7段階の棒グラフで表されません。

- ■■■■■■■■■■■■■■  
間隔最大
- □■■■■■■■■■■■■□  
間隔最小

### 操作音

センサーコントロールをタッチする度になる操作音の音量は、7段階の棒グラフで表されます。

- ■■■■■■■■  
音量最大
- □■■■■■■□  
操作音オフ

### メロディ

☉ オン/オフセンサーコントロールをタッチする際のメロディーを、オンまたはオフにすることができます。

# 設定

## 単位

### 温度

温度を 摂氏 (°C) または華氏 (°F) に設定できます。

### Booster

Booster 機能は、庫内を素早く予熱するために使われます。

#### - オン

Booster 機能は、調理プログラムのヒートアップ段階で自動的にオンになります。上部ヒーター/グリルヒーター、リングヒーター、熱風ファンが設定温度まで庫内を同時に予熱します。

#### - オフ

Booster 機能は、調理プログラムのヒートアップ段階ではオフになっています。選択した調理モードのヒーターのみが庫内の予熱に使用されます。

## 推奨温度

頻繁に異なる温度で調理する場合は、推奨温度を変更することをお勧めします。

このメニューオプションを選択すると、調理モードのリストとその推奨温度が表示されます。

- 該当する調理モードを選択します。
- 推奨温度を変更します。
- OK で確定します。

## 冷却ファン作動

オープン庫内、操作パネル、設置キャビネット内に湿気が溜まらないよう、オープンをおこなった後も冷却ファンはしばらく運転を続けます。

#### - 温度制御

庫内の温度が70°Cを下回ると、冷却ファンが止まります。

#### - 時間制御

約25分後に冷却ファンが止まります。

結露によって、オープン収納キャビネットやキッチンのワークトップの損傷、オープン庫内のさびにつながる場合があります。冷却ファンを **時間制御** 設定にして、料理を保温目的で庫内に入れたままにすると、庫内の湿度が高まり、操作パネルや周囲のキッチン家具に結露が発生し、ワークトップの下に水分が溜まるおそれがあります。**時間制御** を選択した場合、オープン庫内に保温目的で料理を入れたままにしないでください。

## 安全機能

### センサーキーロック

センサーキーロックは、調理中に誤って調理プログラムをオフにしたり、設定を変えられたりするのを防ぎます。センサーキーロックが有効になっていると、プログラム開始後は、数秒間のオン/オフ以外のセンサーコントロールやディスプレイ内の項目が作動しなくなります。

- **オン**  
センサーキーロックが有効です。センサーキーロックを短時間無効にするには、OK センサーコントロールを6秒以上長押しします。
- **オフ**  
センサーキーロックが解除されています。すべてのセンサーコントロールは通常どおりタッチに反応します。

### システムロック

システムロックは、誤って電源オンするのを防ぎます。

システムロックが有効になっているときも、キッチンタイマーとMobileStart機能を使用することができます。

システムロックは、停電などの電源異常の後も作動し続けます。

- **オン**  
システムロックが有効です。オープンを使用する前に、OK センサーコントロールを6秒以上押しタッチしてください。
- **オフ**  
システムロックが無効です。オープンは通常通り使用できます。

## Miele@home

オープンはMiele@home対応機器です。お使いのオープンは、WiFi通信モジュールを搭載した機器で、ワイヤレス通信に適していません。

オープンをWiFiネットワークに接続するには、いくつかの方法があります。Mieleアプリのガイダンス、またはWPSでオープンをWiFiネットワークに接続することをお勧めします。

- **オン**  
この設定は、Miele@homeが無効の場合にのみ表示されます。WiFi機能が再度有効になります。
- **オフ**  
この設定は、Miele@homeが有効の場合にのみ表示されます。Miele@homeはセットアップされたまま、WiFi機能がオフに切り替えられます。
- **接続ステータス**  
この設定は、Miele@homeが有効の場合にのみ表示されます。ディスプレイには、WiFi受信品質、ネットワーク名、IPアドレスなどの情報が表示されます。
- **再セットアップ**  
この設定は、WiFiネットワークが既に設定されている場合にのみ表示されます。ネットワーク設定をリセットし、すぐに新しいネットワーク接続をセットアップします。
- **リセット**  
この設定は、WiFiネットワークが既に設定されている場合にのみ表示されます。WiFi機能は無効になり、WiFiネットワーク接続は工場出荷時設定の状態にリセットされます。Miele@homeを利用するためには、新たにWiFiネットワーク接続を設定する必要があります。  
本製品を処分または販売する場合、または中古製品を稼働させる場合は、ネットワーク設定をリセットする必要があります。こ

# 設定

れは、すべての個人データが削除され、以前の所有者がオープンにアクセスできなくなることを確実にする唯一の方法です。

## - セットアップ

この設定は、WiFiネットワーク接続がまだ設定されていない場合にのみ表示されます。Miele@homeを利用するためには、新たにWiFiネットワーク接続を設定する必要があります。

## リモートコントロール

Mieleアプリをモバイル端末にインストールし、Miele@homeシステムにアクセスでき、リモートコントロール機能を有効（オン）にしている場合は、MobileStart機能を使って、進行中のオープン調理プログラムの情報を取得したり、進行中のプログラムを終了したりすることができます。

## MobileStartを有効にする

■  センサーコントロールを選択して MobileStartを有効にします。

センサーコントロールが点灯します。Mieleアプリを使って、オープンをリモートで操作することができます。

オープンの直接操作は、アプリのリモートコントロール機能による操作よりも優先されません。

センサーコントロールが点灯しているときは、MobileStartが使用できます。

## リモートアップデート

リモートアップデートのメニューは、Miele@homeの使用要件が満たされている場合にのみ表示され選択できます（「初めてお使いになる前に」 - 「Miele@home」参照）。

リモートアップデート機能は、オープンのソフトウェアをアップデートするために使用されます。お使いのオープンのアップデートが利用可能な場合は、自動的にダウンロードされます。アップデートのインストールは自動では行われません。手動で起動させる必要があります。

アップデートをインストールしなくても、通常通りオープンを使用し続けることができます。ただし、ミーレはアップデートのインストールを推奨します。

## 有効/無効にする

リモートアップデート機能は標準では有効になっています。利用可能なアップデートは自動的にダウンロードされますが、手動でインストールを開始した場合にのみインストールされます。

アップデートを自動的にダウンロードしたくない場合は、リモートアップデートを無効にします。

## リモートアップデートを実行する

アップデートの内容と範囲に関する情報は、Miele アプリ内で提供されます。

ソフトウェアアップデートが利用可能な場合は、本製品のディスプレイにメッセージが表示されます。

アップデートはすぐにインストールするか、後ほどインストールすることができます。再び本製品の電源をオンにすると、アップデートについてリマインドが表示されます。

アップデートをインストールしたくない場合は、リモートアップデートを無効にします。

アップデートには数分かかることがあります。

リモートアップデート機能に関する以下の情報にご留意ください。

- メッセージは、アップデートが利用可能な場合にのみ表示されます。
- アップデートは一度インストールすると、元に戻すことはできません。
- アップデート中は電源を切らないでください。電源がオフになった場合、アップデートは中止され、インストールされません。
- 一部のソフトウェアアップデートは、ミーレのサービスのみが実行できます。

## ソフトウェアバージョン

ソフトウェアバージョンは、ミーレのサービス用です。この情報は、ご家庭での使用には必要ありません。

## ショールーム プログラム

この機能により、ショールームなどでオープンを加熱することなくデモンストレーションを行うことができます。この設定は、ご家庭での使用には必要ありません。

## デモモード

デモモードを有効にしている場合、電源をオンにしたときに **デモモードオン. 機器はヒートアップしません** と表示されます。

- **オン**  
OK を4秒以上押し続け、デモモードを有効にします。
- **オフ**  
OK を4秒以上押し続け、デモモードを解除します。通常どおりオープンを使用できます。

## 工場出荷時設定

- **機器設定**  
変更された設定は、すべて工場出荷時設定にリセットされます。
- **推奨温度**  
変更された推奨温度は、工場出荷時設定にリセットされます。

# キッチンタイマー

## キッチンタイマー 機能を使う

△キッチンタイマーを使って、キッチンでの他の作業の時間を計ることができます（例：卵を茹でる）。

キッチンタイマーは、調理開始/終了時間が設定されている調理プログラムと同時に使用することもできます（例：食品をかき混ぜたり、調味料を加えたりするためのリマインダーとして）。

■ 設定できるキッチンタイマーの最長時間は59分59秒です。

**ヒント:** モイスチャーを使う調理モードの際に、手動の蒸気注入を忘れないようキッチンタイマーを使うと便利です。

## キッチンタイマーを設定する

ディスプレイ | QuickTouch | オフ が選択されている場合、キッチンタイマーを設定する前にオープンをオンにする必要があります。その場合、オープンの電源がオフになると、キッチンタイマーのカウントダウンがディスプレイに表示されます。

例：ゆで卵を作るため、キッチンタイマーの時間を6分20秒に設定したい場合、以下の手順で行います。

- ⌚ を選択します。
- 調理プログラムが進行中の場合は、**キッチンタイマー** を選択します。

**設定** 00:00 min と表示されます。

- ナビゲーションエリアを使って、06:20 と設定します。
- OK で確認します。

キッチンタイマー時間が保存されました。

電源オフ時は、現在時刻の代わりにキッチンタイマー時間のカウントダウンと △ が表示されます。

キッチンタイマー使用時に、調理時間を設定

**しないで**調理している場合、選択した温度に到達次第、△ とキッチンタイマー時間が表示されます。

キッチンタイマー使用時に、調理時間を設定し

**て**調理している場合、調理時間が最初にディスプレイに表示されるため、キッチンタイマーはバックグラウンドでカウントダウンされます。

メニュー操作しているときは、キッチンタイマーはバックグラウンドでカウントダウンします。

キッチンタイマーの時間が経過すると、△ が点滅し、経過時間がカウントアップし始め、アラーム音が鳴ります。

- ⌚ を選択します。
- 必要であれば、OK で確認します。

音が止まり、ディスプレイ内の記号が消えます。

## キッチンタイマー時間を変更する

- ⌚ センサーコントロールを選択します。
- 調理プログラムが同時に進行中の場合は、**キッチンタイマー** を選択します。
- **変更** を選択します。

■ OK で確認します。

選択したキッチンタイマー時間が表示されます。

■ キッチンタイマーに設定した時間を変更します。

■ OK で確認します。

変更したキッチンタイマー時間が保存されました。

## キッチンタイマー時間を削除する

- ⌚ センサーコントロールを選択します。
- 調理プログラムが同時に進行中の場合は、**キッチンタイマー** を選択します。

■ **削除** を選択します。

■ OK で確認します。

キッチンタイマー時間が削除されました。







# メインメニューとサブメニュー

メニュー	推奨値	範囲
調理モード		
熱風加熱プラス 	160 °C	30-250 °C
上下加熱 	180 °C	30-280 °C
下部加熱 	190 °C	100-280 °C
オートロースト 	160 °C	100-230 °C
熱風ベーキング 	170 °C	50-250 °C
フルグリル 	240 °C	200-300 °C
熱風グリル 	200 °C	100-260 °C
モイスチャープラス 	160 °C	130-250 °C
自動プログラム 		
その他 		
熱風加熱 エコ	190 °C	100-250 °C
解凍	25 °C	25-50 °C
カルキ除去		
設定 		

# 節電のヒント

## 調理プログラム


- 可能であれば、自動プログラムを使って調理します。
- 調理に必要なアクセサリはすべて、オープン庫内から取り出します。
- 一般的に、レシピや早見表で温度の範囲が示されている場合は、低い方の温度に設定し、短い方の調理時間が経過した時点で食品をチェックします。
- 庫内の予熱は、レシピまたは早見表で指示されている場合にのみ行います。
- プログラム中はオープンドアをできるだけ開けないようにします。
- 光沢のない材質（ほうろう加工されたステンレス、耐熱ガラス、コーティングされたアルミ）で作られた、暗い色の型や容器を使用します。ステンレスやアルミニウムのような光沢のある材質は熱を反射するため、焼きむらが生じることがあります。熱を反射するアルミホイルで、オープンの床面やラックを覆わないでください。
- 電力の浪費を防ぐため、調理時間を守ってください。  
調理時間を設定するか、フードプローブがある場合は使用します。
- **熱風加熱プラス**  は、様々な種類の調理に使用できます。ファンにより熱風がすぐに庫内に行き渡るため、**上下加熱**  よりも低い温度を使用できます。一度に2段以上の棚位置を同時に使うこともできます。
- **熱風加熱エコ**  は、少量の調理に適した画期的な調理モードです。例: 冷凍ピザ、半調理のパン、クッキー、肉料理、ロースト。熱の最適利用によるエネルギー効率の良い調理を実現します。棚一つで調理するときは、エネルギーを最大 30% 節約しながら、比較的良好な調理結果が得られます。プログラム作動中にドアを開けないでください。
- **熱風グリル**  はグリル料理に最適な調理モードです。この調理モードは、最大温度設定を使用する他のグリルモードよりも低い温度を使用することができます。

- 可能であれば、複数の料理を同時に調理します。隣同士に並べるか、別の棚位置に置きます。
- 同時に調理することができない料理の場合は、オープン内の余熱を利用するために、できるだけ間をあけずに調理します。

## 余熱の利用

- 140°C以上の温度を使用し30分以上かかる調理プログラムの場合、最後の5分程度は最低温度まで下げることができます。オープン内には料理を完成させるのに十分な余熱があります。ただし、オープンの電源をオフにしないでください（「安全上のご注意」参照）。
- オープンの触媒ほうろう加工部品の油汚れを清掃したい場合は、調理プログラムの直後に行うことをお勧めします。オープン内の余熱により、電力消費量を節約できます。

## 設定をカスタマイズする

- 操作部について、**ディスプレイ**！  
QuickTouch！**オフ**と設定して電力消費量を減らします。
- 内部照明について、**照明**！**オフ**または**15秒間"オン"**と設定します。庫内照明は、 をタッチすることで、いつでも点灯できます。

## 省エネモード

プログラムが作動しておらず、操作パネルが操作されなければ、省エネのためにオープンは自動的にオフになります。ディスプレイに時刻が表示される設定と、何も表示されない設定があります（「設定」参照）。

- オープンをオンにします。

メインメニューが表示されます。

- 食材をオープンに入れます。

- 調理モードを選択します。

調理モード、続いて推奨温度が表示されます。

- 必要であれば、推奨温度を変更します。

推奨温度は数秒で反映されます。矢印ボタンを使って、後から温度を変更できます。

- OKで確定します。

実際の温度が表示され、ヒートアップ段階が開始されます。

温度が上がっていく様子が表示されます。設定温度に初めて到達するとアラーム音が鳴ります。

- 調理が完了したら、選択した調理モードのセンサーコントロールをタッチして調理プログラムを終了します。

- 食品をオープンから取り出します。

- オープンをオフにします。



## 調理プログラムの値や設定を変更する






調理プログラム開始後すぐに、設定値や設定の変更が可能になります（調理モードによる）。

次の設定が変更できます（調理モードによる）。

- 温度
- 調理時間
- 終了
- 開始

## 温度を変更する

推奨温度そのものをお好みに合わせて設定するには、**その他**  **設定**  **推奨温度**で行います。

- $\wedge$   $\vee$  矢印ボタンをタッチするか、     エリア内で左右にスワイプします。

温度がディスプレイに表示されます。

- ナビゲーションエリアで、ご希望の温度に変更します。

温度は5 °C単位で変更できます。

- OKで確定します。

調理プログラムは、新しい設定温度で再開します。

# 操作

## 調理時間を設定する

食材を入れてから調理を開始するまでの時間が長いと、調理結果が悪くなる可能性があります。生鮮食材は、変色したり腐食したりする可能性があります。

ベーキング時に、ケーキミックスや生地が乾燥したり、発酵剤の効果が失われたりすることがあります。

調理プログラム開始までの時間は、できるだけ短くしてください。

庫内に食材を入れ、調理モードや温度などの必要な設定を選択した上で、以下の操作を行います。

④ センサーコントロールを使用して、**調理時間**、**終了**、**開始**を入力することで、調理プロセスを自動的にオフ、あるいはオン/オフできます。

### - 調理時間

食材に必要な調理時間を入力します。調理時間が経過すると、加熱は自動的にオフになります。設定可能な最大調理時間は、選択した調理モードによって異なります。

### - 終了

調理プロセスを終了したい時刻を指定します。設定した時刻になると、スチームクッカーのヒーターが自動的にオフになります。

### - 開始

この機能は、**調理時間**または**終了**時刻を設定した場合にのみメニューに表示されます。**開始**では、調理プロセスを開始したい時刻を指定してください。設定した時刻になると、スチームクッカーのヒーターが自動的にオンになります。

- ④ センサーコントロールを選択します。
- ご希望の時刻を設定します。
- OKで確定します。

- ↵ センサーコントロールをタッチして、選択した調理モードのメニューに戻ります。

## 設定した調理時間を変更する

- ④ センサーコントロールを選択します。
- 対象の時間を選択します。
- OKで確定します。
- **変更**を選択します。
- 設定した時間を変更します。
- OKで確定します。
- ↵ をタッチして、選択した調理モードのメニューに戻ります。

停電の場合、これらの設定は削除されます。

## 設定した調理時間を削除する

- ④ センサーコントロールを選択します。
- 対象の時間を選択します。
- OKで確定します。
- **削除**を選択します。
- OKで確定します。
- ↵ をタッチして、選択した調理モードのメニューに戻ります。

**調理時間**を削除すると、**終了**と**開始**の設定時刻も削除されます。

**終了**または**開始**を削除すると、設定された調理時間を使用して調理プログラムが始まります。

## 調理プログラムをキャンセルする

- 選択した調理モードのセンサーコントロール、または **つ** をタッチします。
- **プロセス中断** と表示されたら、OKで確定します。





オープン庫内のヒーターと照明はオフになります。設定した調理時間はすべて削除されます。

メインメニューが表示されます。

## オープンを予熱する




Booster 機能は、特定の調理モードとの組み合わせで、オープンを素早く予熱するために使われます。





オープン庫内を予熱する必要があるのは、まれです。

- ほとんどの料理は、ヒートアップ段階で発生する熱を利用するため、室温のオープンに入れることができます。
- 以下の食材を以下の調理モードで調理する場合は、庫内を予熱してください：
  - 全粒粉のパン生地、牛サーロイン/ヒレ肉を、**熱風加熱プラス** 、**モイスチャープラス** 、**上下加熱**  調理モードで調理
  - 調理時間の短い（約 30 分以内の）ケーキやペーストリー、繊細な食材（スポンジ生地など）を、**上下加熱**  調理モード（Booster 機能なし）で調理

## Booster

Booster 機能は、庫内を素早く予熱するために使われます。

この機能は、以下の調理モードでは工場出荷時設定としてオンになっています（**その他** ；**設定** ；Booster  オン）。


- **熱風加熱プラス** 
- **上下加熱** 
- **オートロースト** 
- **モイスチャープラス** 

100 ° Cを超える温度を設定し、Booster 機能をオンにすると、急速なヒートアップ段階によってオープン庫内が設定温度まで加熱されます。熱風ファンとともに上部ヒーター/グリルヒーターとリングヒーターがオンになります。


デリケートな食品（例：スポンジ生地やクッキー）は、Booster 機能を使うと上面が速く焼けすぎてしまいます。

このような食品では、Booster 機能はオフにしてください。


## 調理プログラムの Booster をオフにする


- 調理モードを選択する前に、Booster  オフ 設定を選択します。

ヒートアップ段階での Booster 機能がオフになります。調理モードに関連付けられているヒーターのみが庫内を予熱します。

調理プログラムをBooster 機能を使って調理プログラムを再開したい場合、Booster  オン 設定を選択して機能を再びオンにします。

# モイスチャープラス

本製品は、モイスチャーを加える調理のためのスチーム噴射システムを備えています。モイスチャープラス  を使ったベーキング、ロースト、調理は、蒸気と空気の流れが最適化され、均一な焼き上がりと焼き色を実現します。

まず、モイスチャープラス  調理モードを選択します。

次に、温度と、蒸気注入の方法・回数を設定します（自動蒸気注入、蒸気注入（1回）、蒸気注入（2回）、蒸気注入（3回）のいずれか）。

新しい水道水を、操作パネルの左下にあるチューブでスチーム噴射システムに吸い込みます。

水以外の液体は、オープンを損傷する場合があります。

モイスチャーを加える調理には、水道水のみを使用してください。

吸い込まれた水が、調理プログラム中に蒸気としてオープン庫内に噴射されます。スチーム噴射口は、オープン天井の後方左隅にあります。

## 適した食材

1回の蒸気注入には約5-8分必要です。蒸気注入の回数とタイミングは、調理する食材によって異なります。

- **イースト生地**は、プログラム開始時に蒸気注入することでよく膨らむようになります。
- **パンやロールパン**は、開始時に蒸気注入するとよく膨らみます。プログラムの最後にもう1回蒸気注入すると、パンやロールパンのツヤが増します。
- **脂肪分の多い肉のロースト**では、ロースト開始時に蒸気注入することで余分な脂肪分を落とせます。

モイスチャーの注入は、メレンゲのようにすでに多くの水分を含んでいる生地には適していません。このような生地は、ベーキング中に乾燥する必要があります。

**ヒント:** ミーレのレシピブックや Miele アプリを参考にしてください。

## モイスチャープラスを使った調理プログラムを開始する

蒸気注入中、ドアの内側に結露が発生するのは正常です。調理プログラムが進行するにつれて蒸発します。

- 食材を用意し、オープンに入れます。
- モイスチャープラス [OK] を選択します。  
推奨温度の 160° C が表示されます。

### 温度を設定する

- 必要であれば、推奨温度を変更します。
- OKで確定します。

蒸気注入の選択画面が表示されます。

### 蒸気注入方法を選択する

- ヒートアップ段階の後に自動で蒸気注入したい場合、**自動蒸気注入** を選択します。
- 特定の時間に手動で蒸気注入をしたい場合、**蒸気注入 (1回)**、**蒸気注入 (2回)**、**蒸気注入 (3回)** のいずれかを選択します。
- OKで確定します。

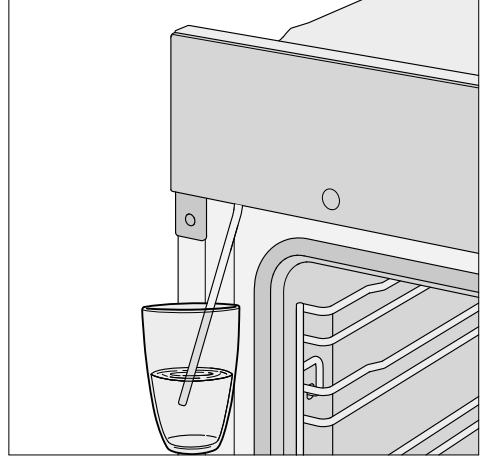
パンやロールパンのような食材を予熱したオープンで調理する場合は、手動で蒸気注入することをお勧めします。1回目の蒸気注入は、オープンに食品を入れたらすぐ行います。

2回以上の蒸気注入を選択した場合、2回目の蒸気注入は庫内温度が130° C以上に達しないと行えません。

水の吸い込みを促すメッセージが表示されます。

## 水の吸い込みの準備・開始をする

- 新鮮な水道水の必要量を容器に注ぎます。
- ドアを開けます。
- 給水管を前方に引き出します（操作パネルの左下にあります）。



- 水道水の入った容器に給水管の先端を浸します。
- OKで確定します。

水の吸い込みが始まります。

実際にオープン内に取り込まれる水の量は、指定された必要量より少ないため、容器に少量の水が残ります。

水の吸い込みは OK を選択することで、いつでも中断・再開できます。

- 水の吸い込みが終了したら、容器をどけ、ドアを閉めます。


ポンプの音が聞こえます。給水管に残った水がオープン内に取り込まれています。

オープンヒーターと冷却ファンがオンになります。必要な温度と実際の温度が表示されます。

温度が上がっていく様子が表示されます。設定温度に初めて到達するとアラーム音が鳴ります。

# モイスチャープラス

## 蒸気注入を行う

 蒸気によるけがのおそれがあります。蒸気は、重度のやけどを引き起こす場合があります。また、操作パネルに蒸気が結露すると、センサーコントロールとタッチディスプレイの反応が遅くなります。蒸気注入中はドアを開けないでください。

## 自動蒸気注入

ヒートアップ段階が終了すると、自動で蒸気注入が行われます。

水はオープン庫内で蒸発します。☹ がディスプレイに表示されます。

蒸気注入が終わると、☹ は消えます。

- 調理時間の終了まで調理を続けます。

## 蒸気注入 (1回)、蒸気注入 (2回)、蒸気注入 (3回)

☹ センサーコントロールが点灯したら、蒸気注入ができます。

オープン内の暖かい空気によって蒸気が均等に行きわたるようにするため、ヒートアップ段階が完了してから蒸気注入してください。

**ヒント:** 蒸気注入のタイミングについては、レシピブックまたは Miele アプリを参照してください。蒸気注入を忘れないよう、キッチンタイマー機能を使うと便利です。

- ☹ を選択します。

蒸気注入が行われます。☹ がディスプレイに表示され、☹ センサーコントロールが消灯します。

- さらに蒸気注入を行う場合は、☹ が点灯してから上記の手順を繰り返します。


最後の蒸気注入が終わると、☹ と ☹ が消えます。

- 調理時間の終了まで調理を続けます。


## 残留水の蒸発を行う

モイスチャーを使って調理する場合、プログラムが中断されない限りは、水は各回の蒸気注入に均等に配分され、使い切られます。

しかし、モイスチャーを使うプログラムがすべての蒸気注入が行われる前に手動で中断された場合や、停電が発生した場合は、使われなかった蒸気注入のための水はスチーム噴射システム内に残ります。

次回、モイスチャープラス  またはモイスチャーを含む自動プログラムが使用された時、**残留水を蒸発** とディスプレイに表示されます。

- 次回の調理プログラムで新鮮な水が使われるようにするためにも、蒸発処理をすぐに開始することをお勧めします。

 蒸気によるけがのおそれがあります。蒸気は重度のやけどを引き起こす場合があります。蒸気注入中はドアを開けないでください。


残留水の蒸発は、水の量により最大30分かかる場合があります。

庫内が加熱され残留水が蒸発することで、庫内およびドアに結露が発生します。

- 庫内の温度が下がったら、ドアと庫内の結露を拭き取ってください。



## 残留水の蒸発をすくりに開始する

 蒸気によるけがのおそれがあります。蒸気は重度のやけどを引き起こす場合があります。蒸気注入中はドアを開けないでください。

- 調理モード、またはモイスチャーを使う自動プログラムを選択します。

残留水を蒸発 と表示されます。

- OKで確定します。

時間が表示されます。

残留水の蒸発処理が始まります。時間がディスプレイにカウントダウン表示されます。

表示される時間は、スチーム噴射システム内の残留水の量によります。蒸発処理中、システムが実際の水の量に応じて所要時間を調整する場合があります。

残留水の蒸発プロセスの終了時に、アラーム音が鳴り、**終了** と表示されます。

モイスチャーを使う調理モードや自動プログラムが実行可能となりました。

残留水の蒸発中に、ドアと庫内が結露します。庫内の温度が下がってから、この結露を拭き取る必要があります。

## 残留水の蒸発処理をスキップする

残留水の蒸発処理をスキップすると、場合によってはオープン庫内に水があふれることがあります。このため、蒸発処理は極力キャンセルしないでください。

- 調理モード、またはモイスチャーを使う自動プログラムを選択します。

残留水を蒸発 と表示されます。

- スキップを選択します。

モイスチャーを使う調理モードを選択したり、モイスチャーを使う自動プログラムを実行したりできるようになりました。


次回モイスチャーを使う調理モードや自動プログラムを選択した場合や、電源をオフにした場合に、残留水の蒸発を行うよう促されます。

# 自動プログラム

---

多様な自動プログラムによって、簡単に素晴らしい料理を完成できます。

## カテゴリー

 自動プログラムは、概観できるようカテゴリーに分類されています。調理する食材タイプに適したプログラムを選択し、ディスプレイの指示に従うだけです。

## 自動プログラムを使う

■ 自動プログラム  を選択します。

リストがディスプレイに表示されます。

■ 食品の種類を選択します。

選択した食品の種類で利用可能な自動プログラムが表示されます。

■ ご希望の自動プログラムを選択します。

■ ディスプレイの指示に従います。

## 注意とヒント

- 自動プログラムのレシピは、目安として載せています。量を変えたレシピなど、似たようなレシピは、該当の自動プログラムを使用することができます。
- 別の調理をした後は、オープン庫内が室温まで下がってから自動プログラムを開始してください。
- オープンに食材を入れる前に予熱段階が必要な自動プログラムがあります。必要なときにメッセージが表示されます。
- 一定の調理時間経過後に液体を加える必要がある自動プログラムがあります。必要なときにメッセージが表示されます（例：液体を加える）。
- 自動プログラムの推定調理時間はあくまでも推定です。プログラムによっては時間が増減する場合があります。特に肉などの調理時間は、食材の最初の温度によって変化します。

ここでは、以下の用途について説明します。


- 解凍
- 低温調理
- 冷凍食品/加工食品

## 解凍

冷凍された食品は徐々に解凍すれば、ビタミンやミネラルの多くが保たれます。

- **その他**  を選択します。
- **解凍** を選択します。
- 必要であれば、推奨温度を変更します。

空気が庫内を循環し、冷凍された食品を徐々に解凍します。

 細菌による感染のおそれがあります。サルモネラ菌などの細菌は、命にかかわる食中毒を引き起こす場合があります。魚や肉を解凍する場合、特に鳥肉を解凍する場合は、衛生的な方法で行うことが特に重要です。解凍時に溶け出た汁気は使用しないでください。解凍したら、すぐに食品を処理します。

## ヒント

- 包装を取り除き、冷凍された食品をユニバーサルトレイまたは適切なボウルや皿に入れます。
- 鳥肉を解凍する場合は、ユニバーサルトレイの上にラックを乗せて使用します。そうすると、溶け出した汁気に肉が浸らないようにできます。
- 肉、鳥肉、魚は調理前に完全に解凍する必要はありません。食品が解け始めた程度まで解凍されていれば十分です。その時点で、表面はハーブを振りかけたり味付けしたりするのに十分解凍されています。

# その他の用途

## 低温調理

低温調理は、牛肉、豚肉、仔牛肉、ラム肉を柔らかく調理したい場合に最適です。

初めに、コンロで肉の表面をくまなく高温で焼き、肉汁を逃さないようにします。

次に、肉を予熱したオープン庫内に入れます。低温で長時間加熱することにより完全に火が通り、しかも非常に柔らかく仕上がります。

肉が緩みます。内部の肉汁が均等に行き渡り、肉の外層まで届きます。

そのため、とても柔らかくジューシーな仕上がりになります。

- 正しくつるされ、カットされた赤身の肉のみを使用してください。調理前に骨を取り除いてください。
- 表面を焼くために、高温に適している食用油脂（澄ましバター、植物油など）を使用してください。
- 調理中は、肉にフタをしないでください。


調理時間は肉の重さと大きさ、お好みの焼き加減により変わりますが、約 2-4 時間かかります。


- 調理プログラム完了後、オープンから出してすぐに肉をカットできます。寝かせる必要はありません。
- 料理を盛り付ける時まで、肉をオープン庫内に残して保温しておくことができます。これは仕上がりに影響しません。
- すぐに冷えてしまわないよう、温めておいた皿に盛り付け、熱々のソースやグレービーをかけてお召し上がりください。食べごろの温度になっています。

## 上下加熱 を使う

巻末の調理早見表の情報を参照してください。

ユニバーサルトレイ上にラックをのせて使用してください。

- ラックをユニバーサルトレイとともに、棚位置 2 に置きます。
- **上下加熱 ** と温度 120 ° C を選択します。
- ユニバーサルトレイとラックを入れたまま、オープンで約 15 分予熱します。
- オープン庫内を予熱している間に、コンロで肉の表面全体を焼きます。

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

オープンは使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。オープンに食品を出し入れしたり、熱いオープン庫内で作業するときは、耐熱性の鍋つかみをご使用ください。

- 表面を焼いた肉をラックにのせます。
- 温度を 100 ° C まで下げます（「調理早見表」参照）。
- 調理時間の終了まで調理を続けます。

## 冷凍食品/加工食品

### ケーキ・ピザ・バゲットに関するヒント

- ケーキ、ピザ、バゲットは、ラックに敷いたベーキングシートの上で焼きます。表面積の大きい冷凍食品用に、ベーキングトレイやユニバーサルトレイを使用しないでください。トレイがゆがみ、熱いうちはオープンから取り出すのが難しくなるか不可能になる場合があります。このような使用を続けると、ゆがみがひどくなります。
- 食品の包装に記載されている推奨温度の中で、最も低い温度を使用してください。

### フライドポテト・コロッケ等に関するヒント

- このような冷凍食品は、ベーキングトレイやユニバーサルトレイで調理できます。
- 食品の包装に記載されている推奨温度の中で、最も低い温度を使用してください。
- 調理中に何度か裏返します。


## 冷凍食品/加工食品の準備

食品を丁寧に扱うと健康の維持に役立ちます。


ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください。


- 食品の包装に記載されている調理モードと推奨温度を選択します。
- オープン庫内を予熱します。
- 予熱されたオープン庫内の、包装で推奨されている棚位置に食品を置きます。
- 各食品の包装に記載されている、最も短い調理時間が経過した時点で、食品を確認します。

## 食器温め

食器温めは、**熱風加熱プラス**  調理モードを使います。

食器温めには、必ず耐熱食器を使用してください。

- 棚位置1の上にラックを置き、その上に温める食器を置きます。食器の大きさに応じて、オープンの床面にラックを置き、棚受けを取り出してスペースを広げることができます。
- **熱風加熱プラス**  を選択します。
- 温度を 50-80 ° C に設定します。

 やけどのおそれがあります。

オープンから食器を取り出すときは、オープン用手袋をご使用ください。食器の下に水滴が溜まっている場合があります。

- 温めた食器をオープンから取り出します。

# ベーキング

食品を丁寧に扱うと健康の維持に役立ちます。

ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください。

## ベーキングのヒント

- 調理時間を設定します。ベーキングの場合は、開始をあまり遅らせないようにしてください。ケーキミックスや生地が乾燥したり、発酵効果が失われたりします。
- 一般的に、ラック、ユニバーサルトレイ、耐熱素材で作られてるベーキングトレイであればどれでも使用できます。
- 明るい色の薄い焼き型は、焼き色にむらが生じたり、焼き色がうまくつかなくなったりするので、使用を避けてください。条件が悪いと、正しく調理されません。
- 長方形の焼き型は、横長になるように置くと最も熱が行きわたり、均一にむらなく焼くことができます。
- ベーキング容器は常にラックの上に置いてください。
- 果物のトッピングのケーキや、背の高いケーキは型をユニバーサルトレイの上に置いて焼いてください。

## ベーキングシートを使う

ユニバーサルトレイ等のミーレのアクセサリには、パーフェクトクリーンほうろう加工が施されています（「機能」参照）。パーフェクトクリーンほうろう加工の表面は通常、油を引いたりベーキングシートを敷いたりする必要はありません。

- 苛性ソーダを含む生地を焼くときはベーキングシートを使用します。それに使われている水酸化ナトリウムが、パーフェクトクリーン加工の表面を損傷する可能性があるためです。
- スポンジ生地、メレンゲ、マカロンなどを焼くときは、ベーキングシートを使用します。卵白を多く含み、くっつきやすいためです。
- ラックで冷凍食品を調理する際は、ベーキングペーパーを使用します。

## 調理早見表に関する注意

調理早見表は巻末にあります。

### 🔥 温度を選ぶ

- 原則として、早見表に記載されている一番低い温度を選択してください。推奨より高い温度でベーキングすると、調理時間が短くなることもありますが、焼き色にむらごうたり、満足な焼き上がりにならなかったりします。

### ⌚ 調理時間を選ぶ

特に明記されていない限り、早見表に記載されている調理時間はオープン庫内を予熱しない場合の時間です。予熱されたオープン庫内の場合、時間を10分程度短縮してください。

- 原則として、最も短い調理時間が経過した時点で食品をチェックしてください。食品に竹串を刺します。

串に生地が付いてこなければ焼き上がっていません。


## 調理モードに関して

すべての調理モードとその推奨値の概要は、「メインメニューとサブメニュー」に記載されています。

## 自動プログラム を使う

- ディスプレイの指示に従います。

## 熱風加熱プラス を使う

ファンにより熱風がすぐに庫内に行き渡るため、**上下加熱**  よりも低い温度を使用できます。

複数の棚位置で同時にベーキングする場合は、この調理モードを使用します。

- 棚位置1つ：食材は棚位置1に置きます。
- 棚位置2つ：食材は棚位置1+3 または 2+4 に置きます。
- 棚位置3つ：食材は棚位置1+3+5 に置きます。

## ヒント

- 複数の棚位置で同時に調理する場合は、ユニバーサルトレイを最も低い棚に挿入します。
- 水分があるクッキーやケーキをベーキングする場合は、同時に使う棚位置は最大2つにしてください。

## モイスタープラス を使う

この調理モードは、モイスターを加えながら調理する場合があります。

- 食材を棚位置 2に置きます。

## 熱風ベーキング を使う

表面がしっとりとしたケーキを焼くには、この調理モードを使用します。

薄いクッキーのベーキングには、この調理モードは**使用しない**てください。

- ケーキは、棚位置1 か 2 に置きます。

## 上下加熱 を使う

暗い色の金属、ほうろう、アルミニウム製の光沢のない焼き型や、耐熱ガラス、セラミック、コーティングされた焼き型を使うことができます。

伝統的なレシピをベーキングする場合は、この調理モードを使用してください。古いレシピや料理本の場合は、それに記載されている推奨温度より10° C低く設定します。これによる調理時間の変化はありません。

- 食材は棚位置1 か 2 に置きます。

## 熱風加熱 エコ を使う

少量の食品を省エネの方法で調理する場合に使用します（例：冷凍ピザ、半調理されたロールパン、クッキー）。

- 食材は棚位置 2に置きます。

# ロースト

## ローストのヒント





- 耐熱素材で作られたあらゆる容器が使用できます。例：ロースト用容器、ふた付きロースト鍋、耐熱ガラス容器、ロースト用バッグ、磁器製/鋳鉄製容器、ユニバーサルトレイ、ユニバーサルトレイ上のラックや（別売の）飛散防止天板。
- オープン庫内の **予熱** を必要とするのは、牛サーロイン/ヒレ肉をローストする場合のみです。予熱は通常必要ありません。
- 肉をローストする場合は、ベーキングディッシュなど **フタ付きのロースト用容器** を使用してください。肉のジューシーさが保たれます。また、ラックを使うよりも、オープン庫内をきれいな状態に保つことができます。さらに、グレイビーを作るための肉汁を十分残すことができます。
- **ロースト用のバッグ** を使用する場合は、そのパッケージの指示に従ってください。
- **ラック** または **フタなしのロースト用容器** を使ってローストする場合、脂身の少ない肉には少量の油を加えるか、肉の上にベーコンを数枚乗せます。
- 肉に **味付け** して、ロースト用容器に入れます。必要に応じて、バターやマーガリンをまぶすか、油を塗ります。脂身の少ない大きな肉の塊り (2-3 kg) や、脂肪の多い丸ごとの鳥肉の場合は、容器に水を約 125 ml ほど加えます。
- 調理中に液体を加えずにください。**焼き色** を付けるプロセスを妨げてしまいます。焼き色が付き始めるのは、調理の終盤です。焼き色をしっかり付けたい場合は、調理時間の半分が経過した頃にフタを外します。
- プログラムが終了したらオープンから取り出し、フタをして約10分 **室温に置きます**。これにより、肉を切り分けるときに肉汁が出てくなくなります。
- **鳥肉** をパリッと焼き上げるには、調理時間終了の10分前に薄い塩水を塗ります。

## 調理早見表に関する注意

調理早見表は巻末にあります。

- 温度範囲、棚位置、時間を参照してください。調理容器の種類、肉の大きさ、調理方法も考慮してください。

### 🔥 温度を選ぶ

- 原則として、早見表に記載されている一番低い温度を選択してください。より高い温度で調理すると、肉の外側に焼き色がつかますが、中が十分に焼けません。
- **熱風加熱プラス** 、**モイスチャープラス** 、**オートロースト**  で調理する際は、**上下加熱**  での温度より約 20° C 低い温度を選択します。
- 重量が 3 kg 以上の肉の塊の場合は、ローストの調理早見表に記載の温度より約 10° C 低い温度を選択します。ローストにより長い時間がかかりますが、肉は中まで均一に焼かれ、皮が厚くなり過ぎることがありません。
- ラックでローストする場合は、フタ付き容器でローストする場合よりも約 10° C 低い温度を設定します。



## ⌚ 調理時間を選ぶ

特に明記されていない限り、早見表に記載されている調理時間はオープン庫内を予熱しない場合の時間です。

■ 英国の伝統的なロースト時間の求め方：肉の種類に応じて、450 g あたり15～20分、さらに約20分を加えた時間が目安となります。ただし、ローストの状態を確認しながら調理時間を調整してください。ロースト時間は、肉の厚み (cm) × 肉の種類別ロースト時間 (分 / cm) で求めることもできます。

- 牛肉/鹿肉：15-18 分/cm
- 豚肉/仔牛肉/ラム肉：12-15 分/cm
- 牛サーロイン/ヒレ肉：8-10 分/cm


■ 原則として、最も短い調理時間が経過した時点で食品をチェックしてください。


## ヒント

- 冷凍肉の場合は、1 kg あたり約20分、調理時間を延ばします。
- 約1.5 kg 未満の冷凍肉は、ロースト前に解凍する必要はありません。

## 調理モードに関して

すべての調理モードとその推奨値の概要は、「メインメニューとサブメニュー」に記載されています。

食材の底面に焼き色をつけるには、調理時間の終盤に**下部加熱**  を使います。



ローストには**熱風ベーキング**  を使わないでください。肉汁の色が濃くなりすぎてしまいます。


## 自動プログラム を使う

■ ディスプレイの指示に従います。

## 熱風加熱プラス または オートロースト を使う

これらの調理モードは、しっかり焼き色をつけたい肉、魚、鳥肉、あるいは牛サーロイン/ヒレ肉のローストに適しています。

**熱風加熱プラス**  を使用すると熱がオープン庫内全体にすぐに伝わるため、**上下加熱**  よりも低い温度で調理することができます。

**オートロースト**  では、オープン庫内はまず、表面を焼くための高い温度 (約230° C) まで加熱されます。この温度に達するとすぐに、設定した調理温度まで自動的に下がってローストが続けられます。

■ 食材は棚位置 2 に置きます。

## モイスターフラス を使う

この調理モードは、モイスターフラスを加えながら調理する場合があります。

■ 食材を棚位置 2 に置きます。

## 上下加熱 を使う

伝統的なレシピをベーキングする場合は、この調理モードを使用してください。古いレシピや料理本の場合は、それに記載されている推奨温度より10° C低く設定します。これによる調理時間の変化はありません。

■ 食材は棚位置 2 に置きます。

## 熱風加熱エコ を使う

少量のローストや肉料理を省エネの方法で調理する場合に使用します。

■ 食材は棚位置 2 に置きます。

# グリル

**!** 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

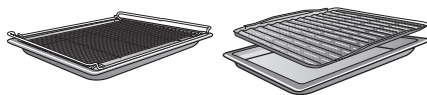
ドアを開けたままの状態ではグリルすると、熱風がファンで冷却されず、オープン庫外に流れ出ます。操作パネルが熱くなります。

グリルは、オープンのドアを閉じた状態で行ってください。

## グリルのヒント

- グリルには予熱が必要です。ドアを閉じた状態で、上部ヒーター/グリルヒーターを約5分予熱します。
- 必要であれば、肉を切ります。肉汁が出てしまうため、グリルする前に塩をふらないでください。
- 赤身の肉には、必要であれば少量の油を加えます。他の種類の脂肪は、燃えて煙が出たりするため使用しないでください。
- 魚は通常の方法で洗います。うまみを出すために、少量の塩をふります。魚にレモン果汁をふりかけるのも良いでしょう。
- ユニバーサルトレイに、ラックまたは飛散防止天板（別売）を乗せて使います。飛散防止天板を使用した場合、肉汁はその下に溜まります。これは、肉汁がはねてオープンが汚れるのを防ぎ、肉汁はグレービーやソースを作るために使用できます。ラックまたは飛散防止天板には油を塗り、その上に食材を置きます。

ベーキングトレイは使用しないでください。



## 調理早見表に関する注意

調理早見表は巻末にあります。

- 温度範囲、棚位置、調理時間を参照してください。肉の大きさや焼き加減も考慮してください。
- 最も短い調理時間が経過した時点で、食品をチェックしてください。

## 温度を選ぶ

- 原則として、早見表に記載されている一番低い温度を選択してください。より高い温度で調理すると、肉の外側に焼き色がつきますが、中が十分に焼けません。

## 棚位置を選ぶ

- 調理する食材の厚みに応じて、棚位置を選択します。
- 平らな食材は、棚位置3か4に置きます。
- 厚めの食材は、棚位置1か2に置きます。

## ⊕ 調理時間を選ぶ

- 薄めの肉や魚の切り身は、片面あたり約6-8分グリルします。  
同時にグリルする食材の厚さはできるだけ揃え、調理時間にあまり差が出ないようにします。
- 原則として、最も短い調理時間が経過した時点で食品をチェックしてください。
- **チェック**するには、スプーンを肉に押しつけてみます。これにより、肉の火の通り具合をみることができます。

### - レア/ピンク色

スプーンが簡単に押し込めてしまう場合、中は生に近い状態です。

### - ミディアム

いくぶん押し返す力があれば、半ば火が通っている状態です。

### - ウェルダン

スプーンがほとんど押し込めなければ、完全に火が通っている状態です。

**ヒント:** 厚めの肉の表面が焼けていても中が生の場合、棚位置を下げるか、温度を下げグリルを続けます。これにより、表面が焼けすぎのを防ぎます。

## 調理モードに関して

すべての調理モードとその推奨値の概要は、「メインメニューとサブメニュー」に記載されています。

### フルグリル を使う

この調理モードは、平らな薄切り肉を大量にグリルする場合や、大きなベーキング料理に焼き色をつける場合に使用します。

上部ヒーター/グリルヒーターの全体が赤く光り、必要な熱を加えます。

### 熱風グリル を使う

この調理モードは、鶏肉のように厚みのある食材のグリルに適しています。

通常、薄い食材には220°C、厚めのカットには180-200°Cの温度設定が推奨されます。

# 清掃とお手入れ

**!** 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

オーブンは使用中、高温になります。ヒーター、オーブン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

手作業での清掃を行う前に、ヒーター、オーブン庫内、アクセサリーを冷ましてください。

**!** 感電によるけがのおそれがあります。

スチームクリーナーからの蒸気が電気部品に達してショートを引き起こすおそれがあります。

本製品の清掃にはスチームクリーナーを使用しないでください。

不適切な洗剤を使うと、表面が変色・変質するおそれがあります。オーブン前面は、特にオーブン用クリーナーやカルキ除去剤による損傷を受けやすくなっています。

すべての表面は傷つきやすくなっています。ガラスに傷がつくと、状況によっては破損につながるおそれがあります。

洗剤の残留物はすぐに拭き取ってください。

## 不適切な洗剤

表面の損傷を防ぐため、以下のものは使用しないでください：

- ナトリウム化合物、アンモニア、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- カルキ除去剤を含む洗剤のオーブン前面への使用
- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンジー、研磨パッドなど）
- 溶剤を含む洗剤
- ステンレス用の洗剤
- 食器洗い機用クリーナー
- ガラス用洗剤

- セラミックガラス製クッキングヒーター用の洗剤
- 硬い研磨ブラシやスポンジ（研磨剤を付けて使用したことのあるたわし、ブラシ、スポンジなど）
- メラミンスポンジ
- 尖った金属ペラ
- 金属たわし
- 機械的洗浄剤によるしみ落とし
- オーブン用クリーナー
- ステンレスたわし

汚れを放置しておくと、落とせなくなる可能性があります。清掃をせずに頻繁に使用すると、汚れを落とすことが非常に困難になる場合があります。

どんな汚れもすみやかに取り除くことをお勧めします。

アクセサリーは、食器洗い機に対応していません。

**ヒント:** 吹きこぼれた果汁やケーキ生地などの汚れは、オーブン庫内はまだ温かいうちに取り除くようにします。

オーブンの清掃をしやすくするには：

- ドアを取り外します。
- 棚受け外します（取り付けられていればフレキシクリップも）。
- 触媒ほうろう加工の後壁を取り外します。
- 上部ヒーター/グリルヒーターを下げます。

## 通常の汚れを取り除く

### 通常の汚れを取り除く

- 普通の汚れは、お湯と食器用台所洗剤を含ませたきれいなスポンジ、または湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで直ちに取り除きます。

- 洗剤が残らないようにきれいな水でよくすすぎます。  
特にパーフェクトクリーン加工を含む部品は、残った洗剤によって汚れがこびり付きにくい性質が損なわれるおそれがあります。
- 清掃後、柔らかい布で表面を拭き、乾かします。

## シーンを清掃する

ドアを内側から密閉するために、オープン庫内の周りにはシーンが取り付けられています。

シーンに油汚れが沈着すると、シーンがもろくなりひび割れの原因になります。

- 使用後毎回シーンをきれいに拭くことをお勧めします。

## 頑固な汚れを取り除く (フレキシクリップを除く)

吹きこぼれた果汁やローストの肉汁によって、表面が変色したままになったり、部分的につやが落ちてしまうことがあります。この変色は、表面加工の特性に影響しません。

このような変色箇所を無理に取り除こうとしないでください。ここに記載の道具以外は使用しないでください。

- 焼き付いてしまった付着物は、ガラススクレイパーまたはステンレスたわし、お湯、食器用台所洗剤で取り除きます。

研磨剤、研磨ブラシ/スポンジ、オープンクリーナーを使用すると、触媒ほうろう加工された表面の汚れにくい特性が失われます。

オープンクリーナーを使う場合は、あらかじめ触媒ほうろう加工パネルを取り外してください。

## オープン用クリーナーを使う

- パーフェクトクリーン加工が施された表面の非常に頑固な汚れは、十分に冷めた表面に塗布したオープン用クリーナーを使って清掃することができます。

オープン用クリーナーのスプレーが隙間や穴に入ると、その後の調理プログラム中に強い臭いが発生します。

オープン庫内の天井にオープン用クリーナーをスプレーしないでください。

オープン庫内の内壁や背面の壁にある隙間や穴にオープン用クリーナーをスプレーしないでください。

- 包装に記載された指示に従います。

市販のオープンクリーナーは、冷めたオープンに対して、最大10分以内で使用されなければなりません。

- その後に、キッチン用スポンジの硬い面も使って汚れを取り除くことができます。
- 洗剤が残らないようにきれいな水でよくすすぎます。
- すべての表面を柔らかい布で拭いて乾かします。

## フレキシクリップの頑固な汚れ

フレキシクリップを食器洗い機で洗浄すると、スムーズに動作するために不可欠な特殊なグリスが失われてしまいます。

フレキシクリップは絶対に食器洗い機で洗浄しないでください。

頑固な汚れが表面についたり、こぼれた果汁でベアリングがべたべたになった場合は、以下の手順で清掃してください。

# 清掃とお手入れ

- 食器用台所洗剤を溶かしたお湯に、フレキシクリップを約10分浸します。  
必要に応じて、キッチン用スポンジの硬い面で汚れを取り除きます。ヘアリングは、柔らかいブラシで慎重に洗浄します。

洗浄によって、所々変色したり色褪せたりする場合がありますが、フレキシクリップの機能には影響しません。

## 触媒ほうろう加工の後壁を清掃する

触媒ほうろう加工は、オープン内が非常に高温になると表面から油や脂肪が自動的に焼け落ちてきれいになる特性があります。洗浄剤を追加する必要はありません。この特性は、温度が高いほど効果を発揮します。


研磨剤、研磨ブラシ/スポンジ、オープנקリーナーを使用すると、触媒ほうろう加工された表面の汚れにくい特性が失われます。

オープנקリーナーを使う場合は、あらかじめ触媒ほうろう加工パネルを取り外してください。

## スパイスや砂糖などの沈着物を取り除く


- 後壁を取り外します（「清掃とお手入れ」-「後壁を取り外す」参照）。
- 食器用台所洗剤を溶かしたお湯と柔らかいブラシを使って、手で後壁を清掃します。
- 後壁をしっかりすすぎます。
- 安全に乾くまで待ってから、オープンに取り付けます。

## 油脂を取り除く

- 棚受けを含むすべてのアクセサリーを庫内から取り外します。
- 清掃を開始する前に、ドア内やパーフェクトクリーンの表面から大きな汚れの沈着物を取り除き、焼き付かないようにします。
- **熱風加熱プラス**  を選択し、250°C に設定します。
- オープンに何も入れずに最低1時間加熱します。

必要な時間は、汚れの度合によって異なります。

触媒ほうろう加工された表面が油脂でひどく汚れている場合、庫内の表面に薄い膜が形成される場合があります。

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

オープン使用中、高温になります。ヒーターやオープン庫内でやけどをするおそれがあります。

手作業での清掃を行う前に、ヒーターとオープン庫内を冷ましてください。

- きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で、または清潔な湿らせたマイクロファイバークロスで、ドアとオープン庫内を清掃します。

残った汚れは、オープンを高温で使用する度に、徐々に消えていきます。

## カルキ除去

カルキ除去の頻度は、お住まいの地域の水の硬度によって異なります。

カルキ除去はいつでも実行できます。

ただし調理プログラムを一定回数実行すると、正常な機能を維持するために、スチーム噴射システムのカルキ除去の実行を促すメッセージが表示されます。

カルキ除去までに使える回数残り10回になると、残り回数がカウントダウン表示されるようになります。残り0回になると、モイスチャーを使う調理モードや自動プログラムは実行できなくなります。

カルキ除去を実行するまで、それらは使用できません。モイスチャーを使わない調理モードや自動プログラムは使用できます。

## カルキ除去の手順

カルキ除去を開始したら、最後まで完了させる必要があります。キャンセルはできません。

カルキ除去は約 90 分かかり、以下の手順からなります。

1. カルキ除去の準備
2. カルキ除去剤溶液の吸い込み
3. 除去段階
4. すすぎ 1
5. すすぎ 2
6. すすぎ 3
7. 残留水の蒸発を行う

## カルキ除去の準備

容量約 1 リットルの容器が必要です。

吸引カップ付きのプラスチックチューブが付属しているので、カルキ除去剤溶液を入れた容器を給水管の下ですっと持っている必要はありません。

付属のカルキ除去剤（タブレット）の使用をお勧めします。ミーレ製品専用が開発されており、最適な結果が得られます。

**ヒント:** ミーレのカルキ除去剤は、ミーレオンラインショップ、ミーレ、ミーレ販売店でご注文いただけます。

クエン酸以外の酸や、塩化物などの望ましくない物質を含む他のカルキ除去剤は、本製品に損傷を与える可能性があります。

また、カルキ除去剤の濃度が適切でない場合、必要なカルキ除去効果が得られない可能性があります。

- 冷たい水道水約600mlに、カルキ除去剤1錠を溶かします。

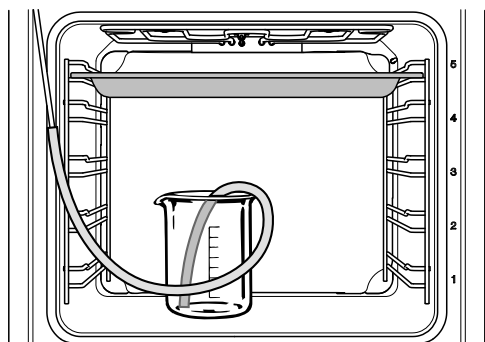
## カルキ除去を実行する

- その他  を選択します。
- カルキ除去 を選択します。

モイスチャーを使う調理モードや自動プログラムがすでに実行不可になっている場合は、OKをタッチしてすぐにカルキ除去を開始することができます。

- 使用済みのカルキ除去剤溶液を溜めるため、ユニバーサルトレイを一番上の棚位置に奥まで挿し入れます。表示されたメッセージを OK で確定します。

# 清掃とお手入れ



- カルキ除去剤溶液を入れた容器を、オープン庫内の床面に置きます。
- プラスチックチューブの先端を給水管に取り付けます。プラスチックチューブのもう一方の先端をカルキ除去剤溶液の入った容器の底につけ、吸引力カップで固定します。
- OKで確定します。

水の吸い込みが始まります。ポンプの音が聞こえます。

水の吸い込みは OK を選択することで、いつでも中断・再開できます。

指定された溶液の量は、実際に取り込まれる量より多い場合があります。このため、カルキ除去終了時にいくらかの溶液が容器に残ることがあります。

水の吸い込みが終わったことを知らせるメッセージが表示されます。

- OKで確定します。

**除去段階**が始まります。時間がディスプレイにカウントダウン表示されます。

- 容器はそのまま、チューブが給水管につながった状態でオープン庫内に置いておきます。容器に約 300 ml の水を足します。除去段階中、システムにさらに水が取り込まれるためです。

約 5 分間隔で、水がシステム内に取り込まれていきます。ポンプの音が聞こえます。

除去中は、庫内照明と冷却ファンは作動し続けます。

除去段階終了時に、アラーム音が鳴ります。

## 除去段階後にスチーム噴射システムのす ずぎを行う

除去段階の終了後、カルキ除去剤溶液が残らないようにスチーム噴射システムをすすぐ必要があります。

すすぎでは、約 1 リットルの新鮮な水道水が 3 回スチーム噴射システムに取り込まれ、ユニバーサルトレイに溜まります。

- オープンからカルキ除去剤溶液が溜まったユニバーサルトレイを取り出し、溶液を捨てます。トレイを一番上の棚位置に戻します。
- プラスチックチューブを容器から外します。
- 容器をよくすすぎ、新鮮な水道水約 1 リットルを注ぎます。
- 容器をオープン内に戻し、プラスチックチューブを入れて固定します。
- OKで確定します。

**1回目のすすぎ**のための水の吸い込みが始まります。

水はスチーム噴射システム内を通り、ユニバーサルトレイに溜まります。



**2回目のすすぎ**の準備に関する説明が表示されます。


- オープンからユニバーサルトレイを取り出し、溜まった水を捨てます。トレイを一番上の棚位置に戻します。
- プラスチックチューブを容器から外し、新鮮な水道水約 1 リットルを注ぎます。
- 容器をオープン内に戻し、プラスチックチューブを入れて固定します。
- OKで確定します。
- **3回目のすすぎ**も同様に行います。

3回目のすすぎの水が溜まったユニバーサルトレイは、残留水の蒸発が終わるまでそのまま置いておきます。

## 残留水の蒸発を行う

3回目のすすぎの後、残留水の蒸発処理が始まります。

- 容器とプラスチックチューブをオープン庫内から取り出します。
- ドアを閉めます。
- OKで確定します。


 蒸気によるけがのおそれがあります。蒸気は重度のやけどを引き起こす場合があります。蒸発中は、ドアを開けないでください。


オープンのヒーターがオンになり、蒸発の残り時間が表示されます。

残り時間は、実際の残留水量に応じて自動調整されます。

## カルキ除去を完了する

蒸発処理の終了時に、カルキ除去後の清掃に関する情報が表示されます。

- OKで確定します。
- アラーム音が鳴り、**終了**と表示されます。
-  オン/オフセンサーコントロールでオープンをオフにします。

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

オープンは使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

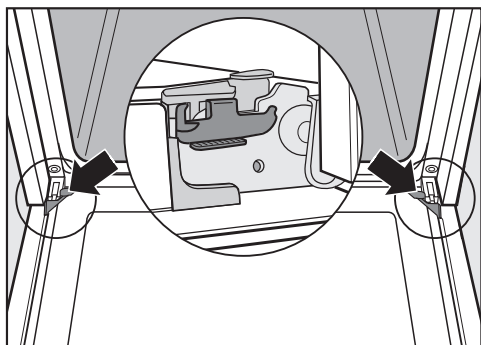
手作業での清掃を行う前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。

- ユニバーサルトレイを取り出し、溜まった水を捨てます。
- オープン庫内が冷めたら、結露や残ったカルキ除去剤溶液を取り除きます。
- オープン庫内が完全に乾くまで、ドアを開けておいてください。

# 清掃とお手入れ

## ドアを取り外す

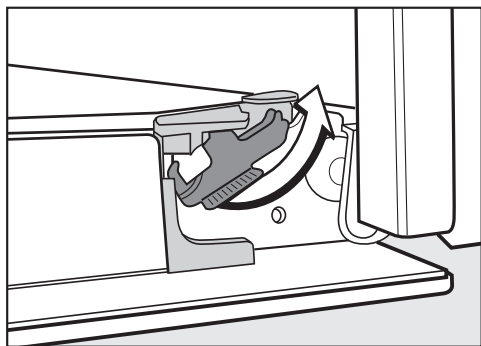
ドアの重量は、約 9 kg です。



オープンドアは、固定具でドアヒンジに接続されています。

固定具からドアを外す前に、左右のヒンジストッパーを解除する必要があります。

- ドアを完全に開きます。



- 左右のヒンジストッパーは、止まる場所まで回して解除します。

誤った方法でドアを取り外すと、オープンが損傷するおそれがあります。

絶対にドアを固定具から水平方向に引っ張らないでください。固定具がばねで跳ね返り、オープンに損傷を与えます。

取っ手を持ってドアを固定具から取り外そうとしないでください。取っ手が壊れることがあります。

- ドアを、半開きで静止する位置まで上げます。



- ドアの両側をしっかりと持ち、斜め上方向に持ち上げて固定具から外します。ドアがまっすぐに戻せることを確認してください。

## ドアを分解する

オープンドアは 3枚のガラス板で構成される中空構造で、ガラス表面の一部には熱を反射するコーティングが施されています。

オープン作動中は、外側のガラス板が高温にならないよう、空気がドアの中空部分を通過します。

ガラス板の間に汚れが入り込んでしまった場合、ドアを分解して清掃することができます。

ドアガラスに傷がつくと、ガラスが割れる原因になります。

ドアガラスの清掃には、研磨剤、硬いスポンジ、ブラシ、尖った金属の器具を使用しないでください。

ドアガラスの清掃の際には、オープン前面の清掃に関する説明にも従ってください。

オープンクリーナーは、アルミの縁取りの表面を傷めてしまいます。

この部品は、お湯と食器用台所洗剤をつけたきれいなスポンジか、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスでのみ清掃してください。

ドアガラスは落とすと破損する可能性があります。

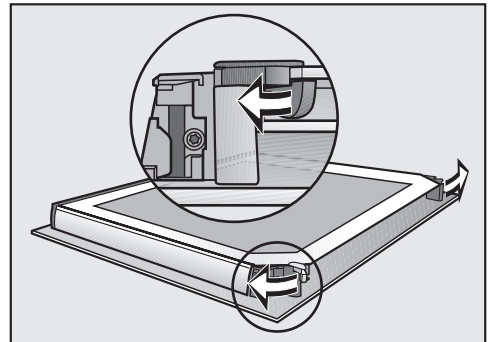
分解したドアガラスは安全な場所に置いてください。

⚠ ドアがボタンと閉まることによるけがのおそれがあります。

ドアをオープンに付いた状態で分解しようとすると、ドアがボタンと閉まることがあります。

ドアは分解する前に必ず取り外してください。

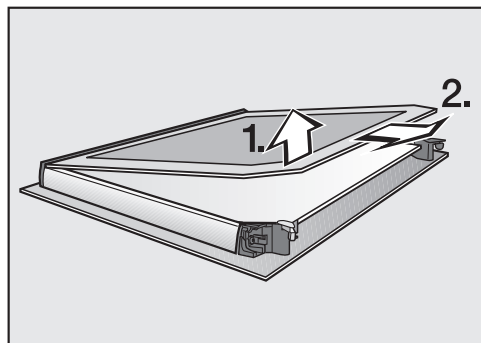
- ドアは、傷つかないようにふきんなどを敷いたテーブルの上に、外側のガラス板を下にして置きます。清掃中に破損しないよう、取っ手がテーブルの端から出て、ガラス面が浮かずにぴったるつくように置きます。



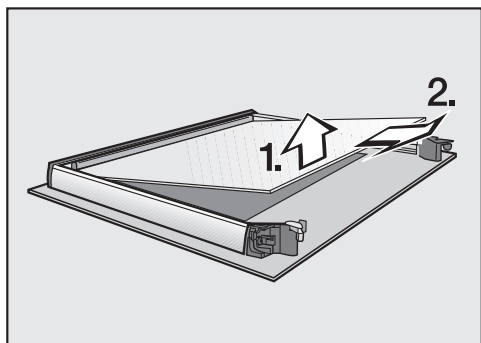
- ガラス板の固定具2つを外側に開きます。

# 清掃とお手入れ

内側の板を取り外します:

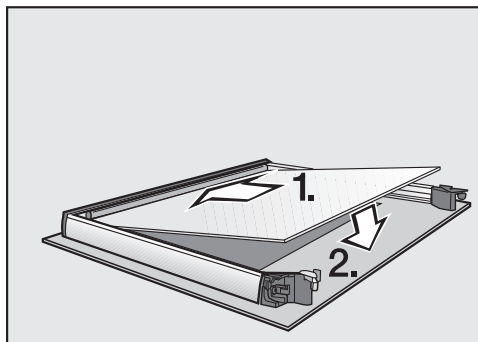


- **慎重に** 内側の板を持ち上げ、プラスチックの縁から取り外します。

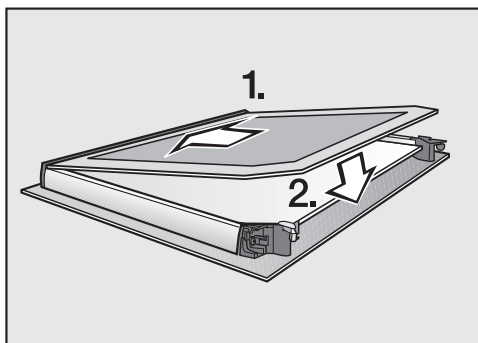


- 中間板を **慎重に** 持ち上げ、引き出します。
- ドアのガラス板とその他の部品を、お湯に溶かした食器用台所洗剤を含ませたきれいなスポンジか、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで清掃します。
- すべての部品を柔らかい布で拭いて乾かします。

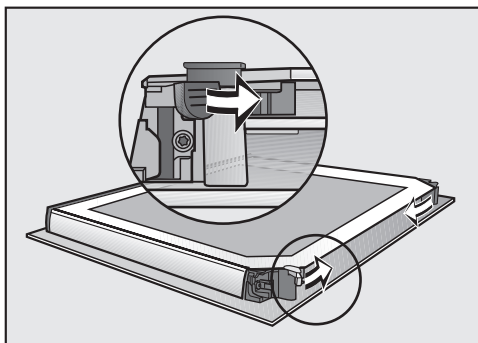
続いて、ドアを慎重に組み立てます。



- 中間板を部材番号が読み取れるように(逆にしないように)取り付けます。



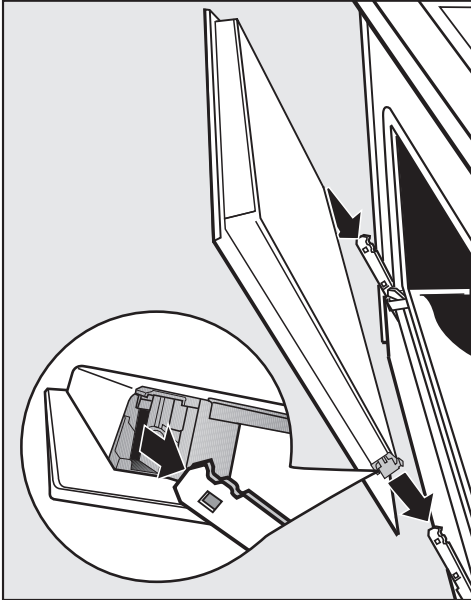
- 内側の板を、つやのない面を下にしてプラスチックの縁に押し込み、固定部の間に置きます。



- 両方のガラス板固定具を内側に向けて閉じます。

ドアの組み立てが完了しました。

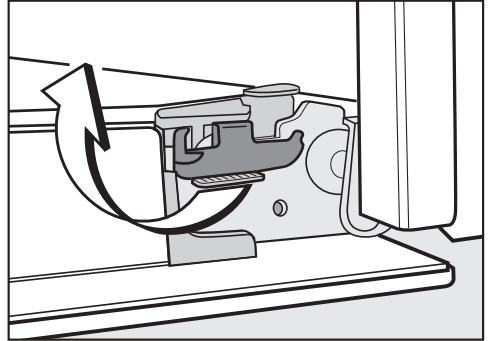
## ドアを取り付ける



- ドアの両側をしっかりと持ち、慎重にヒンジ固定具に差し込みます。ドアがまっすぐに取り付けられていることを確認してください。

- ドアを完全に開きます。

ストッパーがロックされていないと、ドアがはずれて破損することがあります。ドアを取り付けたら、ストッパーがロックされていることを必ず確認してください。



- ストッパーをロックするには、水平になって止まる位置まで回します。

# 清掃とお手入れ

## 棚受けとフレキシクリップを取り外す

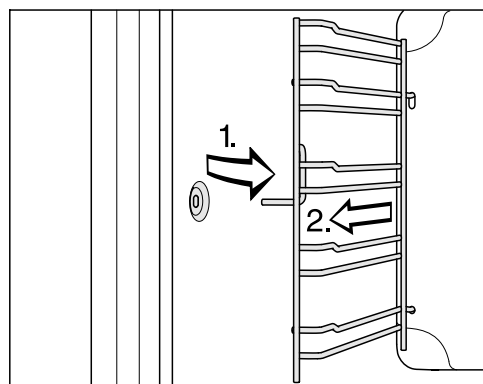
棚受けは、フレキシクリップと一緒に取り外すことができます（取り付けられている場合）。

フレキシクリップを先に取り外したい場合は、「機能」-「フレキシクリップを取り付ける/取り外す」の手順に従ってください。

⚠️ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

棚受けを取り外す前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。



- 棚受けを手前の取付部 (1.) から引き出し、取り出します (2.)。

**付けなおす** には、この手順を逆順に行いません。

- 棚受けをを慎重に取り付けます。

## 後壁を取り外す

後壁は清掃のために取り外すことができます。

⚠️ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

オープンは使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

後壁を取り外す前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。

⚠️ 回転するファンの羽根でけがをするおそれがあります。

熱風用のファンの羽根でけがをするおそれがあります。

後壁を装着していない状態で、オープンを作動させないでください。

- 本体を主電源から遮断します。そのためにコンセントを抜くか、ブレーカーを落としてください。
- 棚受けを取り外します。
- 後壁の角にある4つのネジを緩め、取り外します。
- 後壁を清掃します（「清掃とお手入れ」-「触媒ほうろう加工の後壁を清掃する」参照）。

**付けなおす** には、この手順を逆順に行いません。

- 後壁を慎重に元の位置に取り付けます。

後壁の向き（穴の位置など）が、「各部の名称」の図の通りになっていることを確認してください。

- 棚受けを取り付けます。
- 本体を主電源に接続します。

## 上部ヒーター/グリルヒーターを引き下げる

庫内の天井面の汚れがひどい場合は、上部ヒーター/グリルヒーターを下げることで楽に清掃できます。庫内の天井は、湿らせた布かキッチン用スポンジで定期的に清掃してください。

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

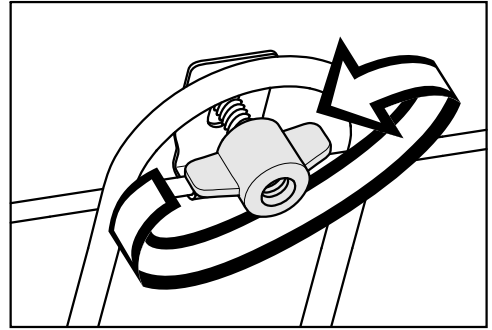
オーブンは使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

手作業での清掃を行う前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。

オープンの床面のほうろうは、落下したネジによって損傷する場合があります。

オープンの床面に布などを敷いて保護してください。

■ 棚受けを取り外します。



■ 蝶ネジを緩めます。

上部ヒーター/グリルヒーターを損傷しないように注意してください。

上部ヒーター/グリルヒーターは無理に引き下げないでください。

■ 上部ヒーター/グリルヒーターを慎重に引き下げます。

これで、庫内の天井面にアクセスできるようになりました。

■ オープンの天井を、お湯に溶かした食器用台所洗剤を含ませたきれいなスポンジか、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで清掃します。

■ 清掃後、上部ヒーター/グリルヒーターをゆっくりと元の位置に引き上げます。

■ 蝶ネジを取り付け、しっかりと締めます。

■ 棚受けを取り付けます。

# こんなとき、どうしたらいい？


日常の使用で発生する本体の性能に関する小さな不具合などは、間違った操作が原因の場合もあります。

以下のトラブルシューティングガイドにより、故障の原因を見つけ、直すことが出来る場合があります。ただし、次の注意点には十分ご注意ください。修理およびその他の作業を非専門技術者が行った場合、使用中に大きな危険を引き起こす可能性があります。電気機器の修理は、必ず地域および国の安全基準に厳密に従って、適任の有資格者が行わなければいけません。


問題	原因および対策
ディスプレイが真っ暗である。	<p>現在時刻表示オフ設定が選択されています。オープンがオフのときは、ディスプレイは真っ暗です。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ オープンをオンにすると、すぐにメインメニューが表示されます。時刻を常に表示したい場合は、<b>現在時刻表示オン</b>設定を選択します。</li> </ul> <p>オープンに電気が供給されていません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ オープンのプラグがコンセントに正しく挿入され、電源がオンであることを確認します。</li> <li>■ ブレーカーが落ちていないか確認します。電気の有資格者またはミーレ・カスタマーサービスにご連絡ください。</li> </ul>
アラーム音が鳴らない。	<p>アラーム音が無効、あるいは小さすぎる音量に設定されています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>音量レベルアラーム音</b> でアラーム音をオンにするか音量を上げます。</li> </ul>
オープン庫内が加熱しない。	<p>デモモードがオンになっています。デモモードでは、ディスプレイ内のメニューやセンサーコントロールは選択できませんが、オープンの加熱は作動しません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>ショールームプログラムデモモードオフ</b> でデモモードをオフにします。</li> </ul>
オープンをオンにすると、システムロックがディスプレイに表示される。	<p>システムロックが有効になっています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ OKで確定します。</li> </ul> <p>“OK”を6秒間押します と表示されます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 調理プログラムのシステムロックは、OKセンサーノブを6秒以上タッチすることで無効にすることができます。</li> <li>■ システムロックを恒久的に無効にしたい場合は、<b>安全機能システムロックオフ</b> 設定を選択します。</li> </ul>




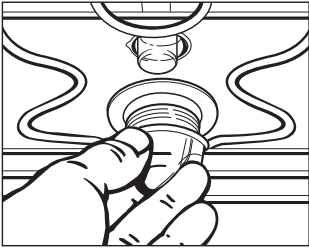

## こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
<p>センサーコントロールが反応しない。</p>	<p>ディスプレイ！QuickTouch！オフ 設定が選択されています。その場合、オープンがオフのときはセンサーコントロールは反応しません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ オープンをオンにすると、センサーコントロールが反応します。オープンがオフのときもセンサーコントロールに反応させたい場合は、ディスプレイ！QuickTouch！オンに設定します。</li> </ul> <p>オープンが主電源に接続されていません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ オープンのプラグがコンセントに正しく挿入され、電源が入っていることを確認します。</li> <li>■ ブレーカーが落ちていないか、ヒューズが切れていないか確認します。ヒューズが切れた場合、電気の有資格者またはミーレコンタクトセンターにご連絡ください。</li> </ul> <p>コントロールに異常があります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■  オン/オフセンサーコントロールを長押しし、ディスプレイが消えてオープンが再起動するのを待ちます。長押しします。</li> </ul>
<p>停電 がディスプレイに表示される。</p>	<p>短時間の停電がありました。停電により、現在の調理プログラムが停止しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ オープンをオフにし、再びオンにします。</li> <li>■ 調理プログラムを再度開始します。</li> </ul>
<p>12:00 がディスプレイに表示される。</p>	<p>電力供給が150 時間以上止まっていました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 時刻と日付を再設定します。</li> </ul>
<p>最大運転時間に到達 がディスプレイに表示される。</p>	<p>オープンが異常に長い時間作動し続けていました。これにより、切り忘れ防止機能が作動しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ OK で確定します。</li> </ul> <p>オープンが使用できるようになります。</p>
<p>エラー と、ここにはないコードがディスプレイに表示される。</p>	<p>お客様では解決できない問題が発生しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。</li> </ul>
<p>この機能は 現在使用不可 がカルキ除去機能の選択後にディスプレイに表示される。</p>	<p>スチーム噴射システムに異常があります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。</li> </ul>

# こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
モイスタチャーを使うプログラムが、水の吸い込みを行わない。	<p>デモモードがオンになっています。ディスプレイのメニューやセンサーコントロールは選択できませんが、スチーム噴射システムのポンプは作動しません。</p> <p>■ <b>設定   ショールーム プログラム   デモモード   オフ</b> を選択して、デモモードを解除してください。</p>
	<p>スチーム噴射システムのポンプに異常があります。</p> <p>■ <b>ミーレコンタクトセンター</b>にご連絡ください。</p>
調理プログラム終了後も音が聞こえる。	<p>調理プログラム終了後も冷却ファンは作動し続けます（「設定」 - 「冷却ファン作動」参照）。</p>
オープンが自動的にオフになった。	<p>節電のため、調理プログラム終了後に一定時間何も押されないと、オープンは自動的にオフになります。</p> <p>■ オープンの再度オンにします。</p>
ケーキやクッキーが、調理早見表の時間が経過しても正しく焼けていない。	<p>レシピと異なる温度が使われています。</p> <p>■ レシピに記載されている温度を選択します。</p>
	<p>レシピと異なる量の材料が使われています。</p> <p>■ レシピの量から変えてしまっていないか確認します。液体や卵の量を増やすと、生地の水分が増し、より長い調理時間が必要になります。</p>
ベーキングの焼き色にむらがある。	<p>誤った温度または棚位置が選択されました。</p> <p>■ 少々の焼きむらが出るのは異常ではありません。焼きむらが著しい場合は、温度と棚位置が正しいかどうか確認します。</p>
	<p>焼き型の材質や色が、選択された調理モードに適していません。</p> <p>■ <b>上下加熱</b>  を使用する際は、明るい色で光沢のある焼き型では望ましい結果が得られません。暗い色の、光沢のない型がベーキングに最適です。</p>
触媒ほうろうの表面に錆びのような点が現れる。	<p>触媒ほうろうの自浄特性では、スパイスや砂糖などの沈着物は除去されません。</p> <p>■ 触媒ほうろう加工のパネルを取り外し、お湯に溶かした食器用台所洗剤を含ませた柔らかいブラシで沈着物を取り除きます（「清掃とお手入れ」 - 「触媒ほうろう加工の後壁を清掃する」参照）。</p>
オープン内の照明がすぐにオフになる。	<p><b>照明   15秒間"オン"</b> が設定されています。</p> <p>■ 調理プログラムの間ずっと照明をオンにしておきたい場合は、<b>照明   オン</b> を設定します。</p>

# こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
庫内照明が消えている。	<p>照明：オフ 設定が選択されています。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■  を押すと、庫内照明が15秒点灯します。</li><li>■ 必要であれば、<b>照明：オン</b> または <b>15秒間”オン”</b> を設定します。</li></ul>
庫内照明が点灯しない。 	<p>ハロゲンランプに異常があります。</p> <div data-bbox="404 384 1042 608" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> 熱い表面によるやけどのおそれがあります。 オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリにより、やけどをするおそれがあります。 手作業での清掃を行う前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリを冷ましてください。</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 本体を主電源から遮断します。そのためにコンセントを抜くか、ブレーカーを落としてください。</li><li>■ ランプカバーを反時計回りに 1/4回転させて解除し、シールと一緒に下に引っ張って外します。</li><li>■ 新しいハロゲンランプに交換します。</li><li>■ ランプカバーをシールと一緒に元の位置に取り付け、時計回りに回して固定します。</li><li>■ 本体を主電源に接続します。</li></ul>

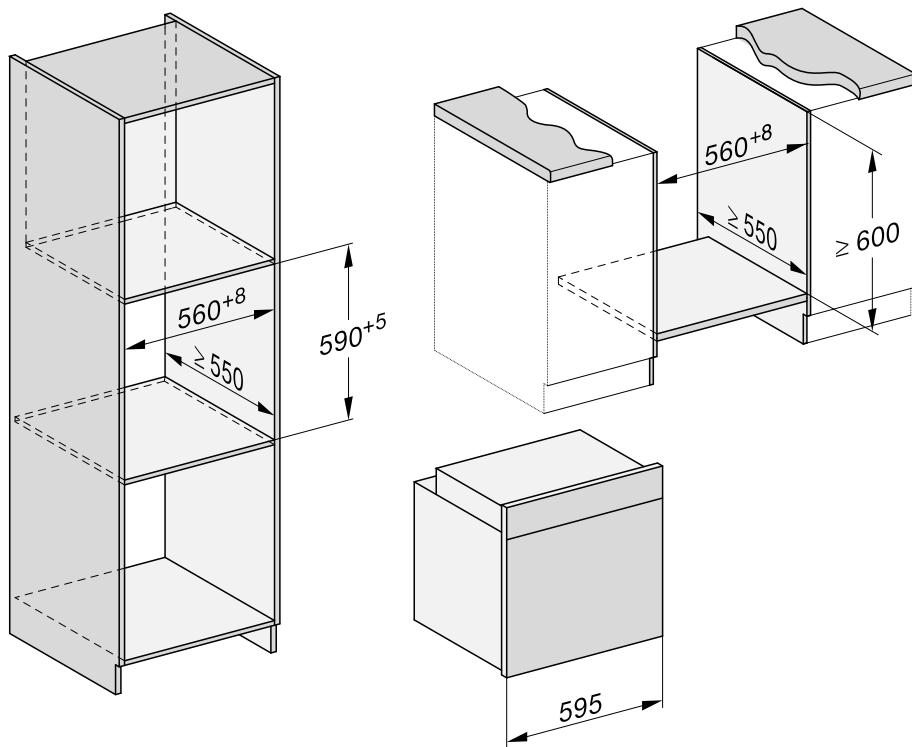
# 設置

## 設置寸法

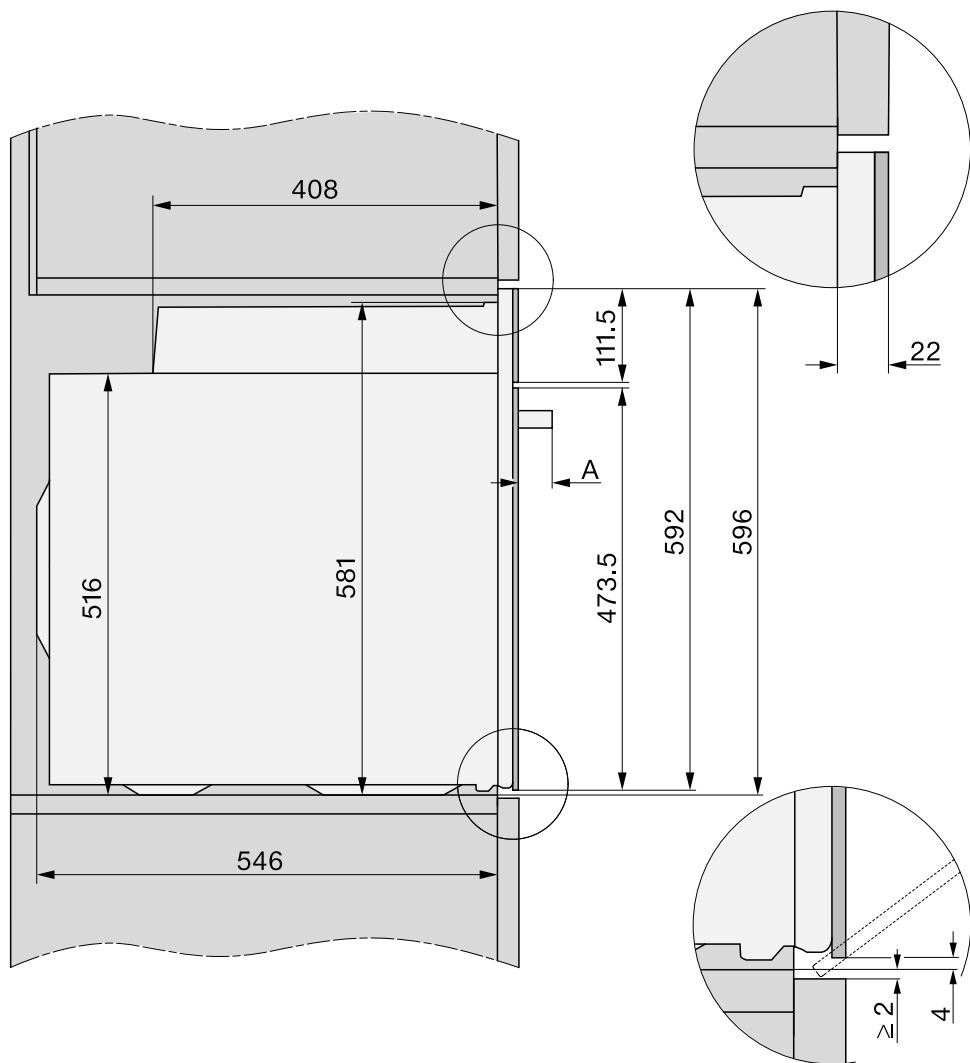
寸法は mm 単位です。

### ツールユニットまたはアンダーカウンターへの設置

クックトップの下に設置する場合は、クックトップの設置・施工手順書と、クックトップに必要な深さも考慮してください。



## 側面図

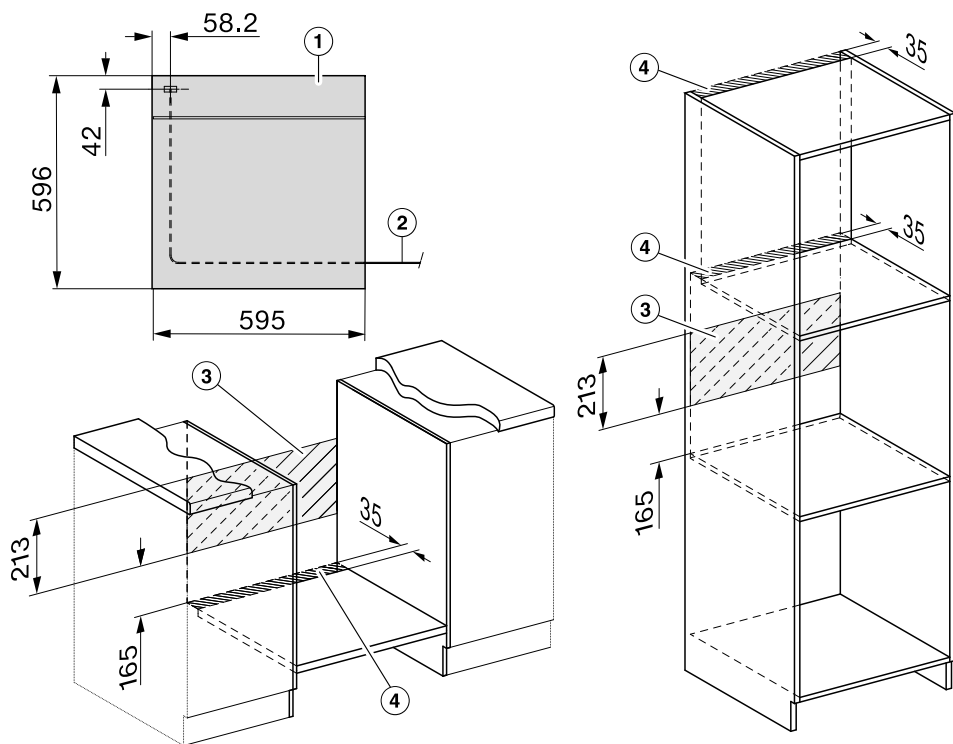


**A** H 71xx : 43 mm

H 72xx : 47 mm

# 設置

## 接続と換気



- ① 正面図
- ② 電源コード
- ③ このエリアには電源接続を設けないこと
- ④ 換気用開口部

## オープンを設置する

安全上の理由により、完全に設置が完了してからオープンを使用してください。

正しく機能するために、オープンには冷気を適切に供給する必要があります。薪ストーブなど他の熱源によって、必要な冷気が過度に加熱されないようにしてください。

この機器を設置する際は別刷「設置・施工手順書」に従い、以下の点に注意してください。

オープンを設置する棚が壁に接触しないようにしてください。

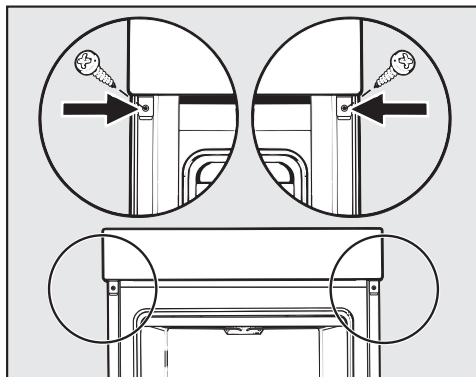
設置キャビネット内に、断熱材を貼らないでください。

- オープンを電源に接続します。

ドアハンドルを持ってオープンを持ち上げると、ドアが損傷する可能性があります。持ち上げる際には、筐体の両側にある取っ手用のくぼみを使用してください。

本製品の設置前に、オープンドアとアクセサリを取り外すことを推奨します。（「清掃とお手入れ」-「ドアを取り外す」を参照）これによりオープンが軽くなって設置キャビネットに押し込みやすくなり、また誤ってドアハンドルを持って持ち上げるおそれもなくなります。

- オープンを設置キャビネットに押し込み、位置を調節します。
- ドアを取り外していない場合は、ドアを開けてください。



- 付属のねじで、設置キャビネットの側壁にオープンを固定します。
- ドアを外してある場合は、ドアを元通り取り付けます（「清掃とお手入れ」-「ドアを取り付ける」を参照）。

# 設置

## 電源接続



けがのおそれがあります！  
無資格者による設置、修理、その他の作業は危険です。ミーレは無許可の作業に対する責任を負いかねます。

電気配線等の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任の有資格者が行わなければなりません。設置または修理作業が完了するまで、本製品への電源供給が遮断されていることを確認してください。

可能であれば、コンセントに簡単にアクセスできる状態にしてください。

設置後にコンセントにアクセスできない場合は、必ず電源を遮断する別の方法を用意しなければなりません。

## 接続データ

電圧、定格消費電力、周波数は、ドアを開けたオープン内に見える型式表示シールに記載されています。

これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

- ミーレへのお問合せ時には、以下をお知らせください。
- 型番
- 製造番号

## 電源接続

すべての電気作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任の有資格者が行わなければなりません。

可能であれば、コンセントに簡単にアクセスできる状態にしてください。









設置後にコンセントにアクセスできない場合は、必ず電源を遮断する別の方法を用意しなければなりません。

電圧、定格消費電力、周波数は、ドアを開けたオープン内に見える型式表示シールに記載されています。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。



## 衣用生地

ケーキ/クッキー (アクセサリー)		 温度 [° C]	 ブースター	 棚位置 <sup>5</sup>	 調理時間 [分]
マフィン (トレイ 1 枚)		150-160	-	2	25-35
マフィン (トレイ 2 枚)		150-160	-	1+3	30-40 <sup>3</sup>
ケーキ 小 (トレイ 1 枚)		150	-	2 <sup>2</sup>	25-35
		160 <sup>1</sup>	-	3 <sup>2</sup>	20-30
ケーキ 小 (トレイ 2 枚)		150 <sup>1</sup>	-	1+3 <sup>2</sup>	25-35
パウンドケーキ (パウンド型 30 cm)		150-160	-	2	60-70
		155-165 <sup>1</sup>	-	2	60-70
マーブル/ナッツケーキ (パウンド型 30 cm)		150-160	-	2	55-65
		150-160	✓	2	60-70
マーブル/ナッツケーキ (リング型/バントケーキ型 Ø 26 cm)		150-160	✓	2	55-65
		150-160	✓	2	60-70
フレッシュフルーツケーキ (トレイ)		155-165	-	2	40-50
		155-165	✓	1	55-65
フレッシュフルーツケーキ (スプリングフォームケ ーキ型 Ø 26 cm)		150-160	✓	2	55-65
		165-175 <sup>1</sup>	-	2	50-60
ケーキの土台 (タルト型 Ø 28 cm)		150-160	-	2	25-35
		170-180 <sup>1</sup>	-	2	15-25

 調理モード、 温度、 ブースター、 棚位置、 調理時間、 熱風加熱プラス、  
 上下加熱、 オン-オフ

























1 オープンを予熱してから食品を入れます。







2 フレキシクリップが取り付けられていれば、取り外します。

3 記載の調理時間が経過する前に 十分 焼き色がついている場合は、トレイを早めに取り出してください。

# 調理早見表

## 練り込み生地

ケーキ/クッキー (アクセサリー)		 温度 [° C]	 ブースター	 棚位置 <sup>5</sup>	 調理時間 [分]
クッキー (トレイ 1 枚)		140-150	-	2	25-35
		150-160	-	2	25-35
クッキー (トレイ 2 枚)		140-150	-	1+3	25-35 <sup>3</sup>
ドロップクッキー (トレイ 1 枚)		140	-	2 <sup>2</sup>	35-45
		160 <sup>1</sup>	-	3 <sup>2</sup>	20-30
ドロップクッキー (トレイ 2 枚)		140	-	1+3 <sup>2</sup>	40-50 <sup>3</sup>
ケーキの土台 (タルト型 Ø 28 cm)		150-160	-	2	35-45
		170-180 <sup>1</sup>	-	2	20-30
チーズケーキ (スプリングフォームケーキ型 Ø 26 cm)		170-180	-	2	80-90
		150-160	-	2	80-90
アップルパイ、シングルクラスト (スプリングフォームケーキ型 Ø 20 cm)		160	-	2 <sup>2</sup>	80-100
		180	-	1 <sup>2</sup>	80-90
アップルパイ、ダブルクラスト (スプリングフォームケーキ型 Ø 26 cm)		180-190 <sup>1</sup>	-	2	60-70
		160-170	-	2	60-70
フレッシュフルーツケーキ、つや出し (スプリングフォームケーキ型 Ø 26 cm)		170-180	-	2	60-70
		150-160	-	2	55-65
フレッシュフルーツケーキ、つや出し (トレイ)		170-180	-	2	50-60
		160-170	-	2	45-55
スイートスイスアップルパイ (トレイ)		210-220 <sup>1</sup>	✓	1	55-65
		180-190	-	1	35-45

調理モード、 温度、 ブースター、 棚位置<sup>5</sup>、 調理時間、 熱風加熱プラス、  
 熱風加熱 エコ、 上下加熱、 熱風ベーキング、 オン-オフ







1 オープンを予熱してから食品を入れます。

2 フレキシクリップが取り付けられていれば、取り外します。

3 記載の調理時間が経過する前に 十分 焼き色がついている場合は、トレイを早めに取り出してください。

## イースト生地

ケーキ/クッキー (アクセサリー)		 [° C]		 <sup>5</sup> 1	 [分]
バントケーキ (バントケーキ型 径 24 cm)		150-160	-	2	50-60
		160-170	-	2	50-60
シュトレン		150-160	-	2	55-65
		160-170	✓	2	55-65
シュトロイゼルケーキ、フルーツ入り/無し (トレイ)		160-170	-	2	40-50
		170-180	✓	3	45-55
フレッシュフルーツケーキ (トレイ)		160-170	✓	2	45-55
		170-180	✓	3	45-55
アップルターンオーバーパイ/レーズンデニッシュ (トレイ 1 枚)		160-170	✓	2	25-35
アップルターンオーバーパイ/レーズンデニッシュ (トレイ 2 枚)		160-170	✓	1+3	30-40 <sup>3</sup>
白パン (型なし)		190-200	✓	2	30-40 <sup>4</sup>
		190-200	-	2	30-40
白パン (パウンド型、30 cm)		180-190	✓	2	30-40 <sup>5</sup>
		190-200 <sup>1</sup>	✓	2	30-40
全粒粉パン (パウンド型、30 cm)		190-200 <sup>1</sup>	✓	2	55-65 <sup>5</sup>
		200-210 <sup>1</sup>	✓	2	45-55
イースト生地の発酵		30-35	-	- <sup>2</sup>	-

調理モード、 温度、 ブースター、<sup>5</sup> 棚位置、 調理時間、 熱風加熱プラス、  
 上下加熱、 モイスチャープラス、 オン - オフ

1 オープンを予熱してから食品を入れます。

2 オープンの床面にラックを置き、その上に生地が入ったボウルを置きます。ボウルの大きさによっては、棚受けを取り外す必要があります。










3 記載の調理時間が経過する前に十分 焼き色がついている場合は、トレイを早めに取り出してください。




4 調理プログラムの開始時に1回蒸気注入します。

5 調理プログラムの開始時に2回蒸気注入します。

# 調理早見表











## クワルク生地








ケーキ/クッキー (アクセサリ)		 [° C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [分]
フレッシュフルーツケーキ (トレイ)		160-170	✓	2	40-50
		170-180	✓	3	50-60
アップルターンオーバーパイ/レーズンデニッシュ (トレイ 1 枚)		160-170	-	3	25-35
アップルターンオーバーパイ/レーズンデニッシュ (トレイ 2 枚)		150-160	✓	1+3	25-35 <sup>1</sup>

 調理モード、 温度、 ブースター、 棚位置、 調理時間、 熱風加熱プラス、  
 上下加熱、✓ オン-オフ

<sup>1</sup> 記載の調理時間が経過する前に十分 焼き色がついている場合は、トレイを早めに取り出してください。

## スポンジ生地













ケーキ/クッキー (アクセサリ)		 [° C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [分]
スポンジケーキ生地 (卵 2 個、スプリングフォーム ケーキ型 Ø 26 cm)		160-170 <sup>1</sup>	-	2	15-25
スポンジケーキ生地 (卵 4-6 個、スプリングフォーム ケーキ型 Ø 26 cm)		150-160 <sup>1</sup>	-	2	30-40
泡立てたスポンジ (スプリングフォームケーキ型 Ø 26 cm)		180	-	2 <sup>2</sup>	25-35
		150-170 <sup>1</sup>	-	2 <sup>2</sup>	25-45
スイスロールケーキのスポンジ (ベーキングトレイ)		180-190 <sup>1</sup>	-	2	10-20






 調理モード、 温度、 ブースター、 棚位置、 調理時間、 熱風加熱プラス、  
 上下加熱、✓ オン-オフ

<sup>1</sup> オープンを予熱してから食品を入れます。

<sup>2</sup> フレキシクリップが取り付けられていれば、取り外します。

## シュー生地、パフペストリー、メレンゲ

ケーキ/クッキー (アクセサリー)		 [° C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [分]
シュー生地 (トレイ 1 枚)		160-170	-	2	30-40 <sup>1</sup>
パフパイ生地 (トレイ 1 枚)		180-190	-	2	20-30
パフパイ生地 (トレイ 2 枚)		180-190	-	1+3	20-30 <sup>2</sup>
マカロン (トレイ 1 枚)		120-130	-	2	25-50
マカロン (トレイ 2 枚)		120-130	-	1+3	25-50 <sup>2</sup>
メレンゲ/パプロバ (トレイ 1 枚 x 6 個、 各 Ø 6 cm)		80-100	-	2	120- 150
メレンゲ/パプロバ (トレイ 2 枚 x 6 個、 各 Ø 6 cm)		80-100	-	1+3	150- 180









調理モード、 温度、 ブースター、<sup>5</sup><sub>1</sub> 棚位置、 調理時間、 モイスチャープラス、  
 熱風加熱プラス、 オン-オフ











<sup>1</sup> 調理プログラム開始8分後、1回蒸気注入します。

<sup>2</sup> 記載の調理時間が経過する前に十分 焼き色がついている場合は、トレイを早めに取り出してください。

# 調理早見表

## 甘くない料理

料理 (アクセサリー)		 温度 [°C]		 5 棚位置	 調理時間 [分]
セイボリースイスアップルパイ (トレイ)		220-230 <sup>2</sup>	✓	1	35-45
		180-190	-	1	30-40
オニオンタルト (トレイ)		180-190 <sup>2</sup>	✓	2	25-35
		170-180	-	2	30-40
イースト生地のピザ (トレイ)		170-180	✓	2	25-35
		210-220 <sup>2</sup>	-	2	20-30
クワルク生地のピザ (トレイ)		170-180	✓	2	25-35
		190-200 <sup>2</sup>	✓	2	25-35
調理済み冷凍ピザ (ラック)		200-210	-	2	20-25
トースト (ラック)		300	-	3	5-8
ベーキング料理/グラタン (トーストなど) <sup>1</sup>		275 <sup>3</sup>	-	3	3-6
野菜のグリル <sup>1</sup>		275 <sup>3</sup>	-	4	5-10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	-	3	5-10 <sup>4</sup>
ラタトゥイユ (ユニバーサルトレイ)		180-190	-	2	40-60











 調理モード、 温度、 ブースター、 5 棚位置、 調理時間、 上下加熱、  
 熱風ベーキング、 熱風加熱プラス、 熱風加熱 エコ、 フルグリル、 熱風  
 グリル、✓ オン-オフ

- 1 ラックとユニバーサルトレイを使用します。
- 2 オープンを予熱してから食品を入れます。
- 3 オープンを 5分予熱してから食品を入れます。
- 4 調理時間が半分経過した時点で食品を裏返します。

# 調理早見表

## 牛肉








料理 (アクセサリー)		 [° C]		 <sup>5</sup>	 [分]	 <sup>10</sup> [° C]
牛肉の蒸し煮、約 1 kg (フタ付きベーキングディッシュ)	 <sup>2</sup>	150-160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120-130 <sup>7</sup>	-
	 <sup>2</sup>	170-180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120-130 <sup>7</sup>	-
	 <sup>2</sup>	180-190	-	2 <sup>6</sup>	160-180 <sup>8</sup>	-
牛ヒレ肉、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)	 <sup>2</sup>	180-190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25-60	45-75
牛ヒレ肉 (レア)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80-85 <sup>4</sup>	-	2 <sup>6</sup>	70-80	45-48
牛ヒレ肉 (ミディアム)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90-95 <sup>4</sup>	-	2 <sup>6</sup>	80-90	54-57
牛ヒレ肉 (ウェルダン)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-100 <sup>4</sup>	-	2 <sup>6</sup>	110-130	63-66
ローストビーフ、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)	 <sup>2</sup>	180-190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35-65	45-75
ローストビーフ (レア)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80-85 <sup>4</sup>	-	2 <sup>6</sup>	80-90	45-48
ローストビーフ (ミディアム)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90-95 <sup>4</sup>	-	2 <sup>6</sup>	110-120	54-57
ローストビーフ (ウェルダン)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-100 <sup>4</sup>	-	2 <sup>6</sup>	130-140	63-66
バーガー、パテ (棚位置4にコンビラック、棚位置1にユニバーサルトレイ)		300 <sup>5</sup>	-	4	15-25 <sup>9</sup>	-


 調理モード、 温度、 ブースター、<sup>5</sup> 棚位置、 調理時間、 中心温度、  
 オートロースト、 上下加熱、 熱風加熱 エコ、 フルグリル、✓ オン、- オフ

- 1<sup>1</sup> コンビラックとユニバーサルトレイを使用します。
- 2<sup>2</sup> 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。
- 3<sup>3</sup> オープン庫内を予熱してから食品を入れます。
- 4<sup>4</sup> オープンを120 ° Cで15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。
- 5<sup>5</sup> オープンを5分間予熱してから食品を入れます。
- 6<sup>6</sup> フレキシクリップ HFC を取り付けます (利用可能な場合)。
- 7<sup>7</sup> 最初はフタをしてローストします。調理時間90分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 8<sup>8</sup> 最初はフタをしてローストします。調理時間100分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 9<sup>9</sup> 調理が半分経過した時点で食品を裏返します。
- 10<sup>10</sup> フードプローブ (食品用温度計)をお持ちの場合は、記載の中心温度を参考にできます。

# 調理早見表

## 仔牛肉

料理 (アクセサリー)		 温度 [° C]	 ブースター	 5 棚位置	 調理時間 [分]	 7 中心温度 [° C]
仔牛肉の蒸し煮、約 1.5 kg (フタ付きベ ーキングディッシュ)	 2	160-170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120-130 <sup>6</sup>	-
	 2	170-180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120-130 <sup>6</sup>	-
仔牛ヒレ肉、約 1 kg (ユニバーサルトレ イ)	 2	160-170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30-60	45-75
仔牛ヒレ肉 (レア)、約 1 kg <sup>1</sup>	 2	80-85 <sup>4</sup>	-	2 <sup>5</sup>	50-60	45-48
仔牛ヒレ肉 (ミディアム)、約 1 kg <sup>1</sup>	 2	90-95 <sup>4</sup>	-	2 <sup>5</sup>	80-90	54-57
仔牛ヒレ肉 (ウェルダン)、約 1 kg <sup>1</sup>	 2	95-100 <sup>4</sup>	-	2 <sup>5</sup>	90-100	63-66
仔牛肉サドル (レア)、約 1 kg <sup>1</sup>	 2	80-85 <sup>4</sup>	-	2 <sup>5</sup>	80-90	45-48
仔牛肉サドル (ミディアム)、約 1 kg <sup>1</sup>	 2	90-95 <sup>4</sup>	-	2 <sup>5</sup>	100-130	54-57
仔牛肉サドル (ウェルダン)、約 1 kg <sup>1</sup>	 2	95-100 <sup>4</sup>	-	2 <sup>5</sup>	130-140	63-66

調理モード、 温度、 ブースター、 5 棚位置、 調理時間、 中心温度、  
 オートロースト、 上下加熱、✓ オン、- オフ

1 コンビラックとユニバーサルトレイを使用します。

2 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。

3 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。

4 オープンを120° Cで15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。

5 フレキシクリップ HFC を取り付けます (利用可能な場合)。

6 最初はフタをしてローストします。調理時間90分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。

7 フードプローブ (食品用温度計)をお持ちの場合は、記載の中心温度を参考にできます。



# 調理早見表

## 豚肉













料理 (アクセサリー)		 [°C]		 5	 [分]	 11 [°C]
豚もも肉/豚肩肉のロースト、約 1 kg (フタ付きベーキングディッシュ)		160-170	✓	2 <sup>5</sup>	130-140 <sup>6</sup>	80-90
		170-180	✓	2 <sup>5</sup>	130-140 <sup>6</sup>	80-90
皮付き豚もも肉、約 2 kg (ベーキングディッシュ)		180-190	✓	2 <sup>5</sup>	130-150 <sup>7,8</sup>	80-90
		190-200	✓	2 <sup>5</sup>	130-150 <sup>8</sup>	80-90
豚ヒレ、約 350 g <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	90-100 <sup>3</sup>	-	2 <sup>5</sup>	70-90	60-69
ハムロースト、約 1.5 kg (フタ付きベーキングディッシュ)		160-170	-	2 <sup>5</sup>	130-160 <sup>9</sup>	80-90
ガモン (ハム)、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)		150-160	✓	2 <sup>5</sup>	50-60 <sup>7</sup>	63-68
ガモン (ハム)、約 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95-105 <sup>3</sup>	-	2 <sup>5</sup>	140-160	63-66
ミートローフ、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)		170-180	✓	2 <sup>5</sup>	60-70 <sup>8</sup>	80-85
		190-200	✓	2 <sup>5</sup>	70-80 <sup>8</sup>	80-85
ベーコン <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	-	4	3-5	-
ソーセージ <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	-	3 <sup>5</sup>	8-15 <sup>10</sup>	-








調理モード、 温度、 ブースター、 5 棚位置、 調理時間、 11 中心温度、  
 オートロースト、 上下加熱、 モイスチャープラス、 熱風加熱 エコ、  
 フルグリル、✓ オン - オフ

- コンビラックとユニバーサルトレイを使用します。
- 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。
- オーブンを120°Cで15分予熱します。食材をオーブンに入れたら、温度を下げます。
- オーブンを5分間予熱してから食品を入れます。
- フレキシクリップ HFC を取り付けます (利用可能な場合)。
- 最初はフタをしてローストします。プログラム所要時間60分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 段階終了後、プログラム所要時間中に手で3回蒸気注入します。
- プログラム所要時間が半分経過した時点で、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 最初はフタをしてローストします。調理時間100分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 調理時間が半分経過した時点で食品を裏返します。
- フードプローブ (食品用温度計)をお持ちの場合は、記載の中心温度を参考にできます。

# 調理早見表

## 子羊、ジビエ

料理 (アクセサリー)		 温度 [° C]		 棚位置 <sup>5</sup>	 調理時間 [分]	 中心温度 <sup>6</sup> [° C]
骨付き子羊もも肉、約 1.5 kg (フタ付きベーキングディッシュ)		170-180	-	2 <sup>4</sup>	100-120 <sup>5</sup>	64-82
子羊肉サドル、骨なし (ユニバーサルトレイ)	 1	180-190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10-20	53-80
子羊肉サドル、骨なし (コンビラックとユニバーサルトレイ)	 1	95-105 <sup>3</sup>	-	2 <sup>4</sup>	40-60	54-66
鹿肉サドル、骨なし (ユニバーサルトレイ)	 1	160-170 <sup>2</sup>	-	2 <sup>4</sup>	70-90	60-81
ノロジカサドル、骨なし (ユニバーサルトレイ)	 1	140-150 <sup>2</sup>	-	2 <sup>4</sup>	25-35	60-81
猪もも肉、骨なし、約 1 kg (フタ付きベーキングディッシュ)	 1	170-180	-	2 <sup>4</sup>	100-120 <sup>5</sup>	80-90

 調理モード、 温度、 ブースター、 棚位置<sup>5</sup>、 調理時間、 中心温度、  
 上下加熱、✓ オン、- オフ

1 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。

2 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。

3 オープンを120° Cで15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。












4 フレキシクリップ HFC を取り付けます (利用可能な場合)。












5 最初はフタをしてローストします。プログラム所要時間50分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。

6 フードプローブ (食品用温度計)をお持ちの場合は、記載の中心温度を参考にできます。

# 調理早見表

## 鳥肉、魚

料理 (アクセサリー)		 [° C]		 <sup>5</sup>	 [分]	 <sup>7</sup> [° C]
鳥肉、0.8-1.5 kg (ユニバーサルトレイ)		170-180	✓	2 <sup>2</sup>	55-65	85-90
鶏肉、約 1.2 kg(ユニバーサルトレイの 上にコンビラック)		180-190 <sup>1</sup>	-	2 <sup>2</sup>	55-65 <sup>3</sup>	85-90
鳥肉、約 2 kg (ベーキングディッシュ)		180-190	✓	2 <sup>2</sup>	100-120 <sup>4</sup>	85-90
		190-200	✓	2 <sup>2</sup>	110-130 <sup>4</sup>	85-90
鳥肉、約 4 kg (ベーキングディッシュ)		160-170	✓	2 <sup>2</sup>	180-200 <sup>5</sup>	90-95
		180-190	✓	2 <sup>2</sup>	180-200 <sup>5</sup>	90-95
魚、200-300 g (マスなど) (ユニバーサル トレイ)		160-170	-	2 <sup>2</sup>	25-35 <sup>6</sup>	75-80
魚、1-1.5 kg (サーモトラウトなど) (ユニバーサルトレイ)		160-170	-	2 <sup>2</sup>	35-45 <sup>6</sup>	75-80
アルミホイルに包んだ魚の切り身、200- 300 g (ユニバーサルトレイ)		200-210	-	2 <sup>2</sup>	25-30	75-80

 調理モード、 温度、 ブースター、<sup>5</sup> 棚位置、 調理時間、<sup>7</sup> 中心温度、  
 オートロースト、 熱風グリル、 上下加熱、 モイスチャープラス、 熱  
 風加熱 エコ、✓ オン - オフ

1 オープンを5分間予熱してから食品を入れます。

2 フレキシクリップ HFC を取り付けます (利用可能な場合)。

3 グリル時間が半分経過した時点で裏返します。

4 調理開始時に、約 0.25 リットルの液体を加えます。

5 30分後、約 0.5 リットルの液体を加えます。

6 調理プログラム開始5分後、手で1回蒸気注入します。

7 フードプローブ (食品用温度計)をお持ちの場合は、記載の中心温度を参考にできます。

# アフターサービス

ご自身で不具合を解決するのに役立つ情報と、ミーレのスペアパーツに関する情報は、[www.miele.com/service](http://www.miele.com/service)からご確認ください。

## 保証条件と保証期間

ご使用の製品に同梱されている保証書を参照してください。ご不明な点がございましたら本冊子の最終ページに記載されている弊社カスタマーサービスまでお問い合わせください。

## 故障の際の連絡先

お客様では対応できない故障が発生した場合は、ミーレ代理店またはミーレ・カスタマーサービスにご連絡ください。

ミーレ・カスタマーサービスの連絡先情報は、本冊子の最終ページにあります。

トレーニングの目的で、電話による通話をモニターし、録音する場合がございます。また本冊子に記載されているようなお客様が対応できる故障でのサービス訪問でも、サービス料金が適用されることにご留意ください。

ミーレにご連絡いただく際は、お使いの機器の型番と製造番号をご用意ください。この情報は、型式表示シールに記載されています。

これらの情報は型式表示シールに記載されており、本製品ドアを完全に開くと見えるフロントフレームに貼られています。

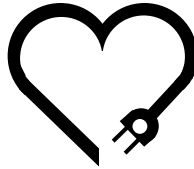
# 通信モジュールの著作権とライセンス

---

通信モジュールの操作と制御のために、ミーレはオープンソースライセンス条項の対象外のプロプライエタリソフトウェア、またはサードパーティソフトウェアを使用しています。これらのソフトウェアアイテム/ソフトウェアコンポーネントは著作権により保護されています。ミーレおよびサードパーティの著作権は法の下に保護されています。

さらに、この通信モジュールには、オープンソースライセンスに基づき配布されるソフトウェアコンポーネントが含まれています。機器に含まれるオープンソースコンポーネント、著作権についての通知、その時点で有効なライセンス条項のコピー、およびその他の情報は、IPを介して端末のウェブブラウザ上で閲覧できます (<http://<IP address>/Licenses>)。ここに表示されたオープンソースライセンスの賠償責任および保証規約は、それぞれの権利所有者にのみ適用されます。





## 愛情点検

長年ご使用の調理機器の点検を！

ご使用の際、このような症状はありませんか？

- 電気コードや差し込みプラグが異常に熱くなる。
- 食品が加熱されないことがある。
- 加熱が止まらないことがある。
- 運転中に異常な音がする。
- 異常な臭いがしたり煙が出る。
- 機器に触るとビリビリと電気を感じることもある。
- その他の異常や故障がある。



### ●使用を中止してください●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

**ミーレ・ジャパン株式会社**

カスタマーサービス 0120-310-647 (フリーダイヤル)

〒153-0063 東京都目黒区目黒1-24-12 オリックス目黒ビル4階

[www.miele.co.jp](http://www.miele.co.jp)

H 7264 B

ja-JP

M.-Nr. 11 190 940 / 09