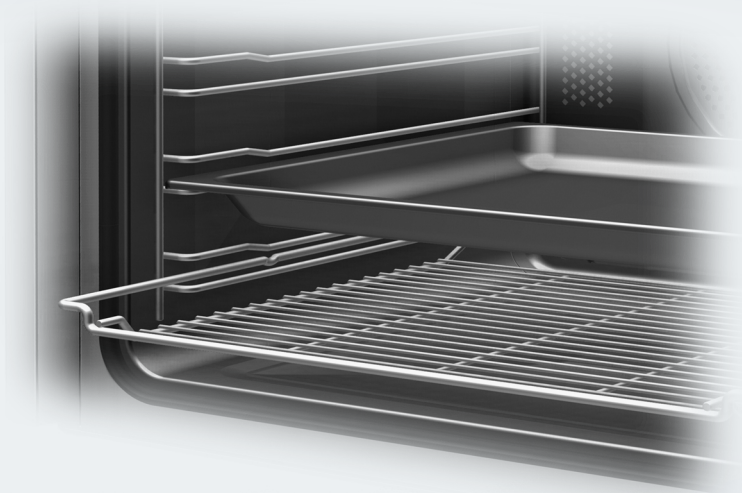


取扱説明書

オーブン

H 7460 BP



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

安全上のご注意	6
環境保護のために	14
各部の名称	15
操作パネル	16
オン/オフセンサーコントロール	17
ディスプレイ	17
センサーコントロール	17
記号	19
本製品を使用する	20
メニュー項目を選択する	20
リストで設定を変更する	20
棒グラフで設定を変更する	20
機能や調理モードを選択する	20
数字を入力する	21
文字を入力する	21
MobileStartを有効にする	21
機能	22
型式表示シール	22
同梱品	22
付属および別売のアクセサリー	22
安全機能	26
パーフェクトクリーン加工	26
熱洗浄対応アクセサリー	26
初めてお使いになる前に	27
Miele@home	27
基本設定	28
初回の空焼き・スチーム噴射システムのすずぎを行う	29
設定	31
設定の概要	31
「設定」メニューを開く	33
言語 ▾	33
現在時刻	33
日付	33
照明	33
ディスプレイ画面	34
音量レベル	34
単位	34
Booster	34
急速冷却	35
保温	35
推奨温度	35

熱洗浄推奨	35
冷却ファン作動	35
安全機能	36
Miele@home	36
読み取りと接続の実行	37
リモートコントロール	37
MobileStartを有効にする	37
リモート アップデート	37
ソフトウェアバージョン	38
ショールーム プログラム	38
工場出荷時設定	38
運転時間	38
キッチンタイマー	39
メインメニューとサブメニュー	40
節電のヒント	42
操作	44
調理プログラムの値や設定を変更する	44
温度を変更する	44
調理時間を設定する	45
設定した調理時間を変更する	45
設定した調理時間を削除する	45
調理プログラムをキャンセルする	45
オープン庫内を予熱する	46
Booster	46
予熱	47
急速冷却	47
保温	48
Crisp function	48
モイスチャープラス	49
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	50
残留水の蒸発を行う	52
自動プログラム	53
カテゴリー	53
自動プログラムを使う	53
注意とヒント	53
その他の用途	54
解凍	54
乾燥	54
食器あたため	55
保温	56
低温調理	56

目次

冷凍食品/加工食品.....	57
ユーザープログラム	58
ベーキング	60
ベーキングのヒント.....	60
調理早見表に関する注意.....	60
調理モードに関して.....	60
ロースト	62
ローストのヒント.....	62
調理早見表に関する注意.....	62
調理モードに関して.....	63
グリル	64
グリルのヒント.....	64
調理早見表に関する注意.....	64
調理モードに関して.....	65
清掃とお手入れ	66
不適切な洗剤.....	66
通常の汚れを取り除く.....	66
頑固な汚れを取り除く（フレキシクリップ を除く）.....	67
オープン庫内の 熱洗浄.....	67
カルキ除去.....	70
ドアを取り外す.....	73
ドアを分解する.....	74
ドアを取り付ける.....	76
棚受けとフレキシクリップを取り外す.....	77
上部ヒーター/グリルヒーターを引き下げる.....	77
こんなとき、どうしたらいい？	79
設置	83
設置寸法.....	83
トールユニットまたはアンダーカウンターへの設置.....	83
側面図.....	84
接続と換気.....	85
オープンを設置する.....	86
電源接続.....	87
電源接続.....	87
調理早見表	88
衣用生地.....	88
練り込み生地.....	89
イースト生地.....	90
クワルク生地.....	91
スポンジ生地.....	91
シュー生地、パフペーストリー、メレンゲ.....	92

甘くない料理	93
牛肉	94
仔牛肉	95
豚肉	96
子羊、ジビエ	97
鳥肉、魚	98
アフターサービス	99
故障の際の連絡先	99
保証条件と保証期間	99
通信モジュールの著作権とライセンス	100

安全上のご注意

表 示	表 示 の 意 味
 警 告	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。
 注 意	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。

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

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。



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。ランプの交換は、ミーレ認定の専門技術者のみが行う必要があります。

オープンエネルギー効率クラス Fに対応した1光源を備えています。

安全上のご注意



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っても弱いです。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。



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っても弱いです。熱洗浄（パイロリティック洗浄）中、オープンは通常使用時よりもさらに高温になります。

熱洗浄中にお子様がオープン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。



延長コードやマルチソケットを使用し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。

安全上のご注意

 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。そのため、
 以下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。
 オープンは使用中、高温になります。ヒーター、オープン内部、オープンのアクセサリ、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、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う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。

 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、熱いほうろう表面に損傷を与える場合もあります。熱いほうろう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。モイスチャ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。

安全上のご注意



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。



オープン庫内のひどい汚れは、煙の大量発生の原因となります。熱洗浄プログラムを実行する前に、オープン庫内からひどい汚れを取り除いてください。



危険な蒸気によるけがのおそれがあります。熱洗浄の際、粘膜を刺激する蒸気が出ることがあります。熱洗浄中は、キッチンに長時間とどまらず、子供やペットをキッチンに入れないようにしてください。熱洗浄中は、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。



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。



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。



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

アクセサリー



ミーレ純正アクセサリー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、ほうろう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。



熱洗浄に対応していないアクセサリーは、高温により破損します。熱洗浄プログラムの開始前に、熱洗浄に対応していないアクセサリーはオープン庫内からすべて取り出してください。熱洗浄に対応していない別売アクセサリーについても同様です（「清掃とお手入れ」参照）。

環境保護のために

梱包材の廃棄処分

梱包材は輸送の損傷から保護するものです。梱包材には、廃棄する際に環境への影響が少なく、基本的にリサイクル可能な材料を使用しています。

梱包材をリサイクルすることで、製造工程での原材料使用量を削減することができます。貴重な材料のために材料ごとの回収を利用し、返却されることをお勧めします。ご希望に応じて、Miele販売店が梱包材を持ち帰ります。

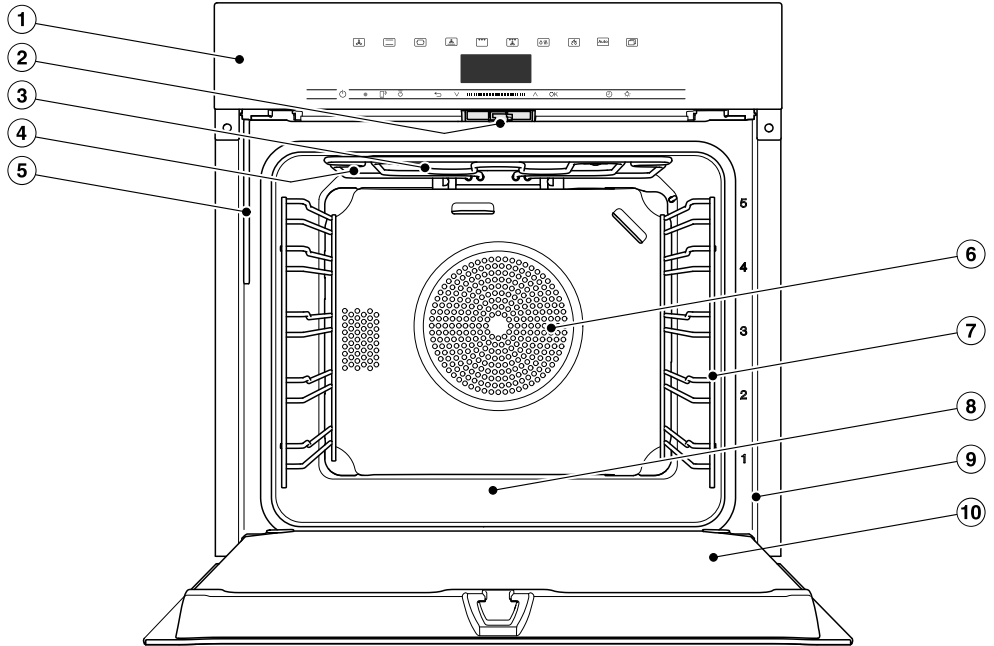
使用済み機器の廃棄処分

電気・電子機器には、多くの貴重な素材が含まれています。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物質、化合物、部品も含まれています。これらは家庭ごみとして廃棄したり不適切な取り扱いをしたりすると、人の健康や環境に害を及ぼす可能性があります。したがって、使用済み機器は家庭ごみと一緒に廃棄しないでください。



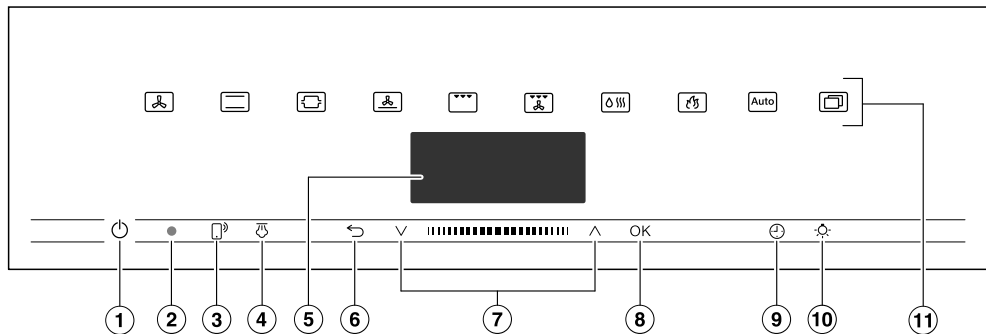
電気および電子機器について、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼するか、販売店のアドバイスを受けてください。法律により、廃棄前に使用済み機器からの個人データの削除などは、お客様の責任で行ってください。機器に固定されていないバッテリーや破壊せずに取り外すことが可能なランプがある場合は、取り外すことが義務付けられています。これらは適切な回収場所に持っていく必要があります。廃棄のために保管されている間、使用済み機器がお子様に危険を及ぼさないようにご注意ください。

オープン



- ① 操作部
- ② ドアロック
- ③ 上部ヒーター/グリルヒーター
- ④ スチーム給気口
- ⑤ スチーム噴射システムの給水管
- ⑥ ファン用の給気口、裏側にリングヒーター
- 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 ㊦ オン/オフセンサーコントロール
オープン/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 ㊧ 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 ㊨ 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 ㊩ センサーコントロール
1つ前に戻る、調理プログラム中にメニューオプションを変更
- ⑦ ナビゲーションエリアと Δ ∇ 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 ㊪ 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 ㊫ 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、**ディスプレイ画面** | **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
	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、リモートコントロール 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。 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）。
	モイスチャープラス  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。 蒸気注入が可能になるとオレンジ色に点灯します。 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。
	メニューの現在の位置により、1段階戻る場合と、メインメニューに戻る場合があります。 調理プログラムが進行中の場合、このセンサーコントロールを使って、プログラムの温度やブースター機能などの設定を変更したり、プログラムをキャンセルしたりします。
	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。スクロールに従って項目が次々と強調表示されます。項目を選択する前に、その項目が強調表示されている必要があります。 強調表示されている値や設定は、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。

センサー コントロール	機能
OK	ディスプレイで強調表示された機能は、OK センサーコントロールをタッチすることで選択できます。選択した機能の設定が変更できるようになります。 OK をタッチして変更を保存します。 情報がディスプレイに表示された場合は、OK を選択してメッセージを確認します。
🕒	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。
■■■■■■■■	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、  矢印ボタン、またはその間の  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

- 選びたいメニュー項目が強調表示されるまで、  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

- ご希望の設定が強調表示されるまで、  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: 現在の設定の横に  チェックマークが表示されます。

- 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  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、  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。

- 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。

- その他  では、ご希望のメニューオプションが強調表示されるまでリストをスクロールします。

- 調理プロセスの数値を設定します。

- 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。

- 新しい機能または調理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  では、ご希望のメニュー項目が表示されるまでリストをスクロールします。

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、
△▽ 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。

文字を入力する

文字はナビゲーションエリアで入力します。短い名前にすることをお勧めします。

- ご希望の文字が強調表示されるまで、
△▽ 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。

選択した文字がディスプレイの1番上の行に表示されます。

ヒント: 最大で10文字まで使用できます。
↶ で1文字ずつ削除することができます。

- 残りの文字を選択します。
- 名前を入力したら、✓を選択します。
- OKで確定します。

名前が保存されました。

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）
- 各種アクセサリー

付属および別売のアクセサリー

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、以下のアクセサリー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ー、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、必要なアクセサリーの型番をお知らせください。

棚受け

庫内の両側には、対応アクセサリー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。

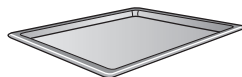
アクセサリー（ラックなど）は、2本のレールの間に挿し込みます。

フレキシクリップがある場合は、下側のレールに取り付けます。

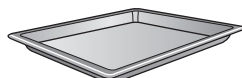
棚受けは取り外すことができます（「清掃とお手入れ」-「フレキシクリップと棚受けを取り外す」参照）。

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:



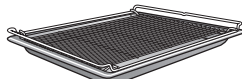
コンビラック HBBR 72:



これらのアクセサリーは、棚受けの2本のレールの間に挿し込みます。

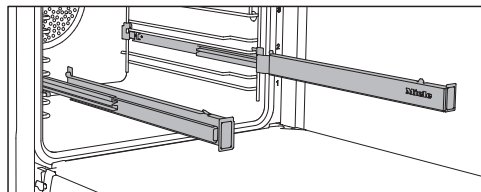
コンビラックは必ず底面を下にして置き、逆さまに置かないでください。

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、全体が棚受けからずり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間に挿し込むと、その上にラックが自動的にスライドしてきます。

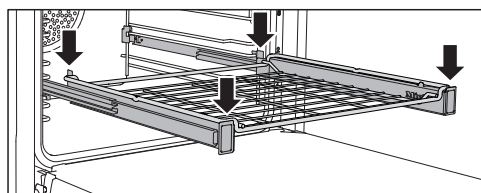
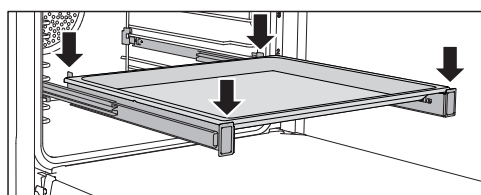
フレキシクリップ HFC 72



フレキシクリップは棚位置 1-4 で使用できます。

フレキシクリップ をオープン庫内に完全に押し入れてから、上にアクセサリーを乗せます。

アクセサリーは自動的にフレキシクリップ先端のストッパーの間にしっかりと収まり、滑り落ちません。



フレキシクリップ の最大積載容量は 15 kg です。

フレキシクリップを取り付ける / 取り外す

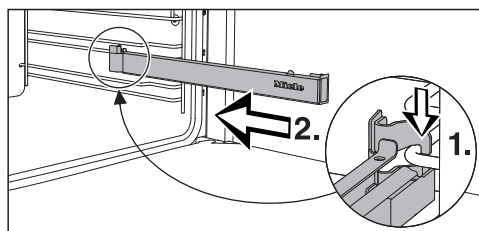
⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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。

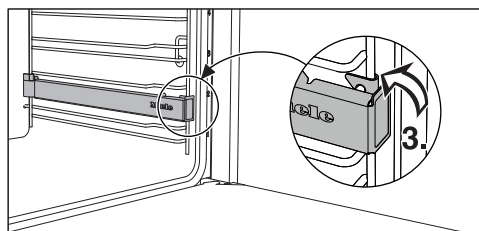
フレキシクリップは、棚位置のレール2本の間に取り付けます。

Miele口ゴ入りのフレキシクリップは右側に付けます。

フレキシクリップの着脱の際は、フレキシクリップを**延ばさず**に行ってください。



- フレキシクリップを棚位置下側のレールの前面に引っ掛け(1.)、レールに沿って庫内へ押し込みます(2.)。

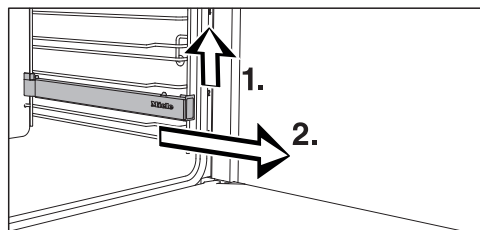


- 最後にフレキシクリップを棚位置の下側のレールに固定します(3.)。

フレキシクリップの取り付け後、引き出しにくい場合は、一度しっかり引いてリリースしてください。

フレキシクリップの取り外しは次の手順で行います。

- 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(1.)を上げて取り外し、棚位置のレールに沿って前方に引き出します(2.)。

丸型ベーキングトレイ



穴なし丸型ベーキングトレイ HBF 27-1

は 피자や酵母を使ったフラットケーキ、クリーム入りミックス、甘口でおいしいタルト、焼き物デザート、ナンの調理に最適であると同時に冷凍ケーキやピザにも使えます。

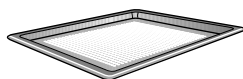
穴あき丸型 ベーキング AirFryトレイ HBFP 27-1 は 穴あきベーキング

AirFryトレイ HBBL 71 と同じ目的に使用できます。

ベーキング容器の両方のアイテムのほうろう表面を PerfectClean で処理してあります。

- 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。

穴あきベーキングAirFryトレイ HBBL 71



穴あきベーキングAirFryトレイの細かな穴は、調理プロセスを最適化します。

- 生イーストやクワルク生地を使ったパンやロールパンなど、焼き菓子の裏側の焼き色が改善されました。
まず生地を平らに伸ばし、穴あきベーキングAirFryトレイに並べます。
- フライドポテトやコロックなどは、油を使わずに熱風で調理することができます (AirFrying)。
- 脱水/水分除去中、乾燥させる食品の周囲空気循環は最適化されます。

ほうろう製の表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

穴あき丸型 ベーキング AirFryトレイ HBFP 27-1も同じ用途に使用できます。

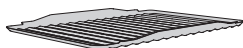
ベーキングストーン HBS 70



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、保温性に富む耐火レンガ製で、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。

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。

グリルやロースト、AirFrying で調理する際、トレイは肉汁を回収して燃えないようにしているため、肉汁とソース作りにご利用できます。

ほうろうの表面には PerfectClean加工が施されています。

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。

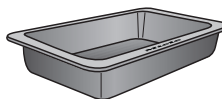
表面には汚れがこびり付きにくい加工が施されています。

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

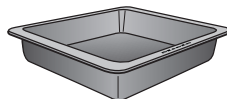
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



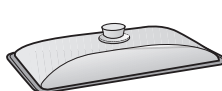
HBD 60-22

奥行き: 35 cm

HUB 5001-XL*

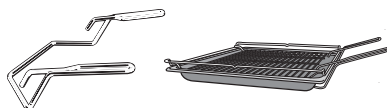


HBD 60-35



* IHクッキングヒーターでの使用に適しています

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。

機能

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**
オーブンは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**
オーブンのドアは、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。オーブンの作動中は、外側のガラス板が高温にならないよう、空気をオーブ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）。
- **ドアロック**（熱洗浄用）
熱洗浄プログラムの開始時に、安全のためドアがロックされます。庫内の温度が 280 ° C 未満に下がるまで、ドアのロックは解除されません。

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

- 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 AirFryトレイ
- 穴あき丸型 ベーキング AirFryトレイ
- 丸型ベーキングトレイ

熱洗浄対応アクセサリー

詳細については、「清掃とお手入れ」を参照してください。

以下のアクセサリーは、熱洗浄プログラムの際にオーブン内に残しておくことができます。

- 棚受け
- フレキシクリップ HFC 72
- コンビラック

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[®] または Google Play Store[™]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。

オーブンは使用中、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ブンを使用しないでください。

オーブンを主電源に接続すると、自動的にオーブ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のセットアップ

Miele@home セットアップ がディスプレイに表示されます。

- 今すぐMiele@homeをセットアップするには、**次へ** を選択し、**OK** で確定します。
- 後日セットアップするには、**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には、「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、接続方法を選択します。

ディスプレイとMieleアプリによるガイダンスが行われます。

日付を設定する

- 年、月、日の順に設定します。
- **OK** で確定します。

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。

- オーブ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ブン庫内をきれいに拭き、埃や梱包材のかげ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。

- モイスタチャープラス [6] を選択します。
- モイスタチャープラス+ 熱風加熱プラス [6+] を選択します。

推奨温度 (160 ° C) が表示されます。

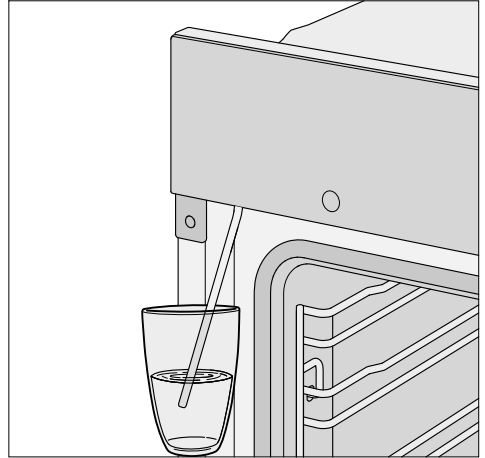
ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

- 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。

実際にオーブ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ブ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。

初めてお使いになる前に

オープンを最低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プンをオフにします。

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。

- 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
日付	
照明	オン 15秒間"オン"* オフ
ディスプレイ画面	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
急速冷却	オン* オフ
保温	オン オフ*
推奨温度	
熱洗浄推奨	オン オフ*
冷却ファン作動	温度制御* 時間制御

* 工場出荷時設定

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 接続状況 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	デモプログラム オン オフ*
工場出荷時設定	機器設定 ユーザープログラム 推奨温度

* 工場出荷時設定

「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

オープンがオフの時に、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

時刻は常にディスプレイに表示されます。この設定を変更すると、エネルギー消費が増加します。

ディスプレイ画面  QuickTouch  オン 設定も選択すると、すべてのセンサーコントロールは触れるとすぐに反応します。併せて ディスプレイ画面  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

時間は午前5時から午後11時の間にのみディスプレイに表示されます。それ以外の時間、ディスプレイは暗いまです。この設定を変更すると、エネルギー消費が増加します。

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。

日付

日付を設定します。

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"オン"

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。

設定

- 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。

ディスプレイ画面

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

オープンがオフのとき、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
現在時刻表示！オンまたは夜間電源オフの設定も選択されている場合、オープンがオフのときにもセンサーコントロールが反応します。この設定を変更するとエネルギー消費が増加します。
- 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す。

- ■■■■■■■■
音量最大
- □■■■■■■■
メロディーオフ

ソロ音

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す。

- ■■■■■■■■■■■■
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。

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。

急速冷却

急速冷却 機能により、調理プログラム終了時に、料理とオープン庫内を短時間で冷ますことができます。

例えば、直後に自動プログラムを開始するため庫内温度を下げる必要がある場合などに、この機能は便利です。

この機能を **保温** 機能と組み合わせて使用することで、調理プログラム終了後、うっかり焼きすぎてしまうことなく料理を保温することができます。

- オン

急速冷却 機能がオンです。調理プログラム終了時に、自動でドアがわずかに開きます。冷却ファンが、料理とオープン庫内を急速に冷まします。

- オフ

急速冷却 機能がオフです。調理終了後、ドアは閉まったままになります。冷却ファンが、料理とオープン庫内を冷まします。

保温

保温 機能により、調理プログラム終了後、うっかり焼きすぎてしまうことなく料理を保温することができます。食品は事前に設定した温度で保温されます (**設定** | **推奨温度** | **保温**)。

保温 機能は、**急速冷却** 機能との組み合わせでのみ使用できます。

- オン

保温 機能がオンです。調理プログラム終了時に、自動でドアがわずかに開きます。冷却ファンが、料理とオープン庫内を設定した温度まで急速に冷まします。
この温度に達すると、料理を保温するために自動でドアが閉まります。

- オフ

保温 機能がオフです。調理終了後、ドアは閉まったままになります。冷却ファンが、料理とオープン庫内を冷まします。

推奨温度

異なる温度で調理することが多い場合は、推奨温度の変更が役立ちます。

このメニュー項目を選択すると、調理モードのリストが表示されます。

■ 関連する調理モードを選択します。

推奨温度が、設定可能な温度範囲とともに表示されます。

■ 推奨温度を変更します。

■ OKで確定します。

保温 機能の推奨温度も変更可能です。

熱洗浄推奨

熱洗浄プログラムの実行を促すお知らせを表示させる (**オン**) または表示させない (**オフ**) 設定ができます。

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、オープンをオフにし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。

設定

- 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 **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いようになります。

- 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でも作動し続けます。

- 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す。

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。

- 接続状況

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。

読み取りと接続の実行

試運転は、Miele@homeが設定されていない状態で行われました。

■ QRコードを読み取ります。

Mieleアプリをすでにインストールし、ユーザーアカウントをお持ちの場合は、直接ネットワークの手順に進みます。

Mieleアプリをまだインストールしていない場合は、Apple App Store[®]またはGoogle Play Store[™]に移動します。

■ Mieleアプリをインストールし、ユーザーアカウントを設定します。

■ もう一度QRコードを読み取ります。

Mieleアプリが設定方法をご案内します。



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す。

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、ミールはアップデートのインストールを推奨します。

設定

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。

デモプログラム

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。本体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。
- ユーザープログラム
すべてのユーザープログラムが削除されます。
- 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。

運転時間

オープンの運転時間を照会する場合に **その他**  **運転時間** を選択します。

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

ディスプレイ画面 | QuickTouch | オフ 設定をした場合、キッチンタイマーを設定する前に電源をオンにする必要があります。そうすると、電源オフ時も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に使用します。

- ⊕ 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。

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を設定します。
- OK で確定します。

キッチンタイマーの時間が保存されました。
電源オフ時、キッチンタイマーがディスプレイでカウントダウンされ、時刻の代わりに △ が表示されます。

同時に調理している場合は、△ とキッチンタイマーがフッター（下端）に表示されます。

メニュー画面の中にいるときは、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ています。

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、音が鳴ります。

- ⊕ を選択します。
- 必要であれば、OK で確定します。

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 で確定します。

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 で確定します。

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 で確定します。

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
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 		
モイスチャープラス + オートロースト 	160 °C	130–230 °C
モイスチャープラス + 熱風加熱プラス 	160 °C	130–250 °C
モイスチャープラス + 熱風ベーキング 	170 °C	130–250 °C
モイスチャープラス + 上下加熱 	180 °C	130–280 °C
熱洗浄 		
自動プログラム 		

メインメニューとサブメニュー

メニュー	推奨値	範囲
その他 		
下部加熱	190 °C	100–280 °C
熱風加熱エコ	190 °C	100–250 °C
解凍	25 °C	25–50 °C
乾燥	60 °C	30–70 °C
食器あたため	80 °C	50–100 °C
イースト生地の発酵		
生地を15分間発酵	-	-
生地を30分間発酵	-	-
生地を45分間発酵	-	-
保温	75 °C	60–90 °C
カルキ除去		
ユーザープログラム		
設定 		
運転時間		

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ブ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、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）。
- 調理プログラムの調理時間を設定した場合、調理が終了する直前にオープンのヒーターが自動的にオフになります。オープン内には調理を完了させるのに十分な余熱があります。
- 熱洗浄プログラムは、調理プログラムの直後に行うのが最適です。オープン内の余熱により、必要なエネルギー量を節約できます。

設定をカスタマイズする

- 操作部について、**ディスプレイ画面！** 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）。

操作

- 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。

- 食材をオープン庫内に入れます。

- 調理モードを選択します。

調理モードと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。

設定温度と実際の温度が表示され、ヒートアップ段階が開始します。

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

調理モードによっては、調理プログラムの開始後、 を使って今回のプログラムの設定を変更することができます。

-  を選択します。

調理モードによって、以下の設定が表示されます。

- 温度
- 調理時間
- 終了
- 開始時間
- Booster
- 予熱
- 急速冷却
- 保温
- Crisp function

値や設定を変更する

- 値や設定を選択し、OKで確定します。

- 値や設定を変更し、OKで確定します。

調理プログラムは、新しい値や設定で再開します。

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。

-   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。

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**、**開始時間**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。

- 開始時間

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。**開始時間**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。

■ ③ 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。
- ③ 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。
- ③ 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**開始時間**の設定時刻も削除されます。

終了または**開始時間**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

オレンジ色に点灯した調理モードセンサーコントロールか、③ を使って調理プログラムをキャンセルできます。

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。調理モードのセンサーコントロールをタッチしてメインメニューに戻ります。

操作

急速冷却 がオンになっていると、調理終了時にドアが自動でわずかに開き、冷却ファンが迅速に食品とオープン庫内を冷まします。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、メインメニューに戻ります。

調理時間を設定していない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をタッチします。

メインメニューが表示されます。

- **または、**  を選択します。
- **プロセスをキャンセル** を選択します。
- **OK** で確定します。

調理時間を設定した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をタッチします。

プロセスをキャンセル? と表示されます。

- **はい** を選択します。
- **OK** で確定します。
- **または、**  を選択します。
- **プロセスをキャンセル** を選択します。
- **OK** で確定します。
- **はい** を選択します。
- **OK** で確定します。

オープン庫内を予熱する

Booster は一部の調理モードと組み合わせて、オープン庫内を素早く予熱するために使用します。

予熱 は、すべての調理モードで使用でき、調理プログラムの度にオンにする必要があります。

調理時間を設定した場合、ヒートアップ段階が終わった後にカウントダウンが始まります。

オープン庫内を予熱する必要があるのは、まれです。

- ほとんどの料理の場合、ヒートアップ段階で発生する熱を利用するため、室温の庫内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**  や **上下加熱**  調理モードで調理
 - 調理時間の短い (約30 分未満) ケーキやペストリー、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/グリルエレメントとリングヒーターエレメントがオンになります。

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。

Booster を調理プログラムによってオン/オフする

Booster | オン 設定を選択している場合、個別の調理プログラムでこの機能をオフにすることができます。

逆に、Booster | オフ 設定を選択している場合、個別の調理プログラムでこの機能をオンにすることもできます。

例：調理モードと、温度などの必要な設定が選択済みとします。

今回の調理プログラムで Booster 機能をオフにしたい場合、以下の手順で行えます。

- ㊤ を選択します。
- Booster | オフ を選択します。
- OK で確定します。

加熱段階での Booster 機能がオフになりました。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。

予熱

オープン庫内を予熱する必要があるのは、まれです。

ほとんどの食品の場合、加熱段階で発生する熱を利用するため室温の庫内に入れることができます。

調理時間を設定した場合、庫内が設定温度に達し、庫内に食品を入れてから調理時間のカウントダウンが始まります。

開始時間を遅らせることなく、すぐに調理プログラムを開始してください。

予熱をオンにする

予熱 機能はすべての調理モードで使用でき、調理プログラムの度にオンにする必要があります。

例：調理モードと、温度などの必要な設定が選択済みとします。

今回の調理プログラムで 予熱 機能をオンにしたい場合、以下の手順で行えます。

- ㊤ を選択します。
- 予熱 | オン を選択します。
- OK で確定します。

次のメッセージが、時刻とともに表示されます：**に食材を入れる**。オープン庫内は、設定温度まで加熱されます。

- 指示が表示されたら、食品をオープン庫内に入れます。
- OK で確定します。

急速冷却

急速冷却 機能により、調理プログラム終了時に、料理とオープン庫内を短時間で冷ますことができます。

調理プログラムの 急速冷却 をオン/オフにする

急速冷却 | オン 設定を選択している場合、特定の調理プログラムで個別にこの機能をオフにすることができます。

逆に、急速冷却 | オフ 設定を選択している場合、特定の調理プログラムで個別にこの機能をオンにすることもできます。

例：調理モードと、温度などの必要な設定が選択済みとします。

今回の調理プログラムで 急速冷却 機能をオフにしたい場合、以下の手順で行えます。

- ㊤ センサーコントロールを選択します。
- 急速冷却 | オフ を選択します。
- OK で確定します。

保温 機能もオンになっている場合、急速冷却がオフになると 保温もオフになります と表示されます。

操作

- 必要であれば、このメッセージをOKで確定します。

急速冷却と**保温**機能がオフになりました。調理終了後、ドアは閉まったままになります。冷却ファンが、料理とオープン庫内を冷まします。

保温

保温機能により、調理プログラム終了後、うっかり焼きすぎてしまうことなく料理を保温することができます。

事前設定した温度で料理が保温されます（「設定」-「推奨温度」参照）。

保温機能は、**急速冷却**機能との組み合わせでのみ使用できます。

保温！オン 設定を選択している場合、特定の調理プログラムで個別にこの機能をオフにすることができます。

逆に、**保温！オフ** 設定を選択している場合、特定の調理プログラムで個別にこの機能をオンにすることもできます。

調理プログラムの保温をオンにする

例：調理モードと、温度などの必要な設定が選択済みとします。

今回の調理プログラムで**保温**機能をオンにしたい場合、以下の手順で行えます。

- ㊤ センサーコントロールを選択します。
- **保温！オン**を選択します。
- OKで確定します。

急速冷却機能もオフになっている場合、“**保温**”は“**急速冷却**”が必要です。“**急速冷却**”もオンになりますと表示されます。

- 必要であれば、このメッセージをOKで確定します。

保温と**急速冷却**機能がオンになりました。調理プログラム終了時に、自動でドアがわずかに開きます。冷却ファンが、料理とオープン庫

内を設定した温度まで急速に冷まします。この温度に達すると、料理を保温するために自動でドアが閉まります。

調理プログラムの保温をオフにする

例：調理モードと、温度などの必要な設定が選択済みとします。

今回の調理プログラムで**保温**機能をオフにしたい場合、以下の手順で行えます。

- ㊤ センサーコントロールを選択します。
- **保温！オフ**を選択します。
- OKで確定します。

保温機能がオフになりました。調理終了後、ドアは閉まったままになります。冷却ファンが、料理とオープン庫内を冷まします。

急速冷却機能の設定は変わりません。

Crisp function

Crisp function（クリスピー機能：モイスチャリダクション）は、トッピングや表面に水分のある食品を調理する際に役立ちます（例：キッシュ、ピザ、新鮮なフルーツトッピングの焼き物、マフィン）。

この機能を使うと、特に鳥肉は皮がパリッと仕上がります。

Crisp functionをオンにする

Crisp function 機能はすべての調理モードで使用でき、調理プログラムのたびにオンにする必要があります。

例：調理モードと、温度などの必要な設定が選択済みとします。

今回の調理プログラムで Crisp function 機能をオンにしたい場合、以下の手順で行えます。

- ㊤ センサーコントロールを選択します。
- Crisp function **！オン**を選択します。
- OKで確定します。

Crisp function 機能がオンになりました。

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。

モイスチャーを様々な調理モードと組み合わせることもできます：

- モイスチャープラス + オートロースト 
- モイスチャープラス + 熱風加熱プラス 
- モイスチャープラス + 熱風ベーキング 
- モイスチャープラス + 上下加熱 

調理モードを選択したら、温度と、蒸気注入の方法・回数を設定します   **自動蒸気注入、スチーム噴射手動、蒸気注入時間設定**。

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。

取り込まれた水が、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

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  を選択します。
- モイスチャー付きの調理モードを選択します。
どの加熱方式を選択した場合でも、調理プログラムの手順は同じです。

- OKで確定します。

推奨温度が表示されます。

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。

複数回の蒸気注入を選択した場合、蒸気注入のオプションが表示されます。

- 蒸気注入をどのように行うかを選択します。
 - **スチーム噴射 手動**
蒸気注入を手動で行う必要があります。
 - **蒸気注入 時間設定**
蒸気注入の回数を設定します。1回/2回/3回のいずれかの蒸気注入が、それぞれ設定した時間に行われます。

- 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庫内で調理する場合は、手動で蒸気注入し、**予熱! オン** 機能をオンに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℃以上に行きません。

予熱 機能を使う場合、手動や時間制御の蒸気注入についてはヒートアップ段階に注意してください（「操作」-「予熱」参照）。

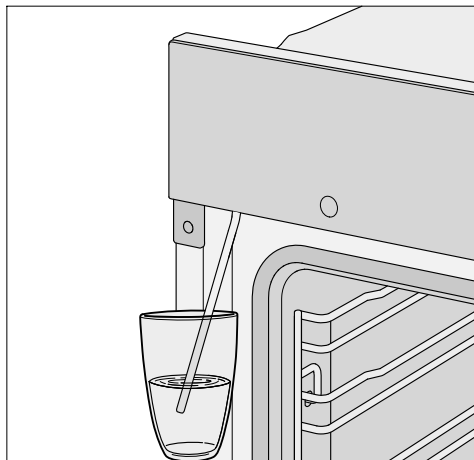
- 必要に応じて、蒸気注入の時間を設定します。

- OKで確定します。

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。

蒸気注入 時間設定を選択した場合、**i** インフォにタッチして蒸気注入の時間を事前に確認することができます。

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。**☐** と **蒸気注入 オン** がディスプレイに表示されます。

蒸気注入が終わると、**☐** と **蒸気注入 オン** は消えます。

- 調理時間の終了まで調理を続けます。

スチーム噴射 手動

☐ がディスプレイで点灯したら、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。

- **☐** センサーコントロールを選択します。

蒸気注入が行われます。**☐** と **蒸気注入 オン** 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、**☐**、メッセージ、**☐** がすべて消えます。

- 調理時間の終了まで調理を続けます。

蒸気注入 時間設定

設定した時間に、蒸気注入が行われます。

蒸気注入時に、**☐** と **蒸気注入 オン** が表示されます。

最後の蒸気注入が終わると、**☐** と **蒸気注入 オン** が消えます。

- 調理時間の終了まで調理を続けます。

モイスチャープラス

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。

- 回次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。

残留水の蒸発をすぐに開始する

 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。

残留水を蒸発しますか? と表示されます。

- **はい** を選択します。

残留水を蒸発 と時間がディスプレイに表示されます。

残留水の蒸発が始まります。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って決まります。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

条件が重なると、水の吸い込みを繰り返すことでスチーム噴射システムから庫内に水が溢れ出す可能性があります。

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。

残留水を蒸発しますか? 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や自動プログラムが実行可能となりました。

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。

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。

ヒント: 調理プログラムに関する情報（例：食品の並べ方や裏返し方）を表示するには、 **インフォ** を使用します。

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。
- 自動プログラム終了時に食材が十分に調理されていない場合は **調理延長** または **ベーキング延長** を選択します。調理またはベーキングの続行には、上下加熱が3分間使われます。

その他の用途

ここでは、以下の用途について説明します。

- 解凍
- 乾燥
- 食器あたため
- イースト生地発酵
- 保温
- 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、続いて時間を設定します。

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なります。

- 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。

乾燥

脱水や乾燥は、果物、特定の野菜、ハーブを保存する伝統的な方法です。

乾燥させる果物や野菜が熟していて、傷ついていないことが重要です。

■ 乾燥させる食品は必要に応じて皮をむいて芯を抜き、カットします。

■ 食材の量に応じて乾燥させる食品をコンビラックやユニバーサルトレイの上に一層にして（可能な限り）均一に広げて乾燥させます。

ヒント: 穴あきベーキングAirFryトレイをお持ちであれば、そちらを使用することも可能です。

■ 同時に使う棚位置数は最大 2 段までにしてください。

乾燥させる食品はシェルフ 1+3レベルに乗せます。

ラックとユニバーサルトレイの両方を使用する場合は、ラックの下にユニバーサルトレイを置きます。

■ **その他**  を選択します。

■ **乾燥** を選択します。

■ 必要なら推奨温度を変更し、次に乾燥時間を設定します。

■ ディスプレイの指示に従います。

■ 乾燥させる食品は、ユニバーサルトレイ上で定期的に裏返します。

丸ごとや半切りの食品は乾燥時間が長くなります。

乾燥させる食品		温度 [°C]	時間 [時間]
果物		60-70	2-8
野菜		55-65	4-12
キノコ		45-50	5-10
ハーブ類*		30-35	4-8

 特別プログラム/調理モード、

温度、時間、乾燥時間、

 特別プログラム 乾燥、

 調理モード 上下加熱

* ハーブ類の乾燥は常に 上下加熱  シェルフ・レベル2でユニバーサル・トレイを使用し、調理モードですが、これは 乾燥 特別アプリでファンがオンになるためです。

- オープン庫内で結露が始まった場合は、温度を下げてください。

乾燥した食品を取り出す

 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。

オーブンから乾燥した食品を取り出すときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

- 果物や野菜を乾燥させたら、冷めるのを待ちます。

ドライフルーツは完全に乾燥し、しかも柔らかく弾力がなければなりません。切ったときに果汁が出ない状態にする必要があります。

- 乾燥させた食品は、密封したガラス瓶や缶に保存します。

食器あたため

食器を予め温めておくことで、食品が冷めにくくなります。

耐熱性のある食器を使用してください。

- ラックを棚位置 2 に置き、予熱する食器をラックに置きます。食器の大きさに応じて、オープンの床面にラックを置き、棚受けを取り外してスペースを広げることでもできます。
- その他  を選択します。
- 食器あたため を選択します。
- 必要であれば推奨温度を変更し、続いて時間を設定します。
- ディスプレイの指示に従います。

 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。食器の下に水滴が溜まっている場合があります。

オーブンから食器を取り出すときは、耐熱性の鍋つかみをご使用ください。

イースト生地発酵

このプログラムは、イースト生地を発酵させるためのものです。

- その他  を選択します。
- イースト生地発酵 を選択します。
- 発酵時間を選択します。
- ディスプレイの指示に従います。

その他の用途

保温

オープン庫内で数時間食品を保温することができます。

食品の品質を維持するために、できるだけ短い時間を選択します。

- **その他**  を選択します。
- **保温** を選択します。
- 保温する食品をオープンに入れ、OKで確定します。
- 必要であれば推奨温度を変更し、時間を設定します。
- ディスプレイの指示に従います。

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、オープン进行約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。

ユーザープログラム

お好みのユーザープログラムを作成し、最大20個保存できます。

- 1個のプログラムに最大9個の調理プロセスを組み合わせることができるので、お気に入りのレシピや頻繁に使用するレシピを正確にプログラムできます。それぞれの調理プロセスでは、調理モード、温度、調理時間などを選択できます。
- 食品を置く棚位置を指定できます。
- プログラムにレシピの名前を入力できます。

次回プログラムを呼び出して開始すると、自動的に実行されます。

ユーザープログラムの作成にはいくつかの方法があります。

- 自動プログラムの終了時に、ユーザープログラムとして保存することができます。
- 調理時間を設定した調理プログラムの終了後に、それを保存することができます。

その後、プログラム名を入力します。

ユーザープログラムを作成する

- **その他**  を選択します。
 - **ユーザープログラム** を選択します。
 - **プログラム作成** を選択します。
- 1番目の調理プロセスの設定ができます。
ディスプレイの指示に従います。
- ご希望の設定を選択して確定します。

予熱 機能を選択した場合、まず1番目の調理プロセスを完了します。次に、**調理プロセス追加**により調理時間を設定する別の調理プロセスを追加します。そうしないと、プログラムの保存や開始ができません。

- **調理プロセス終了** を選択します。
- 1番目の調理プロセスの設定が完了しました。
調理プロセスをさらに追加できます。例えば、1番目の調理プロセスに続けて、もう一つ調理プロセスを追加したい場合です。

- 追加の調理プロセスが必要な場合は、**調理プロセス追加**を選択し、1番目の調理プロセスと同じ手順で行います。
- すべての調理プロセスの設定が完了したら、**棚位置設定**を選択します。
- 棚位置（複数可）を選択します。
- **OK**で確定します。

後で設定の確認や変更をしたい場合は、該当の調理プロセスをタッチします。

- **保存**を選択します。
- プログラム名を入力します。
- **✓**を選択します。

プログラム名が保存されたことを確認するメッセージがディスプレイに表示されます。

- **OK**で確定します。

保存したプログラムは、ただちに開始したり、後で開始したり、調理プロセスを変更したりすることができます。

ユーザープログラムを開始する

- 食材をオープン庫内に入れます。
- **その他**  を選択します。
- **ユーザープログラム** を選択します。
- ご希望のプログラムを選択します。
- **実行** を選択します。

以下のメニュー項目が表示されます（プログラム設定による）。

- **すぐに開始**
プログラムはすぐに開始されます。オープンヒーターがすぐにオンになります。
- **終了**
プログラムを終了させたい時刻を指定します。設定した時刻になると、オープンのヒーターが自動的にオフになります。

- 開始時間

プログラムを開始したい時刻を指定します。
設定した時刻になると、オープンのヒーターが自動的にオンになります。

- 調理プロセス表示

設定内容の要約がディスプレイに表示されます。

- アクション表示

必要なアクション（例：オープンに食品を入れる）がディスプレイに表示されます。

- ご希望のメニュー項目を選択します。
- 食品を置く棚位置に関するメッセージを、OKで確定します。

選択したプログラムが、ただちに、または設定された時刻に開始します。

調理プログラムに関する情報（例：食品の並べ方や裏返し方）を表示するには、**i インフォ**を使用します。

調理プログラム中は、**つ**を使って、**急速冷却**と**保温**機能のオン/オフ切り替えが行えます。

- プログラム終了時に、**☐** センサーコントロールを選択します。

調理プロセスを変更する

別の名前で保存された自動プログラムの調理プロセスは変更できません。

- その他 **☐** を選択します。
- ユーザープログラムを選択します。
- 変更したいプログラムを選択します。
- **調理プロセス変更**を選択します。
- 変更したい調理プロセスを選択するか、**調理プロセス追加**で別のプロセスを追加します。
- ご希望の設定を選択して確定します。

- 変更したプログラムを変更せずに開始したい場合は、**プログラム開始**を選択します。

- すべての設定を変更したら、**保存**を選択します。

プログラム名が保存されたことを確認するメッセージがディスプレイに表示されます。

- OKで確定します。

保存されたプログラムが変更され、ただちに開始したり、後で開始したりできます。

名前を変更する

- その他 **☐** を選択します。
- ユーザープログラムを選択します。
- 変更したいプログラムを選択します。
- **名前変更**を選択します。
- プログラム名を変更します。
- **✓**を選択します。
- プログラム名を変更したら、**保存**を選択します。

プログラム名が保存されたことを確認するメッセージがディスプレイに表示されます。

- OKで確定します。

プログラムの名前が変更されました。

ユーザープログラムを削除する

- その他 **☐** を選択します。
- ユーザープログラムを選択します。
- 削除したいプログラムを選択します。
- **プログラム削除**を選択します。

プログラムが削除されます。

すべてのユーザー プログラムを同時に削除するには、**その他 ☐** **設定 ▶** **工場出荷時設定** **！** **ユーザープログラム**で行います。

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かったりするので、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、くっつきやすいからです。

- 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、焼き色にむらがでたり、満足の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は、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。

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。

モイスタチャープラス を使う

モイスタチャーを使って調理する場合、この調理モードをお好みの加熱方式とともに使用します。

- 食材は棚位置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**でください。

- 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すぎないでください。**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。焼き色をしっかりと付けたい場合は、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にくくなります。

- **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きますが、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。

モイスタチャープラス を使う

モイスタチャーを使って調理する場合、この調理モードをお好みの加熱方式とともに使用します。

- 食材は棚位置 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。

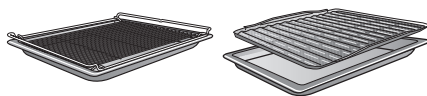
ドアを開けたままの状態ではグリルすると、熱風がファンで冷却されず、オープン庫外に流れ出ます。操作パネルが熱くなります。

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付けてみます。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、温度を下げてグリルを続けます。これにより、表面が焼けすぎるのを防ぎます。

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。

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。

 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。オープン前面は、特にオープ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プン前面への使用
- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザー、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
- 尖った金属ベラ
- 金属たわし
- 機械的洗浄剤によるしみ落とし
- オープン用クリーナー
- ステンレス製たわし

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、オープン庫内がまだ温かいうちに取り除くようにします。

オープ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）。
- 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

オーブンドアのガラスを密封するために、オープン庫内の周囲には繊細なファイバーガラス製シールが施されています。こすったり研磨すると損傷する場合があります。ファイバーガラス製シールは清掃しないでください。

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。

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、ガラススクレー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。

オープン庫内の 熱洗浄

オープン庫内を手作業で清掃する代わりに、**熱洗浄**  を実行できます。

熱洗浄中、オープン庫内温度は400° C以上に達します。庫内に残った汚れは高温により熱分解され灰になります。

熱洗浄は、洗浄時間の異なる3つの設定から選べます。

- レベル 1: 軽い汚れ用
- レベル 2: ひどい汚れ用
- レベル 3: 非常にひどい汚れ用

熱洗浄プロセスが開始されると、オーブンドアが自動でロックされます。プログラムが終了するまで、開けることはできません。

タイマー機能を使って熱洗浄プログラムの開始時刻を設定することができます（電気料金の安い夜間に行うなど）。

熱洗浄プログラム終了後、熱洗浄でできた灰などの残留物は、簡単に拭き取ることができます。

熱洗浄の準備をする

熱洗浄に対応していないアクセサリーは、高温により破損します。

熱洗浄プログラムの開始前に、熱洗浄に対応していないアクセサリーはオープン庫内からすべて取り出してください。熱洗浄に適さない別売アクセサリーも同様です。

以下のアクセサリーは熱洗浄に対応しており、熱洗浄中もオープン庫内に残しておくことができます。

- 棚受け
- フレキシクリップ HFC 72
- ラック HBBR 72

- 熱洗浄に対応していないすべてのアクセサリーをオープンから取り出します。
- ラックは一番上の棚位置に置きます。

オープン庫内のひどい汚れは、煙の大量発生の原因となります。

焼きついた残留物にたり、ほうろう加工の表面が変色したままになってり、くすんだりする可能性があります。

熱洗浄プログラムを開始前に、庫内から頑固な汚れを取り除き、ほうろう面に焼き付いた残留物はガラススクレーパーで取り除いてください。

清掃とお手入れ

熱洗浄を開始する

⚠ 危険な蒸気によるけがのおそれがあります。

熱洗浄の際、粘膜を刺激する蒸気が出ることがあります。

熱洗浄中は、キッチンに長時間とどまらず、子供やペットをキッチンに入れないようにしてください。

熱洗浄中は、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。

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

熱洗浄中、オープン通常使用時よりもさらに高温になります。

熱洗浄中にお子様がオープンに触れないように十分注意してください。

- **熱洗浄**  を選択します。
- 汚れの度合いに応じて、熱洗浄レベルを選択します。
- OKで確定します。

ディスプレイの指示に従います。

- OKで確定します。

熱洗浄は、すぐに開始することも、後で開始するように予約することもできます。

熱洗浄をすぐに開始する

- 熱洗浄プログラムをすぐに開始するには、**すぐに開始**を選択します。
- OKで確定します。

熱洗浄プログラムが開始されます。

ドアは自動でロックされます。オープンのヒーターと冷却ファンが自動的にオンになります。

庫内照明は、熱洗浄中は点灯しません。

熱洗浄プログラムの残り時間がディスプレイにカウントダウン表示されます。時間は変更できません。

熱洗浄と同時にキッチンタイマーを使用することができます。キッチンタイマーの時間が経過すると、アラーム音が鳴り、△が点滅し、経過時間がカウントアップ表示されます。△をタッチすると、音と表示がオフになります。

熱洗浄を後で開始する

- 熱洗浄プログラムを後で開始するには、**開始時間**を選択します。
- OKで確定します。
- 熱洗浄プログラムを開始したい時刻を設定します。
- OKで確定します。

ドアは自動でロックされます。**開始時間**と設定した開始時刻が表示されます。

 がオレンジ色に点灯します。

開始時刻前であれば、 でいつでも開始時刻を再設定できます。

開始時刻になると、オープンヒーターと冷却ファンが自動でオンになり、残り時間がディスプレイに表示されます。

熱洗浄を完了する

残り時間が0:00になると、ドアのロックが解除されたことを知らせるメッセージが表示されます。

プロセス終了と表示され、ドアのロックが解除されるとアラーム音が鳴ります。

- オープンをオフにします。

表示と音がオフになります。



熱い表面によるやけどのおそれがあります。

熱洗浄プログラムが終了しても、オープンは非常に高温です。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。

熱洗浄で出たかすの拭き取りや棚受けに油を塗る作業は、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーが冷めてから行ってください。

- オープン庫内と熱洗浄対応アクセサリーから、熱洗浄で出た灰などを拭き取ります。出る灰の量は、オープンの汚れ度合いによって異なります。
- 耐熱性のある調理油をキッチンペーパーに数滴つけて拭き、棚受けを滑りやすくします。

たいていの汚れは、お湯と少量の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簡単に落とせます。

オープンの汚れ具合によっては、ドアの内側のガラスに汚れの層が見えることがあります。これは、キッチン用スポンジ、ガラススクレイパー、あるいはステンレスたわしに、少量の食器用台所洗剤を使って取り除きます。

オープンドアのガラスを密封するために、オープン庫内の周囲には繊細なファイバーガラス製シールが施されています。こすったり研磨すると損傷する場合があります。ファイバーガラス製シールは清掃しないでください。

吹きこぼれた果汁によって、ほうろう面が変色したままになることがあります。変色したままになっても、ほうろうの効果に影響はありません。

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。

フレキシクリップの出し入れをする

熱洗浄後、フレキシクリップに変色や薄いしみが残ることがあります。これは機能に影響しません。

- 熱洗浄の終了後、フレキシクリップを数回出し入れします。

清掃とお手入れ

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が残りの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。ミーレ製品専用に開発されており、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。

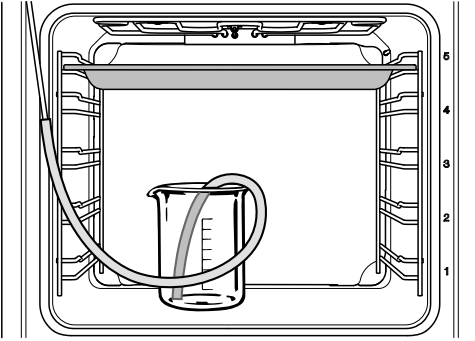
- 冷たい水道水約600mlに、カルキ除去剤1錠を溶かします。

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。



- 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。

清掃とお手入れ

- 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おフにします。

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

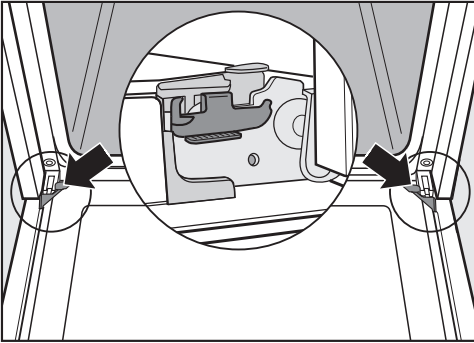
オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

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。

ドアを取り外す

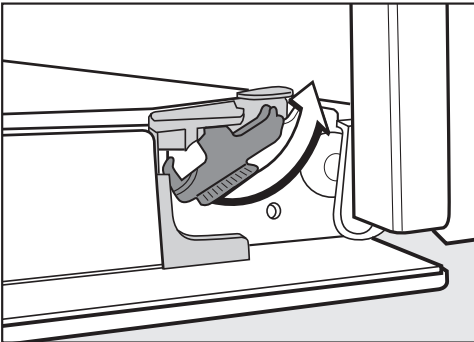
ドアの重量は、約 10 kgです。



オープンのドアは、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、止まるところ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。

清掃とお手入れ

ドアを分解する

オープンドアは 4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。

ドアガラスの表裏には、異なるコーティングが施されています。庫内側の面には、熱反射特性があります。

ドアガラスを逆に取り付けると、オープンが損傷する可能性があります。

清掃後、ドアガラスを正しい向きに戻してください。

オープנק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。

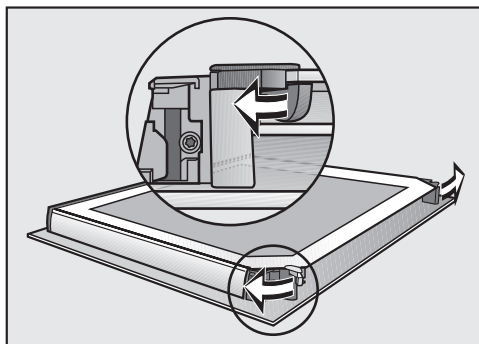
分解したドアガラスは安全な場所に置いてください。

⚠ 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。

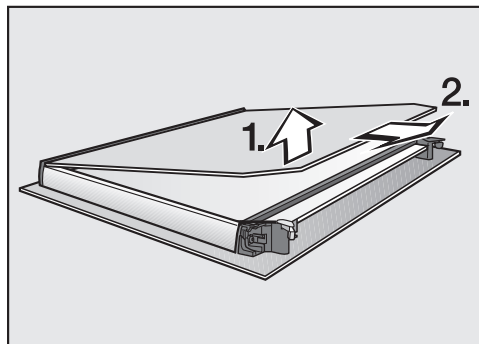
ドアは分解する前に必ず取り外してください。

- 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。



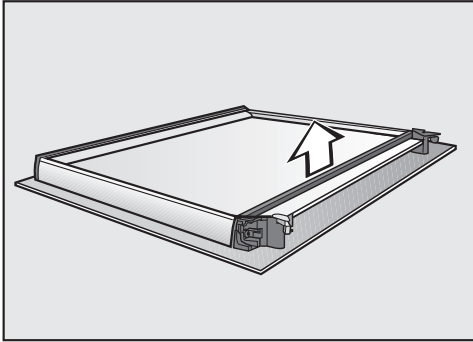
- ガラス板の固定具2つを外側に開きます。

これで、内側の板と2枚の中間板を順番に取り外せる状態になります。

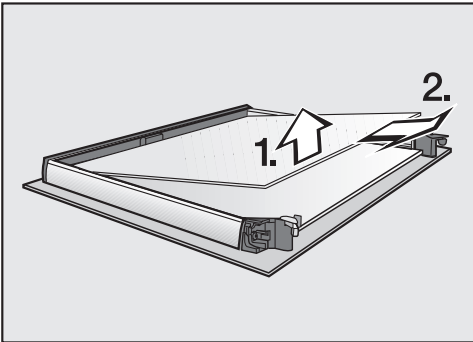


- **慎重に**内側の板を持ち上げ、プラスチックの縁から取り外します。

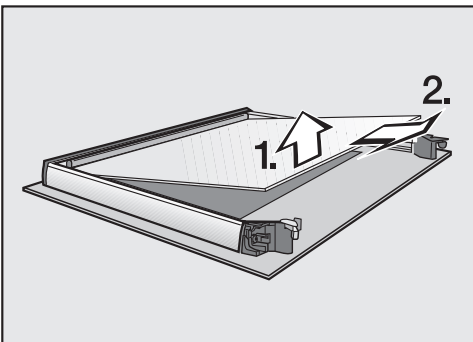
清掃とお手入れ



- ガラスファイバーシールを外します。



- 2枚の中間板のうち、上の中間板を慎重に持ち上げ、取り外します。



- 2枚の中間板のうち、下の中間板を慎重に持ち上げ、取り外します。

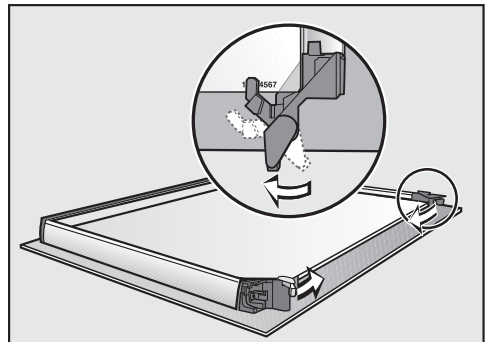
- ドアのガラス板とその他の部品を、お湯に溶かした食器用台所洗剤を含ませたきれいなスポンジか、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで清掃します。

- 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。

2枚の中間板は同じものです。正しく組み立て直すことができるように、中間板には部材番号が印刷されています。

- 2枚の中間板のうち、下の中間板を部材番号が読み取れるように（逆にならないように）取り付けます。

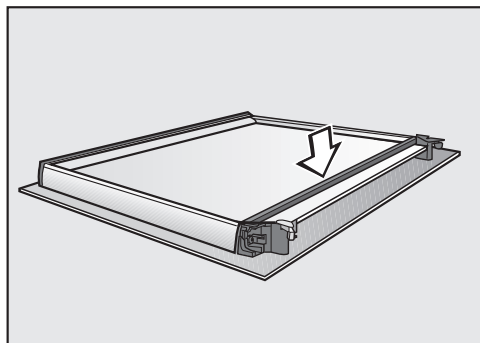


- ガラス板の両側の固定具を、下の中間板の上にはまるように、内側に向けて回します。

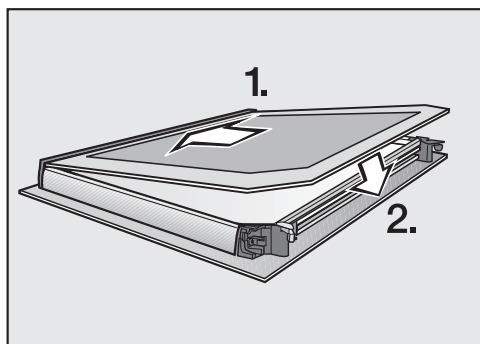
- 2枚の中間板のうち、上の中間板を部材番号が読み取れるように（逆にならないように）取り付けます。

ガラス板は固定具の上に乗せる必要があります。

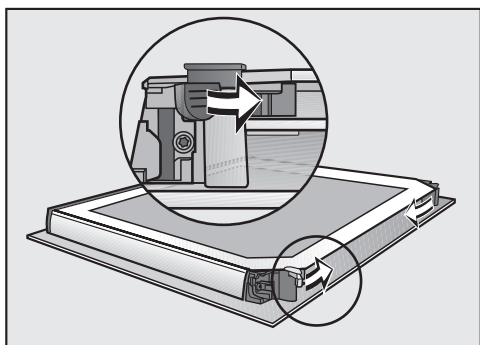
清掃とお手入れ



- ガラスファイバーシールを元通り取り付けます。



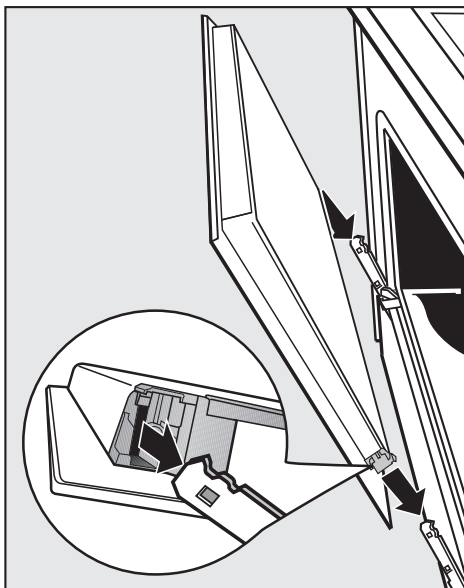
- 内側の板を、つやのない面を下にしてプラスチックの縁に押し込み、固定部の間に置きます。



- 両方のガラス板固定具を内側に向けて閉じます。

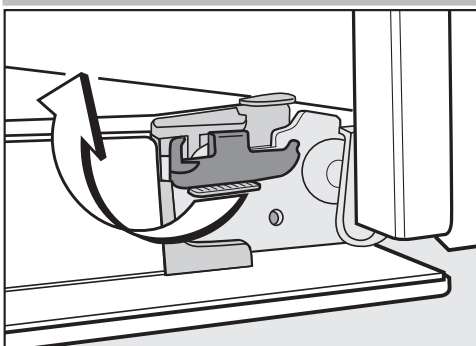
ドアの組み立てが完了しました。

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。

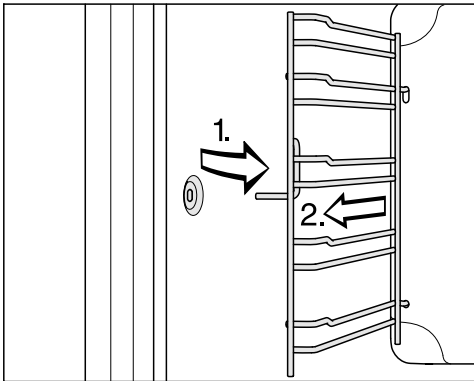
棚受けとフレキシクリップを取り外す

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す。

- 棚受けをを慎重に取り付けます。

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。

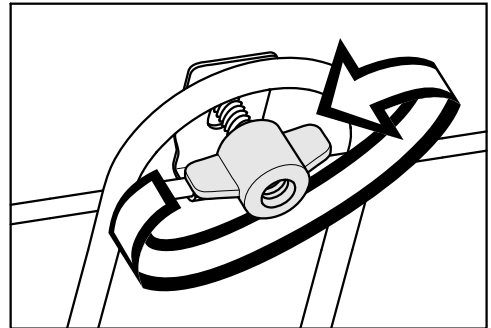
オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

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。

清掃とお手入れ

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留意ください。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、適任な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。	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。 ■ 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、 現在時刻！表示！オン 設定を選択します。
	オープンに電気が供給されていません。 ■ 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。 ■ 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レ・カスタマーサービスにご連絡ください。
アラーム音 が鳴らない。	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。 ■ 音量レベル！アラーム音 でアラーム音をオンにするか音量を上げます。
オープン庫内が加熱しない。	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すが、オープンの加熱は作動しません。 ■ ショールーム プログラム！デモプログラム！オフ でデモモードをオフにします。
オープンスイッチを入れたと、  センサーコントロールが点滅します。	オープンをWiFiネットワークに接続していません。センサーコントロールが点滅し、このセンサーコントロールを使用することで、オープンを簡単にネットワーク化できることを通知します。センサーコントロールの点滅は、オープンスイッチを何度もオン/オフすると止まりますが、ネットワーク機能は有効なままです。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
センサーコントロールが反応しない。	ディスプレイ画面！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。 ■ 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、ディスプレイ画面！QuickTouch！オン に設定します。 オープンが主電源に接続されていません。 ■ 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。 ■ 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レコンタクトセンターにご連絡ください。 コントロールに異常があります。 ■ ① 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。
オープンをオンにすると、ロック解除するために OK ボタンを6秒間押して下さい がディスプレイに表示される。	④ システムロックが有効になっています。 ■ OK センサーコントロールを6秒以上長押しすることで、調理プログラムのシステムロックを無効にすることができます。 ■ システム ロックを恒久的に無効にしたい場合は、安全機能！システムロック ④！オフ 設定を選択します。
停電-プロセスが中断されました がディスプレイに表示される。	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。 ■ オープンをオフにし、再びオンにします。 ■ 調理プログラムを再度開始します。
12:00 がディスプレイに表示される。	電力供給が150 時間以上止まっていました。 ■ 時刻と日付を再設定します。
最大運転時間に達しました がディスプレイに表示される。	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。 ■ OK で確定します。 オープンが使用できるようになります。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
⚠ エラー F32 がディスプレイに表示される。	熱洗浄のためのドアロックがロックされませんでした。 ■ オープンをオフにし、再度オンにします。もう一度熱洗浄プログラムを開始してください。 ■ 同じメッセージが再び表示されたら、ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。
⚠ エラー F33 がディスプレイに表示される。	熱洗浄のためのドアロックが解除されませんでした。 ■ オープンをオフにし、再度オンにします。 ■ それでもドアロックが解除されない場合は、ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。
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。	お客様では解決できない問題が発生しました。 ■ ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。
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。	スチーム噴射システムに異常があります。 ■ ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。
モイスターを使うプログラムが、水の吸い込みを行わない。	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すが、スチーム噴射システムのポンプは作動しません。 ■ 設定！ショールーム プログラム！デモプログラム！ オフを選択して、デモモードを解除してください。
	スチーム噴射システムのポンプに異常があります。 ■ ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。
調理プログラム終了後も音が聞こえる。	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）。
オープンが自動的にオフになった。	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。 ■ オープンの再度オンにします。
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。	レシピと異なる温度が使われています。 ■ レシピに記載されている温度を選択します。
	レシピと異なる量の材料が使われています。 ■ 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、生地的水分が増し、より長い調理時間が必要になります。

こんなとき、どうしたらいい？

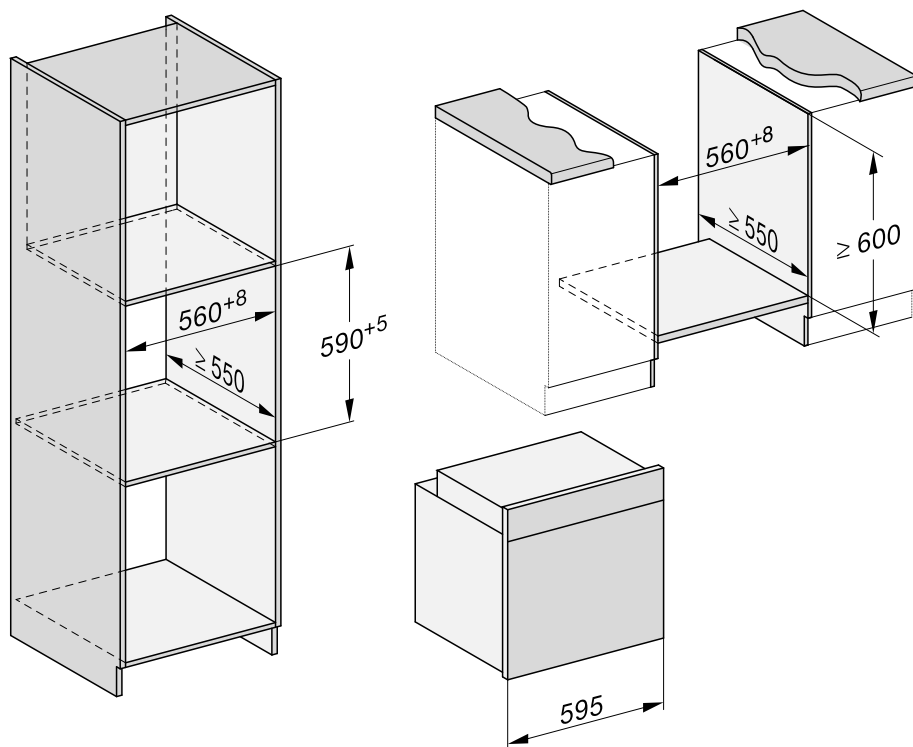
問題	原因および対策
ベーキングの焼き色にむらがある。	誤った温度または棚位置が選択されました。 ■ 少々焼きむらが出るのは異常ではありません。焼きむらが著しい場合は、温度と棚位置が正しいかどうか確認します。 焼き型の材質や色が、選択された調理モードに適していません。 ■ 上下加熱  を使用する際は、明るい色で光沢のある焼き型では望ましい結果が得られません。暗い色の、光沢のない型がベーキングに最適です。
熱洗浄プログラム後も、オープン庫内が汚れている。	熱洗浄プログラムはオープン内の汚れを熱分解し、汚れは灰になって残ります。 ■ 灰は、湿らせたマイクロファイバークロスか、お湯で薄めた食器用台所洗剤を含ませたきれいなスポンジで拭き取ります。 熱洗浄プログラム後も頑固な汚れが残っている場合は、必要であればより長時間の設定で、再び熱洗浄プログラムを実行してください。
アクセサリーを出し入れする際に音がする。	棚受けの熱洗浄対応の表面は、アクセサリーの出し入れの際に摩擦が生じます。 ■ 摩擦を減らすために、耐熱性のある調理油をキッチンペーパーに数滴つけて拭き、棚受けを滑りやすくします。熱洗浄の後、毎回これを行います。
オープン内の照明がすぐにオフになる。	照明！15秒間"オン" が設定されています。 ■ 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、照明！オン を設定します。
オープン内の照明が消灯している、または点灯しない。	照明！オフ が設定されています。 ■  センサーコントロールを押して、オープン内の照明を15秒点灯させます。 ■ 必要であれば、照明！オン または 15秒間"オン" を設定します。 オープン内の照明に異常があります。 ■ ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。

設置寸法

寸法は mm 単位です。

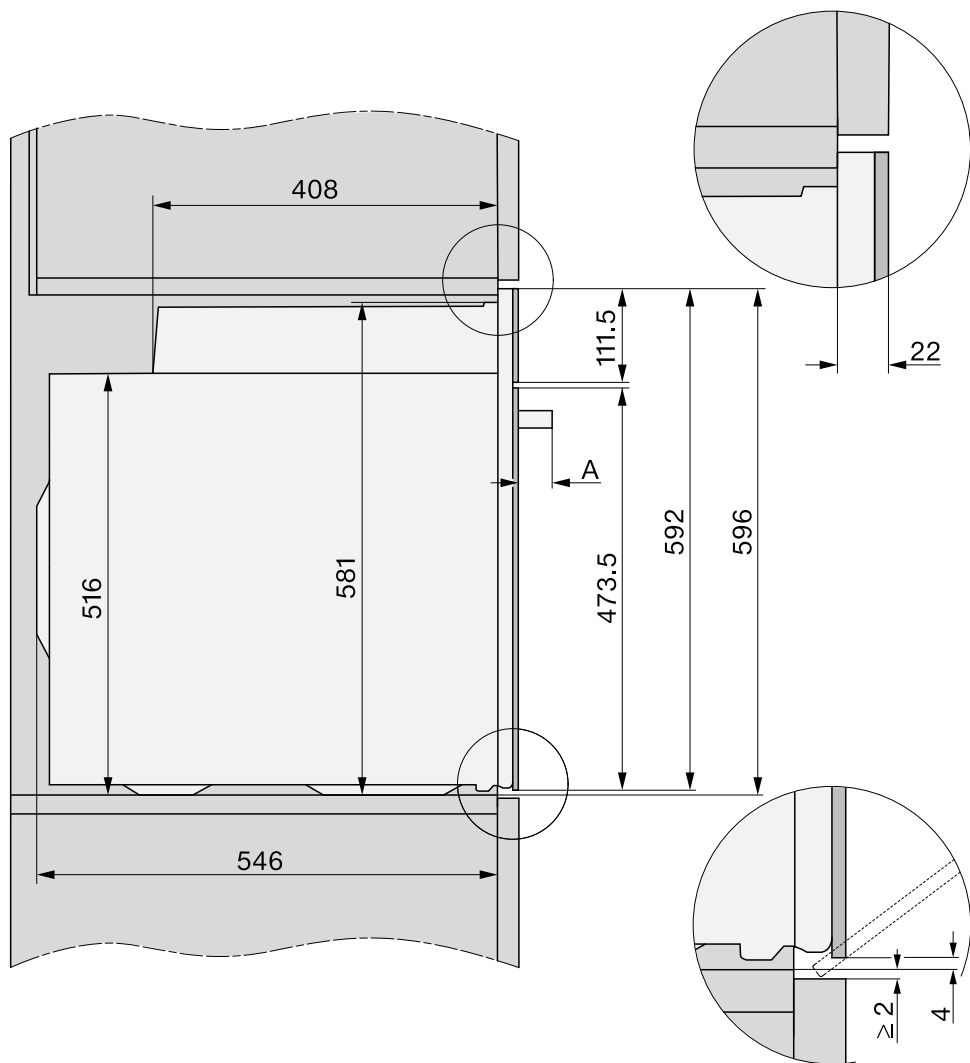
トールユニットまたはアンダーカウンターへの設置

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。



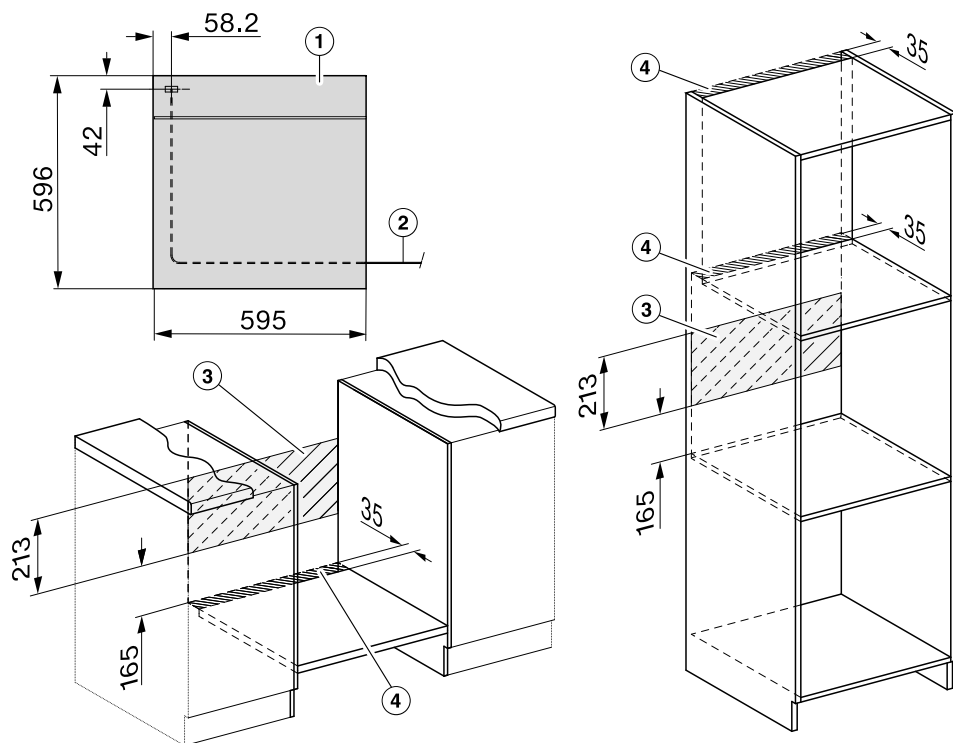
設置

側面図



A H 74xx: 47 mm

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

設置

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。

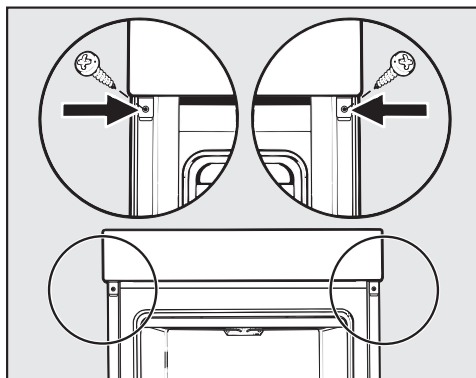
設置キャビネット内に、断熱材を貼らないでください。

- 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）。

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は負いかねます。

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な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な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。

調理早見表

衣用生地

ケーキ/クッキー (アクセサリ)		 [° C]		 ⁵ ₁	 [分]	CF
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 ²	-
ケーキ 小 (トレイ 1 枚)		150	-	2	30-40	-
		160 ¹	-	3	20-30	-
ケーキ 小 (トレイ 2 枚)		150 ¹	-	1 + 3	25-35	-
パウンドケーキ (パウンド型 30 cm)		150-160	-	2	60-70	-
		155-165 ¹	-	2	60-70	✓
マーブル/ナッツケーキ (パウンド型 30 cm)		150-160	-	2	60-70	-
		150-160	-	2	60-70	-
マーブル/ナッツケーキ (リング型/パントケーキ型、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)		150-160	-	2	40-50	✓
		155-165	-	1	40-50	✓
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 ¹	-	2	50-60	✓
ケーキの土台 (タルト型 Ø 28 cm)		150-160	-	2	25-35	-
		170-180 ¹	-	2	15-25	-

 調理モード、 温度、 ブースター、⁵₁ 棚位置、 調理時間、CF クリスポ機能、
 熱風加熱プラス、✓ 上下加熱、 オン- オフ

¹ オープン庫内を予熱してから食品を入れます。

² 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。

練り込み生地

ケーキ/クッキー (アクセサリー)		 温度 [°C]		 5 棚位置	 調理時間 [分]	CF
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 ²	-
ドロップクッキー (トレイ 1 枚)		140	-	2	35-45	-
		160 ¹	-	3	25-35	-
ドロップクッキー (トレイ 2 枚)		140	-	1 + 3	40-50 ²	-
ケーキの土台 (タルト型 Ø 28 cm)		150-160	✓	2	35-45	-
		170-180 ¹	✓	2	20-30	-
チーズケーキ (スプリングフォーム型、 Ø 26 cm)		170-180	-	2	80-90	-
		160-170	-	2	80-90	-
アップルパイ (スプリングフォーム型、 Ø 20 cm)		160	-	2	90-100	-
		180	-	1	85-95	-
アップルパイ、トップクラスト (スプリング フォーム型、Ø 26 cm)		180-190 ¹	-	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	✓
スイスアップルパイ (トレイ)		210-220 ¹	✓	1	45-55	✓
		190-200	-	2	40-50	✓

 調理モード、 温度、 ブースター、 5 棚位置、 調理時間、CF クリスピー機能、
 熱風加熱プラス、 エコファンヒーター、 上下加熱、 熱風ベーキング✓ オ
ン- オフ

¹ オープン庫内を予熱してから食品を入れます。

² 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

イースト生地

ケーキ/クッキー (アクセサリー)		 [° C]		 ⁵ ₁	 [分]	CF
バントケーキ (バントケーキ型、φ 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	35-45	✓
		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 ³	-
白パン (型なし)		190-200	✓	2	30-40 ⁴	-
		190-200	-	2	30-40	-
白パン (パウンド型、30 cm)		180-190	✓	2	45-55	-
		190-200 ¹	✓	2	55-65 ⁵	✓ ⁶
全粒粉パン (パウンド型、30 cm)		180-190	✓	2	55-65	-
		200-210 ¹	✓	2	55-65 ⁵	✓ ⁶
イースト生地の発酵		30-35	-	- ²	-	-

 調理モード、 温度、 ブースター、⁵₁ 棚位置、 調理時間、CF クリスポ機能、
 熱風加熱プラス、 モイスチャープラス + 熱風加熱プラス、 モイスチャープラス + 上下加熱、 上下加熱、✓ オン- オフ

¹ オープン庫内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。容器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。

⁶ 調理時間15分経過後、クリスポ機能をオンにします。

クワルク生地

ケーキ/クッキー (アクセサリ)		 [°C]		 5 ₁	 [分]	CF
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	-	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 ¹	✓

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

¹ 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]		 5 ₁	 [分]	CF
スポンジケーキ生地 (卵 2 個、スプリングフォーム型、Ø 26 cm)		160-170 ¹	-	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型、Ø 26 cm)		150-160 ¹	-	2	30-40	-
泡立てたスポンジ (スプリングフォーム型、Ø 26 cm)		180	-	2	25-35	-
		150-170 ¹	-	2	25-45	-
スイスロールケーキのスポンジ (トレイ)		180-190 ¹	✓	1	15-25	-

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

¹ オープン庫内を予熱してから食品を入れます。

調理早見表

シュー生地、パフペーストリー、メレンゲ

ケーキ/クッキー (アクセサリー)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [分]	CF
シュー生地 (トレイ 1 枚)		160-170	-	2	30-40	✓
		160-170	-	2	25-35 ¹	✓ ²
パレルモ風パフパイ生地 (トレイ 1 枚)		180-190	-	2	20-30	-
パレルモ風パフパイ生地 (トレイ 2 枚)		180-190	-	1 + 3	20-30 ³	-
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 ³	✓
メレンゲ/パプロバ (トレイ 1 枚、6 個、 各 6 cm)		80-100	-	2	120-150	✓
メレンゲ/パプロバ (トレイ 2 枚、各 6 個、各 6 cm)		80-100	-	1 + 3	150-180	✓

 調理モード、 温度、 ブースター、⁵₁ 棚位置、 調理時間、CF クリスプ機能、
 熱風加熱プラス、 モイスチャープラス + 熱風加熱プラス、✓ オン-オフ

¹ 調理プログラム開始8分後、1回蒸気注入します。

² 調理時間15分経過後、クリスプ機能をオンにします。

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。

甘くない料理

料理 (アクセサリー)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [分]	CF
スイス風キッシュ (トレイ1 枚)		220-230 ¹	✓	1	30-40	✓
		180-190	-	1	45-55	✓
オニオンタルト (トレイ1 枚)		180-190 ¹	✓	2	25-35	✓
		170-180	-	2	30-40	✓
イースト生地のピザ (トレイ1 枚)		170-180	✓	2	25-35	✓
		210-220 ¹	-	2	20-30	✓
クワルク生地のピザ (トレイ1 枚)		170-180	✓	2	25-35	✓
		190-200 ¹	✓	3	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) (ユニバーサルトレイ上のラック)		275 ²	-	3	3-6	-
野菜のグリル (ユニバーサルトレイ上のラック)		275 ²	-	4	5-10 ³	✓
		250 ²	-	3	5-10 ³	✓
ラタトゥイユ (ユニバーサルトレイ1 枚)		180-190	-	2	40-60	-

 調理モード、 温度、 ブースター、⁵₁ 棚位置、 調理時間、CF クリスポ機能、
 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 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。

² オープン庫内を 5分予熱してから食品を入れます。

³ 理想的には、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)		温度 [° C]		 ⁵	調理時間 [分]	中心温度 [° C]
牛肉の蒸し煮、約1 kg (フタ付きベーキングディッシュ)	 ²	150-160 ³	✓	2	120-130 ⁶	-
	 ²	170-180 ³	✓	2	120-130 ⁶	-
	 ²	180-190	-	2	160-180 ⁷	-
牛ヒレ肉、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)	 ²	180-190 ³	✓	2	25-60	45-75
牛ヒレ肉「レア」、約1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	-	2	70-80	45-48
牛ヒレ肉「ミディアム」、約1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	-	2	80-90	54-57
牛ヒレ肉「ウェルダン」、約1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	-	2	110-130	63-66
牛サーロイン、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)	 ²	180-190 ³	✓	2	35-65	45-75
牛サーロイン「レア」、約1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	-	2	80-90	45-48
牛サーロイン「ミディアム」、約1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	-	2	110-120	54-57
牛サーロイン「ウェルダン」、約1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	-	2	130-140	63-66
バーガー、パテ ¹		300 ⁵	-	4	15-25 ⁸	-

 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、 熱風加熱 エコ、 フルグリル、✓ 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 先にコンロで肉の表面を焼きます。

³ オープン庫内を予熱してから食品を入れます。

⁴ オープン庫内を 120 ° C で15 分予熱します。食材をオープンへ入れたら、温度を下げます。

⁵ オープン庫内を 5分予熱してから食品を入れます。

⁶ 初めはフタをしてローストします。90分ローストした後、フタを外し、約0.5 リットルの液体を加えます。

⁷ 初めはフタをしてローストします。100分ローストした後、フタを外し、約0.5 リットルの液体を加えます。

⁸ 調理時間が半分経過した時点で食品を裏返します。

仔牛肉

料理 (アクセサリー)		 [° C]		 ⁵ 1	 [分]	 [° 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 ³	✓	2	120-130 ⁵	-
	 ²	170-180 ³	✓	2	120-130 ⁵	-
仔牛ヒレ肉、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)	 ²	160-170 ³	✓	2	30-60	45-75
仔牛ヒレ肉「レア」、約1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	-	2	50-60	45-48
仔牛ヒレ肉「ミディアム」、約1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	-	2	80-90	54-57
仔牛ヒレ肉「ウェルダン」、約1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	-	2	90-100	63-66
仔牛肉サドル「レア」、約1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	-	2	80-90	45-48
仔牛肉サドル「ミディアム」、約1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	-	2	100-130	54-57
仔牛肉サドル「ウェルダン」、約1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	-	2	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 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 オープン庫内を 120 ° C で15 分予熱します。食材をオープンへ入れたら、温度を下げます。

⁵ 初めはフタをしてローストします。90分ローストした後、フタを外し、約0.5 リットルの液体を加えます。

調理早見表

豚肉

料理 (アクセサリー)		 温度 [° C]	 ブースター	 棚位置 [5]	 調理時間 [分]	 中心温度 [° C]
豚肉のロースト/豚肩肉、約1 kg (フタ付きベーキングディッシュ)		160-170	✓	2	130-140 ⁶	80-90
		170-180	✓	2	130-140 ⁶	80-90
皮付き豚肉ロースト、約2 kg (ベーキングディッシュ)		180-190	✓	2	130-150 ^{7,8,9}	80-90
		190-200	✓	2	130-150 ^{8,9}	80-90
豚ヒレ肉、約 350 g ¹		90-100 ⁴	-	2	70-90	63-69
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	130-160 ¹⁰	80-90
ガモン (ハム)、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)		150-160	✓	2	50-60 ⁷	63-68
ガモン (ハム)、約 1 kg ¹		95-105 ⁴	-	2	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	60-70 ⁸	80-85
		190-200	✓	2	70-80 ⁸	80-85
ベーコン ¹		300 ⁵	-	4	3-5	-
ソーセージ ¹		220 ⁵	-	3	8-15 ¹¹	-

 調理モード、 温度、 ブースター、 棚位置、 調理時間、 中心温度、
 オートロースト、 上下加熱、 モイスタープラス+ 熱風加熱プラス、 熱風加熱エ
 コ、 フルグリル、✓ 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 先にコンロで肉の表面を焼きます。

³ クリスポ機能をオンにします。

⁴ オープン庫内を 120° C で15 分予熱します。食材をオープンへ入れたら、温度を下げます。

⁵ オープン庫内を 5分予熱してから食品を入れます。

⁶ 初めはフタをしてローストします。60 分ローストした後、フタを外し、約0.5 リットルの液体を加えます。

⁷ ヒートアップ段階終了後、調理時間中に手動で3回蒸気注入します。

⁸ 調理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。

⁹ 調理開始後60 分が経過したらクリスポ機能をオンにします。

¹⁰ 初めはフタをしてローストします。100分ローストした後、フタを外し、約0.5 リットルの液体を加えます。

¹¹ 調理時間が半分経過した時点で食品を裏返します。

子羊、ジビエ

料理 (アクセサリー)		 温度 [° C]		 5 棚位置	 調理時間 [分]	 中心温度 [° 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	100-120 ⁴	64-82
子羊肉サドル、骨なし (ユニバーサルトレイ)	 ¹	180-190 ²	✓	2	10-20	53-80
子羊肉サドル、骨なし (ラックとユニバーサルトレイ)	 ¹	95-105 ³	-	2	40-60	54-66
ノロジカサドル、骨なし (ユニバーサルトレイ)	 ¹	160-170 ²	-	2	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 ²	-	2	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	100-120 ⁴	80-90

☐ 調理モード、 温度、 ブースター、 5 棚位置、 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 オープン庫内を 120 ° C で 15 分予熱します。食材をオープンへ入れたら、温度を下げます。

⁴ 初めはフタをしてローストします。50 分ローストした後、フタを外し、約0.5 リットルの液体を加えます。

調理早見表

鳥肉、魚

料理 (アクセサリー)		 温度 [° C]	 ブースター	 棚位置 ⁵ ₁	 調理時間 [分]	 中心温度 [° C]
鳥肉、0.8-1.5 kg (ユニバーサルトレイ)		170-180	✓	2	55-65	85-90
鶏肉、約1.2 kg (ユニバーサルトレイの上にラック)		180-190 ¹	-	2	60-70 ³	85-90
鳥肉、約 2 kg (ベーキングディッシュ)		180-190	✓	2	100-120 ⁴	85-90
		190-200	✓	3	100-120 ⁴	85-90
鳥肉、約 4 kg (ベーキングディッシュ)		160-170	✓	2	180-200 ⁵	90-95
		180-190	✓	2	180-200 ⁵	90-95
魚、200-300 g (マスなど) (ユニバーサルトレイ)		210-220 ²	-	2	15-25 ⁶	75-80
魚、1-1.5 kg (サーモントラウトなど) (ユニバーサルトレイ)		210-220 ²	-	2	30-40 ⁶	75-80
アルミホイルに包んだ魚の切り身、 約 200-300 g (ユニバーサルトレイ)		200-210	-	2	25-30	75-80

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

- ¹ オープン庫内を 5分予熱してから食品を入れます。
- ² オープン庫内を予熱してから食品を入れます。
- ³ グリル時間が半分経過した時点で裏返します。
- ⁴ 調理プログラム開始時に、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、手動で1回蒸気注入します。

ご自身で不具合を解決するのに役立つ情報と、Mieleのスペアパーツに関する情報は、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。

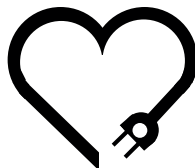
ミーレにご連絡いただく際は、お使いの機器の型番と製造番号をご用意ください。この情報は、型式表示シールに記載されています。

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

H 7460 BP

ja-JP

M.-Nr. 11 191 481 / 00