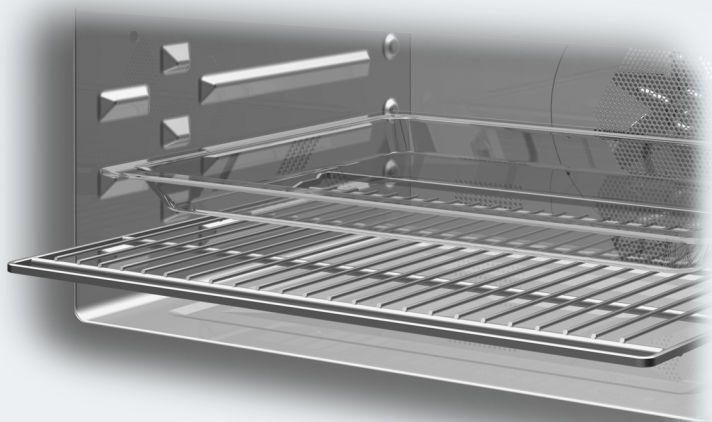


## 取扱説明書

# 電子レンジ機能付オーブン

H 7440 BM



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> .....	6
<b>環境保護のために</b> .....	14
<b>各部の名称</b> .....	15
<b>操作パネル</b> .....	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
<b>本製品を使用する</b> .....	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
<b>機能</b> .....	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 .....	22
安全機能 .....	25
パーフェクトクリーン加工 .....	25
<b>初めてお使いになる前に</b> .....	26
Miele@home .....	26
基本設定 .....	27
はじめてお使いのときの空焼き .....	28
<b>設定</b> .....	29
設定の概要 .....	29
「設定」メニューを開く .....	31
言語 ▾ .....	31
現在時刻 .....	31
日付 .....	31
照明 .....	31
ディスプレイ画面 .....	32
音量レベル .....	32
単位 .....	32

クイック 電子レンジ .....	33
ポップコーン .....	33
Booster .....	33
推奨温度 .....	33
推奨出力レベル .....	33
冷却ファン作動 .....	34
安全機能 .....	34
Miele@home .....	34
リモート アップデート .....	35
リモートコントロール .....	36
MobileStartを有効にする .....	36
ソフトウェアバージョン .....	36
ショールーム プログラム .....	36
工場出荷時設定 .....	36
<b>キッチンタイマー .....</b>	<b>37</b>
<b>メインメニューとサブメニュー .....</b>	<b>38</b>
<b>電子レンジの操作 .....</b>	<b>40</b>
しくみ .....	40
電子レンジに適した食器類 .....	40
電子レンジに適した食器類 .....	41
電子レンジに適さない食器類 .....	43
容器の対応テスト .....	43
カバー .....	44
<b>操作 .....</b>	<b>45</b>
調理プログラムの値や設定を変更する .....	45
温度を変更する .....	46
電子レンジ出力レベルを変更する .....	46
調理時間を設定する .....	46
設定した調理時間を変更する .....	47
設定した調理時間を削除する .....	47
電子レンジ 調理モードによる調理プログラムを中断する .....	47
調理プログラムをキャンセルする .....	47
オープン庫内を予熱する .....	48
Booster .....	48
予熱 .....	49
<b>クイック 電子レンジ および ポップコーン .....</b>	<b>50</b>



# 目次

---

<b>自動プログラム</b> .....	51
カテゴリー .....	51
自動プログラムを使う .....	51
注意とヒント .....	51
<b>その他の調理方法</b> .....	52
解凍 .....	52
温め直し .....	55
乾燥 .....	58
食器あたため .....	59
保温 .....	59
調理 .....	60
冷凍食品/加工食品 .....	62
<b>ユーザープログラム</b> .....	63
<b>ベーキング</b> .....	65
ベーキングのヒント .....	65
調理早見表に関する注意 .....	65
調理モードに関して .....	66
<b>ロースト</b> .....	67
ローストのヒント .....	67
調理早見表に関する注意 .....	67
調理モードに関して .....	68
<b>グリル</b> .....	69
グリルのヒント .....	69
調理早見表に関する注意 .....	69
調理モードに関して .....	70
<b>清掃とお手入れ</b> .....	71
不適切な洗剤 .....	71
通常の汚れを取り除く .....	72
頑固な汚れを取り除く .....	72
グリルヒーターを引き下げる .....	73
<b>こんなとき、どうしたらいい?</b> .....	74




<b>設置</b> .....	78
設置寸法 .....	78
ツールユニットまたはアンダーカウンターへの設置 .....	78
側面図 .....	79
接続と換気 .....	80
オープンを設置する .....	81
<b>調理早見表</b> .....	82
衣用生地 .....	82
ショートクラストのパイ生地 .....	83
イースト生地 .....	84
クワルク生地 .....	84
スポンジ生地 .....	85
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。

本書では、電子レンジ機能付オーブンを簡潔に「オーブン」と呼びます。



## 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調理、特にベーキング、ロースト、グリル、温め直し、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。

 可燃物による火災のおそれがあります。可燃物を電子レンジ機能を使って乾燥させた場合、水分が蒸発します。完全に乾き、発火する可能性もあります。発火しやすいものの保管や乾燥に本製品を使用しないでください。

 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。


オーブンは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す。お子様は、誤った操作による危険を理解し認識している必要があります。


 お子様は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8 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、および修理はミール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。

 オープンを損傷した状態で使用すると、マイクロ波が漏えいして使用者に危害を及ぼすおそれがあります。次のような状態で使用しないでください。

- ドアが歪んでいる
- ドアのヒンジがゆるい
- 本体ケーシング、ドア、オープン内壁に穴やひび割れがある



# 安全上のご注意

-  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こ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。
-  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。

# 安全上のご注意



## 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、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。



電子レンジ機能を使用する調理、温め直し、および解凍にかかる時間は、電子レンジ機能を利用しない調理モードを使用した場合と比べて大幅に短くなります。極端に長い調理時間は、料理の乾燥、焦げ、または引火を招くことがあります。グリルでは、推奨設定の調理時間を守ってください。電子レンジ  調理モードを、花、ハーブ、パン、ロールパンなどの乾燥に使用しないでください。花やハーブの乾燥に、グリルを使う調理モードを使用しないでください。そのような場合は熱風加熱プラス  調理モードを使用し、経過を注意深く監視してください。



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、オープンが損傷するおそれがあります。アルミホイルや保護裏当などをオープンの床面に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  調理モードのみを使用し、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、熱いほうろ表面に損傷を与える場合があります。熱いほうろ表面に冷たい液体物を直接注がないでください。


  本製品を物品の清浄や殺菌目的に使用しないでください。これらは非常に高温になり、オープンから取り出す際に、やけどのおそれがあります。

 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、料理をかき混ぜたり、裏返したりしてください。また、調理、温め直し、または解凍に必要な時間を加えて十分な待ち時間をとってください。待ち時間の間に、温度が食材に均等に伝わります。


  食品や特定の液体を電子レンジ  を使って加熱する場合、典型的な泡が発生することなく沸点に達することがあります。液体全体が均一に沸騰しません。この沸騰のむらにより、液体が突然爆発したかのように沸騰する現象が起こることがあります。熱い液体による重度のやけどの可能性があるため、オープンから容器を取り出すときは注意してください。特定の状況下では、圧力が非常に高く、ドアが開いてしまうことがあります。加熱する前に、液体をよくかき混ぜてください。加熱後は、オープンから容器を取り出す前に、20 秒以上待ちます。

 熱い食品によるけがのおそれがあります。食品を加熱すると、食品自体で熱を発生します。そのため、容器の温度は一般的に食品よりも低くなります（陶器製耐熱皿などを使用した場合を除く）。容器は、食品の熱が伝わって温められているだけです。


調理が完了したら、十分な待ち時間をおき、オープンから取り出した食品の温度を確認してから配膳してください。容器の温度で、中に含まれる食品や液体の温度を判断しないでください。**これは、特に乳幼児、お子様、お年寄り、またはご病気の方のために調理するときに重要です。**特に乳幼児や小さなお子様向けの食品を温め直した後は、食品をかき混ぜるか、容器を振って、やけどをしないように温度を確認してください。待ち時間後に再度確認してください。


 密封された容器やボトル内の圧力増加によるけがのおそれがあります。密封された容器やボトルで温め直しをすると、圧力によりボトルや容器が爆発するおそれがあります。


密封された容器やボトルで食品や液体物の調理や温め直しはしないでください。容器はあらかじめ開けてください。哺乳瓶を使用する場合は、スクリュウ式のキャップおよびニップルは取り外してください。

 殻から割った卵を電子レンジで調理する場合は、圧力で卵黄が爆発することがあります。これを避けるために、卵黄膜にいくつかの穴を開けてから調理してください。


# 安全上のご注意

 殻付きの卵を電子レンジで温めると、オープンから取り出した後でも、爆発することがあります。


殻付きの卵を調理するには、特別に設計された卵ゆで器を使用する必要があります。ゆで卵を電子レンジ  を使って温め直ししないでください。

 トマト、ソーセージ、皮付きのジャガイモ、ナスなど厚い皮の付いた食材は、加熱または調理すると破裂する場合があります。


蒸気の逃げ道を作るために、いくつかの穴または切れ目を入れてください。


 水銀や液体を含む温度計は高温での使用には適さず、容易に破裂するため、使用しないでください。



食品の温度を確認するには、まず調理プロセスを中断します。食品の温度を測定する際は、食品との使用が認められた食品用温度計のみを使用してください。

 アロマセラピーなどで使用するさくらんぼの種やジェルが入ったクッションやパッドは、オープンから取り出した後でも発火することがあります。


これらの加熱にオープンを使用しないでください。

 空洞のハンドルやノブが付いている容器やフタは、空洞に水分が集まる場合があります。水分が蒸発すると圧力が上昇し、爆発することがあります。水分や蒸気を逃がす穴が開いている場合のみ、使用できます。


電子レンジ  モードを使用する場合は、空洞のハンドルやノブが付いている食器は使用しないでください。

 電子レンジに対応していないプラスチック製の容器は、電子レンジ  や電子レンジ機能で使用すると、容器が損傷したりオープンを損傷させたりする場合があります。


金属、アルミホイル、鉛クリスタルガラス、高温に弱いプラスチックを材料に含む容器やカトラリーを使用しないでください。また、木製の調理器具やカトラリー、金属クリップ、プラスチックまたは紙で覆われたワイヤータイを使用しないでください。縁取りされたボウルや、ホイルのふたが全部取り外されていないプラスチックポットを使用しないでください（電子レンジ機能の操作に関する章の、食器の要件を参照）。

 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製の食器は、電子レンジ機能を使用しないモードでのみ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。

 可燃性材料で作られた容器による火災のおそれがあります。プラスチック製の使い捨て容器は、電子レンジの操作に関する章の食器の要件を満たしている必要があります。


プラスチック、紙、その他の可燃性材料の使い捨て容器で食品の加熱や調理をするときは、オープンから離れないでください。


 保温パックは一般的に、マイクロ波を反射する薄いアルミホイルが使われています。反射したエネルギーにより、パックの外側の紙が非常に高温になり、発火することもあります。


保温パックは、電子レンジ機能を使用するモードでの加熱には使用しないでください。


 電子レンジ  調理モードや電子レンジ機能を使う調理モードを使用する際に、食品を入れずに使用したり誤った入れ方をしたりすると、オープンが破損する可能性があります。

食器を予熱したり、ハーブを乾燥するために、電子レンジ機能を使用する調理モードは使わないでください。


熱風加熱プラス  調理モードを使ってください。


 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 8 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。

 塩分を含んだ食材が庫内の壁に飛び散らないようにしてください。飛び散ってしまった場合は、ステンレス表面の腐食を防ぐために、徹底的に拭き取ってください。


 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。

# 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

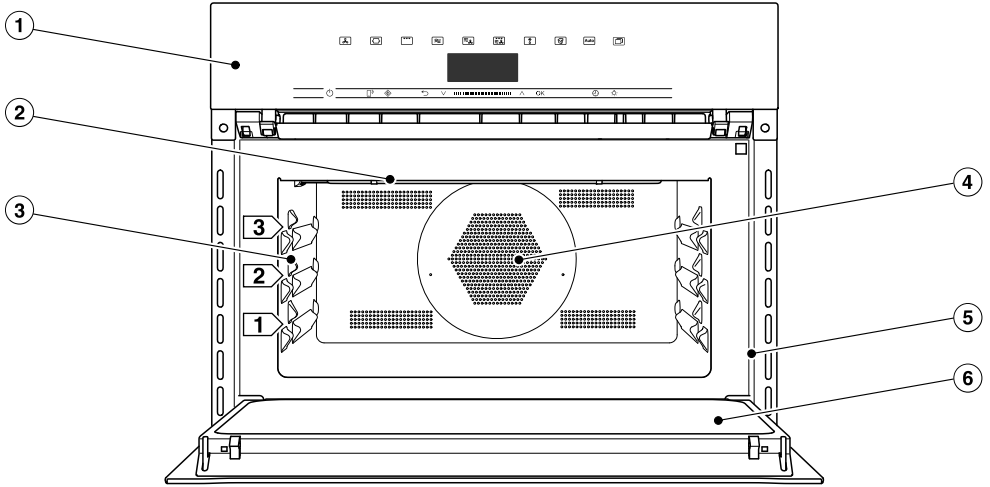
電気および電子機器には、貴重な材料が含まれている場合があります。

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。



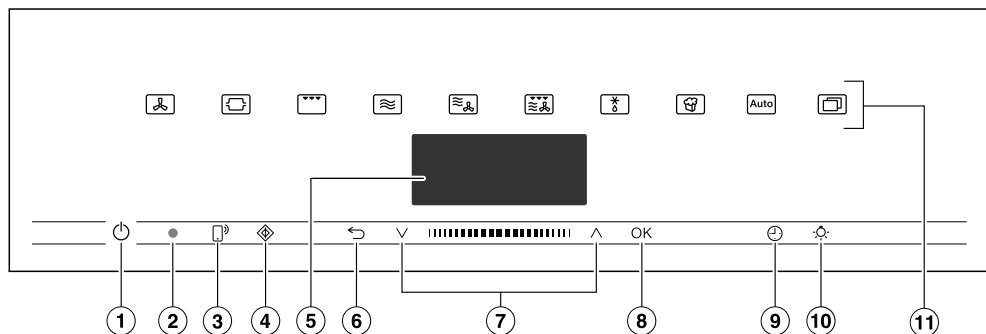
電気および電子機器について、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼するか、弊社代理店のアドバイスを受けてください。また使用者には廃棄する家電機器に保存されている可能性がある個人情報を削除する責任があります。不要になった製品を処分するまでの間、ご自宅で保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。

## オープン



- ① 操作部
- ② グリルヒーター
- ③ ガラストレイおよびラック用の3段の棚
- ④ ファン用の給気口、裏側にリングヒーター
- ⑤ フロントフレーム、型式表示シール付き
- ⑥ 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  
オープンのおん/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を操作
- ④ ◆ センサーコントロール  
クイック電子レンジ機能を開始
- 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 ^ 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 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おん/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
	<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>このセンサーコントロールで <b>クイック 電子レンジ</b> 機能を開始します。最大出力レベル（1,000 W）、調理時間1分で調理プログラムが実行されます（「クイック 電子レンジ」参照）。センサーコントロールに繰り返しタッチすると、調理時間が段階的に増えていきます。</p> <p>この機能は、他の調理プログラムが使用されていない場合にのみ使用できます。</p>
	<p>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。</p> <p>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。</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。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。</p> <p>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。</p>

センサーコントロール	機能
OK	<p>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。</p> <p>OK をタッチして変更を保存します。</p> <p>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。</p>
⊕	<p>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）。</p> <p>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。</p>
☆	<p>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。</p> <p>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。</p>

## 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

- 選びたいメニュー項目が強調表示されるまで、 $\wedge$   $\vee$  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、 $\wedge$   $\vee$  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:** 現在の設定の横に  $\checkmark$  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  $\text{■■■■■}$  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  $\text{☐}$  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  $\text{☐}$  では、ご希望のメニュー項目が強調表示されるまでリストをスクロールします。

- 調理プログラムの値を設定します。

- 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、オーブンをリモートで操作することができます。

オーブンの直接操作は、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、オープン型の型番、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

- オープンおよび電子レンジ機能を使用するための取扱説明書
- 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
- 各種アクセサリー

## 付属および別売のアクセサリー

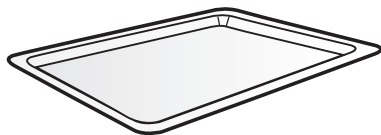
本製品にはガラストレイとラックが付属しています。

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。


## ガラストレイ



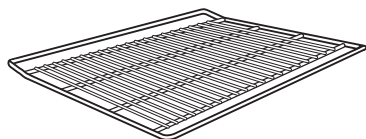
ガラストレイはどの調理モードでも使用できません。

ガラストレイは、大きな温度変化によって損傷を受ける場合があります。

熱いガラストレイを、タイルや花崗岩（御影石）を使ったワークトップなどの冷たい表面に置かないでください。適切なマットまたは鍋敷きを使用してください。

- 電子レンジ  調理モードでは**必ず**ガラストレイを使用してください。この調理モードで小さなお皿を使う場合も、その台としてガラストレイを使用してください。
- ガラストレイの最大荷重は8 kg です。

## ストッパー付きラック



ラックは、電子レンジ [☑] 調理モードでの使用には **適していません**。それ以外の全ての調理モードで、電子レンジ機能の使用の有無にかかわらず、このラックを使うことができます。

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

調理プログラム中にラックが熱くなります。

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場合は、耐熱性の鍋つかみをご使用ください。

オープンとラックは、火花の発生により損傷する場合があります。

電子レンジ [☑] 調理モードによる調理プログラムではラックを使用しないでください。

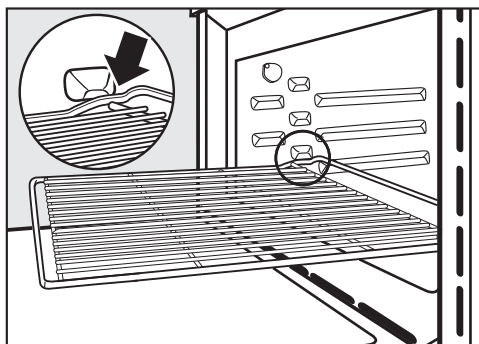
ラックはオープンの床面に置かず、いずれかの棚位置に置いて使用してください。

## ラックを使う

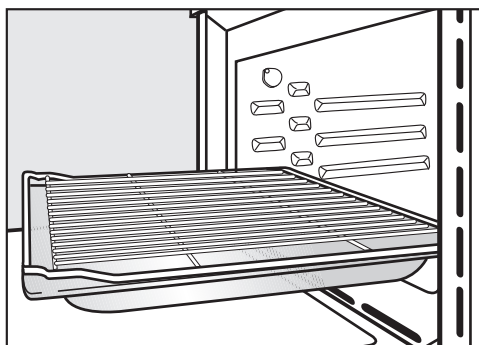
ラックには安全ストッパーがあり、一部だけ引き出す必要がある場合に全体がずり落ちることを防ぎます。

ラックを逆向きに挿入した場合、安全ストッパーは機能しません。

ラックを差し込むときは、安全ストッパーが必ずオープンの**後側**にくるようにしてください。



- ラックを取り出すときは、ラックを引き出し、ストッパーがオープン側面に掛かったときに手前側を少し持ち上げてください。








- 吹きこぼれる可能性のある食品をラック上で調理する場合は、ラックとともにガラストレイを併用することをお勧めします。この場合のみ、安全ストッパーを手前側にします。
- ラックの最大荷重は8 kg です。

# 機能

## 丸型ベーキングトレイ

丸型ベーキングトレイは、マイクロ波（電子レンジ機能）により損傷を受ける場合があります。

電子レンジ 、レンジ + オートコースト 、レンジ + 熱風加熱プラス 、レンジ + グリル 、レンジ + 熱風グリル  では丸型ベーキングトレイを使用しないでください。



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HBF 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。

## 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

ベーキングディッシュとそのフタは、マイクロ波（電子レンジ機能）により損傷を受ける場合があります。金属はマイクロ波を反射して火花が起こる可能性があり、マイクロ波は金属に吸収されません。

電子レンジ機能を **使用しない** 調理モードでの調理プログラムにのみ、ベーキングディッシュとそのフタを使用してください。ラックを棚位置 1 に挿入し、ベーキングディッシュをラックの上に置きます。

ベーキングディッシュの表面は汚れがこびり付かない加工が施されており、IHクッキングヒーターにも適しています。

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。高さと同幅はどちらも同じです。

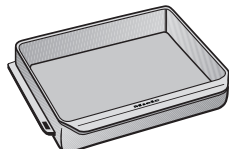
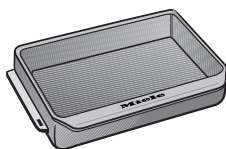
それぞれに合ったフタも別売品として用意しています。ご注文の際は、型番をお知らせください。

奥行き：22 cm

奥行き：35 cm\*

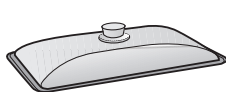
HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35




\* 棚位置が3段しかないオープンモデルは、ベーキングディッシュとフタの合計の高さが庫内の高さを超えてしまうため、ベーキングディッシュとフタの組み合わせは使用できません。



## 清掃とお手入れのアクセサリー

- 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

電子レンジ機能を利用しない調理モードは、調理時間を設定せずに開始できます。長時間にわたる使用を防ぎ、発火の危険を避けるために、本製品は選択された調理モードと温度に応じて一定時間後に自動的に電源が切れます。

## 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
- ラック
- 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

## はじめてお使いのときの空焼き

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1時間加熱することで臭いを取り除くことができます。

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。
- オーブン庫内からすべてのアクセサリーを取り出し、清掃します（「清掃とお手入れ」参照）。
- 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ます。これにより、保管時や開梱時にオーブン庫内に溜まった埃や梱包のかけらなどを取り除くことができます。
- オン/オフ  $\odot$  センサーコントロールでオーブンをオンにします。

調理モード選択が表示されます。

- 熱風加熱プラス  $\text{[R]}$  を選択します。

推奨温度の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。

- 最大可能温度である250°Cに設定します。
- OKで確定します。

オーブンを最低1時間加熱します。

- 1時間以上経ったら、 $\odot$  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。

## 空焼きの後のオープン庫内の清掃

 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。ヒーターやオープン庫内により、やけどをすることおそれがあります。

ヒーターとオープン庫内を冷ましてから手動清掃をしてください。

- きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用洗剤で、または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、本体のドアを閉めないでください。

## 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	重量 g*   lb/oz   lb 温度 °C*   °F
クイック 電子レンジ	出力 調理時間
ポップコーン	調理時間
Booster	オン* オフ
推奨温度	
推奨出力レベル	

\* 工場出荷時設定

# 設定

メニュー項目	可能な設定
冷却ファン作動	温度制御* 時間制御
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 推奨出力レベル 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

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**ディスプレイ画面!**  
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  
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。

## 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。
- 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。

# 設定

## 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

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 | オン** 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

### 重量

自動プログラムの食材の重量を、グラム (g)、ポンド/オンス (lb/oz)、ポンド (lb) に設定できます。

### 温度

温度を 摂氏 (°C) または華氏 (°F) に設定できます。



## クイック 電子レンジ

電子レンジの最大出力レベル1000 W、調理時間1分で電子レンジが直ちに開始されるよう初期設定されています。

### - 出力

次の電子レンジ出力レベルを選択できます：  
80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、850 W、1000 W。

### - 調理時間

設定できる最大調理時間は、選択した電子レンジ出力レベルによって異なります：  
80-300 W：最大10分  
450-1000 W：最大5分

## ポップコーン

電子レンジ出力レベル 850 W、調理時間 2:50 分でポップコーン1袋の調理が開始されるよう初期設定されています。この設定は、多くの電子レンジ用ポップコーンの袋に記載されているメーカーの指示と一致しています。

設定できる最大調理時間は4分です。

電子レンジ出力レベルは固定で、変更できません。

## 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、調理プログラムの加熱段階で自動的にオンになります。グリルヒーター、リングヒーター、熱風ファンが同時に、オープン庫内を設定温度まで予熱します。

### - オフ

Booster 機能は、調理プログラムの加熱段階でオフになっています。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。

## 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。

推奨温度を変更すると、電子レンジ機能を使用する調理モードにも影響します。

## 推奨出力レベル

異なる出力レベルで調理することが多い場合は、推奨電子レンジ出力レベルの変更が役立ちます。

**電子レンジ**  および電子レンジ機能を使用するモードの推奨出力レベルを変更できます。

このメニュー項目を選択すると、調理モードの一覧が推奨出力レベルとともに表示されます。

### - 電子レンジ :

80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、850 W、1000 W

### - レンジ + オートロースト 、レンジ + 熱風加熱プラス 、レンジ + グリル 、レンジ + 熱風グリル :

80 W、150 W、300 W

■ ご希望の調理モードを選択します。

■ 推奨出力レベルを変更します。

■ OKで確定します。

# 設定

## 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。

### - 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、数秒間のみオン/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。

## 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せん。

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。


# 設定

## 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。

## 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せん。

## 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せん。
- 推奨出力レベル  
変更された電子レンジ出力レベルは、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 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。

## 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
オートロースト 	160 °C	100–230 °C
グリル 	3	1–3
電子レンジ 	1000 W	80–1000 W
レンジ + 熱風加熱プラス 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
レンジ + 熱風グリル 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
解凍 	25 °C	25–50 °C
ポップコーン 	850 W	–
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 		
レンジ+グリル	300 W 3	80-300 W 1-3
レンジ+オートロースト	300 W 160 °C	80-300 W 100-200 °C
熱風加熱エコ	190 °C	100-230 °C
熱風グリル	200 °C	100-220 °C
解凍	-	-
温め直し	-	-
乾燥	60 °C	30-70 °C
食器あたたため	80 °C	50-100 °C
イースト生地の発酵	35 °C	30-50 °C
保温	75 °C	60-90 °C
ユーザープログラム		
設定 		

# 電子レンジの操作

## しくみ

オープンには、電気エネルギーを電磁波（マイクロ波）に変換するマグネトロンが組み込まれています。このマイクロ波はオープン庫内全体に均一に放出され、金属製の内壁で反射されます。


マイクロ波は、全方向から食品の中に伝わりまします。食品は多くの分子から成り立っています。マイクロ波エネルギーによって、これらの分子（特に水の分子）が振動し始めます。これが食品を外側から内側へ加熱していきます。食品に含まれる水分量が多いほど、温め直しや調理が速くなります。

## 電子レンジ機能の特長

- 一般的に、食品に液体や油をほとんどあるいは全く加えることなく調理できます。
- 解凍、温め直し、調理の所要時間は、クッカーやオープンよりも短くなります。
- 一般的に、ビタミン、ミネラル、自然な色、食材の風味が保たれます。

## 電子レンジに適した食器類


マイクロ波が食品に到達するためには、使用している食器を透過できなければなりません。マイクロ波は磁器、ガラス、紙、プラスチックを透過できますが、金属は透過できません。そのため、金属を含む容器や食器類は使用しないでください。金属はマイクロ波を反射して火花が起る可能性があり、マイクロ波は金属に吸収されません。

 密封された容器やボトル内の圧力増加によるけがのおそれがあります。

密閉された容器やボトルで温め直しをする、と、圧力が蓄積し、爆発することがあります。

密閉された容器やボトルでは、固体や液体の食品の調理や温め直しをしないでください。

容器はあらかじめ開けてください。哺乳瓶を使用する場合は、スクリュー式のキャップおよびニップルは取り外してください。

 電子レンジ機能を使用するモードに適さない食器を使用した場合、火災のおそれがあります。

電子レンジ機能での使用に適さない食器は、ひどく損傷したり、オープンに損傷を与えたりする可能性があります。


電子レンジ機能を使用するモードには、電子レンジ対応の食器のみを使用してください。

使用する食器の材質と形状は、温め直しや調理の所要時間に影響します。

円形および楕円形の浅い容器は、熱がより均一に伝わります。四角い容器に比べ、より均一に食品が加熱されます。



## 電子レンジに適した食器類


 引火しやすい材質による火災のおそれがあります。

プラスチック、紙、その他発火しやすい材質の使い捨て容器は発火する可能性があります。オープンに損傷を与える原因となります。


プラスチック、紙、その他発火しやすい材質の使い捨て容器で食品の温め直しや調理をする場合は、オープンから離れないでください。

以下の食器や材質を使用することができます。

- 耐熱ガラスとセラミックガラス  
例外：クリスタルガラス（鉛を含み、割れる可能性があるため）。
- 磁器
  - 金属装飾がないこと  
金属装飾（金線、コバルトブルーなど）は火花を引き起こす場合があります。
  - 空洞の取っ手やつまみがないこと  
空洞の取っ手やつまみに水分がたまるおそれがあります。水分が蒸発すると圧力が上昇し、爆発することがあります。
- 塗装していないせつ器、塗装全体に上釉が施されたせつ器


 熱い食器によるけがのおそれがあります。





せつ器は熱くなる場合があります。せつ器を使用する場合は、鍋つかみを使用してください。

- プラスチック容器や使い捨て容器プラスチックの**電子レンジ**  モードでの使用

**ヒント:** 環境保護のため、使い捨て容器の使用はなるべく避けてください。

プラスチックには最低110°Cの耐熱性がが必要です。耐熱性がないとプラスチックは溶け、食品と混ざる恐れがあります。

プラスチック容器は **電子レンジ**  調理モードでのみ使用してください。

プラスチック容器は **レンジ + オートロースト** 、**レンジ + 熱風加熱プラス** 、**レンジ + グリル** 、**レンジ + 熱風グリル**  調理モードでは使用しないでください。

- 電子レンジ対応のプラスチック容器  
電子レンジで使用するために設計されたプラスチック容器が市販されています。
- 発泡スチロール容器  
食品を短時間加熱する場合

# 電子レンジの操作









- プラスチック「レトルト」パック  
調理や温め直しに。事前に穴をあける必要があります。穴により蒸気を逃がすことができます。これにより、圧力上昇によるバッグの破裂を防ぎます。  
穴を開ける必要のない特別なバッグもあります。パッケージの指示に従ってください。
- ロースト用のバッグやチューブ  
メーカーの指示に従ってください。

 金属部品による発火のおそれがあります。

金属製クリップ、針金入りのプラスチックや紙のひもなど、金属部品は燃えやすい素材を加熱して発火させるおそれがあります。

金属製クリップ、針金入りのプラスチックや紙のひもは使わないでください。

**ヒント:** 金属型はマイクロ波を反射するため、電子レンジ機能を使用する調理モードにはあまり適していません。マイクロ波は上部からしか当たらないので、ケーキの焼き時間が長くなります。金属型を使用する場合は、オーブンの側面に触れないようにするため、型をガラストレイの上に置いてください。火花が発生した場合は、その型は電子レンジ機能を使用するモードでは使わないでください。

- **付属の** ラックは、レンジ + オートロースト 、レンジ + 熱風加熱ブラス 、レンジ + グリル 、レンジ + 熱風グリル  調理モードによる調理プログラムや、電子レンジ機能を使用しない調理モード（ただし同じ棚位置に重ねないこと）にのみ適しています。
- 金属製の焼き型の、レンジ + オートロースト 、レンジ + 熱風加熱ブラス 、レンジ + グリル 、レンジ + 熱風グリル  調理モード、あるいは電子レンジ機能を使用しない調理モードでの使用
- アルミホイル容器（フタなし）に入った調理済み食品の解凍や温め直し  
食品は上部からしか加熱されません。アルミホイル容器から食品を取り出し、電子レンジでの使用に適した食器に移し替えると、より均一に加熱されます。

アルミホイル容器やアルミホイルを使用すると、パチパチという音や火花を引き起こす場合があります。

アルミホイル容器は、ラックではなくガラストレイに置いてください。


アルミホイルやアルミホイル容器は、オーブン内壁に触れてはならず、2 cm 以上離してください。

- 金属製の串や締め具などの調理器具  
その調理器具に比べ食材が非常に大きい場合に限り使用できます。

## 電子レンジに適さない食器類

空洞の取っ手やつまみが付いている食器やフタは、空洞に水分がたまるおそれがあります。水分が蒸発すると圧力が上昇し、爆発することがあります。空洞のくぼみが十分に通気可能な場合、使用できます。空洞の取っ手やつまみが付いている食器は調理に使わないでください。

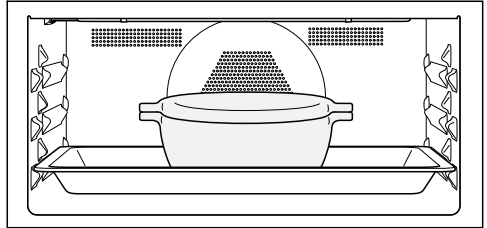
以下の素材で作られた食器は **使用しないで**ください。


- 金属製のラック（付属のものを含む）は、**電子レンジ**  での使用には **適していません**。
- 金属製の容器
- アルミホイル  
例外：不均一な形の肉（例：手羽先）を均一に解凍、温め直し、調理するために、調理が完了する数分前に薄い部分をアルミホイルの小片で包むことはできます。
- 金属クリップ、針入りのプラスチックや紙のひも
- プラスチック容器であっても、アルミホイルのフタが完全に取り外されていないもの
- クリスタルガラス
- 金属装飾（金線、コバルトブルーなど）のあるカトラリーや食器
- 空洞の取っ手のある食器
- メラミン樹脂製容器  
メラミン樹脂はマイクロ波を吸収するため、高温になります。  
プラスチック製品を購入する際は、電子レンジでの使用に適していることを確認してください。
- 木製容器  
木に含まれる水分が調理プログラム中に蒸発します。これにより、木が乾燥したりひび割れたりします。

## 容器の対応テスト

電子レンジに適さない食器は、火花やパチパチ音を引き起こすことがあります。ガラス、磁器、せっきの食器が適しているかどうかかわからない場合は、テストしてください。

このテストでは、空洞の取っ手やつまみが付いた容器が電子レンジに適しているかを確認することはできません。

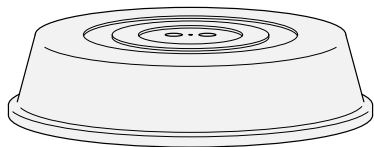


- ガラストレイの中央に空の食器を置き、トレイを棚位置 1 に差し込みます。
- ドアを閉めます。
- **電子レンジ**  モードを選択します。
- 電子レンジ機能の最高出力レベル（1,000 W）、調理時間30 秒に設定します。
- プログラムを開始します。
- プログラム中、絶えず食器を観察します。
- 火花やパチパチ音がする場合は、すぐにオーブドアを開けてください。

火花やパチパチ音を起こす食器は、電子レンジでの使用には適していません。

# 電子レンジの操作

## カバー



**ヒント:** 電子レンジ対応のカバーは市販されています。

- カバーは、特に長時間食品を温める際に、蒸気が大量に逃げ出すのを防ぎます。
- 調理時間を短縮します。
- 料理が乾燥するのを防ぎます。
- オープン庫内をきれいな状態に保ちます。

■ **電子レンジ** [☞] を使用した調理プログラムでは、電子レンジでの使用に適したガラスまたはプラスチックのカバーを使用してください。

あるいは、電子レンジでの使用に適したラップ類を使用してください。通常のラップ類は、熱により変形し、食品と混ざるおそれがあります。

カバーは110°Cまでの温度にしか耐えられません。より高い温度（例：**グリル** [☛] や **熱風加熱プラス** [☞]）では、プラスチックが熱により変形し、食品と混ざるおそれがあります。


カバーは **電子レンジ** [☞] のみで使用してください。


カバーは容器を密封しないようにします。直径の小さい容器でカバーを使用すると、結露を逃がす余地が十分でない場合があります。カバーが熱くなり、溶け始めるおそれがあります。

直径が十分大きい容器を使用してください。

■ 以下の食品の加熱には、カバーを**使用しない**でください。

- パン粉をまぶした食品
- パリッと焼き上げる食品（例：トースト）
- **レンジ + オートロースト** [☞]、**レンジ + 熱風加熱プラス** [☞]、**レンジ + グリル** [☛]、**レンジ + 熱風グリル** [☞] で加熱する食品

**電子レンジ**  を使用する際にオープンの床面に直接食品を置くと、オープンが損傷するおそれがあります。

**電子レンジ**  を使用する場合は、ガラストレイを棚位置 1 に置き、**必ず** カップや焼き型などの容器をガラストレイの上に置きます。


- オープンの電源をオンします。

メインメニューが表示されます。

- 食品をオープン庫内に入れます。
- ご希望の調理モードを選択します。

調理モードがディスプレイに表示されます。調理モードに応じて、推奨出力レベル、推奨温度、調理時間が次々とディスプレイに表示されます。

- 必要であれば、調理プログラムの推奨値を変更し、調理時間を設定します。

後で、 センサーコントロールを使って推奨値を変更することもできます。

- 各項目を **OK** で確定します。温度を確定した時点で、電子レンジ機能を**使用しない**調理モードの場合は調理プロセスが開始されません。

電子レンジ機能を**使用する**調理モードの場合は、ディスプレイに設定の要約が表示され、**開始**が強調表示されます。

- **OK** で、電子レンジ機能を**使用する**調理モードの調理プロセスを開始します。


どの調理モードの場合でも、設定した値が表示され、調理時間がカウントダウンが表示されます。


温度を設定した場合は、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。

調理プログラムを中断するか、ドアを開けると、電子レンジ機能が停止します。 **OK** でプログラムを続行できます。

- 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。
- オープンの電源をオフにします。

## 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
- 出力
- 調理時間
- 終了
- 開始時間
- Booster
- 予熱



## 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せん。

# 操作

## 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。

## 電子レンジ出力レベルを変更する

電子レンジ  および電子レンジ機能を使用する調理モードは、電子レンジ出力レベルを変更することができます。

推奨出力レベルそのものをお好みに合わせて設定するには、**その他**  **設定**  **推奨出力レベル**で行います。

- $\curvearrowright$  を選択します。

設定した電子レンジ出力レベル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電子レンジ出力レベルを変更します。

次の電子レンジ機能の出力レベルを設定できます：80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、850 W、1000 W。

- OKで確定します。

**開始** が強調表示されます。

- OK を選択します。

プログラムは、新しい電子レンジ出力レベルで再開します。

## 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。

- **↶** 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

- **⌚** を選択します。
- ご希望の時間を選択します。
- **OK** で確定します。
- **変更** を選択します。

電子レンジ機能を**使用する**調理モードで調理時間を変更したい場合、このメニュー項目は表示されません。調理時間の設定が必須だからです。

時間が強調表示されます。

- 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。
- 電子レンジ機能 **使用する**モードの場合は、**OK** で調理プログラムを再開します。

停電の場合、これらの設定はすべて削除されます。

**ヒント:** 電子レンジ **⌚** 調理モードの調理時間はナビゲーションエリアでも変更できます。

## 設定した調理時間を削除する

電子レンジ機能を**使用する**調理モードの場合は、**終了**と**開始時間**の設定時刻のみ削除できます。調理時間の設定は必須のため削除できません。

- **⌚** を選択します。
- ご希望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。

調理時間を電子レンジ機能を**使用しない**調理モードで削除すると、**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、調理プログラムは設定された調理時間を使って開始されます。

## 電子レンジ 調理モードによる調理プログラムを中断する

電子レンジ **⌚** 調理モードの使用時に調理を中断し、調理時間を一時停止することができます。

調理時間が経過すると、**停止**が強調表示されます。

- **OK** を選択します。
- 調理が中断され、調理時間が一時停止します。**開始**が強調表示されます。

- **OK** を選択します。

調理プログラムが再開され、調理時間がカウントダウンを続けます。

## 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、**↶** 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

## 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 機能は、いくつかの調理モードで庫内を素早く予熱する場合に使用します。




予熱 機能は、すべての調理モード（電子レンジ  を除く）で使用でき、調理プログラムごとに毎回オンにする必要があります。調理時間を設定した場合、加熱段階が終了してから調理時間の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。
- 全粒粉のパン生地、牛サーロイン/ヒレ肉は、**熱風加熱プラス**  調理モードを使用する場合はオープン庫内を予熱してください。

## 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** 
- **オートロースト** 
- **レンジ + 熱風加熱プラス** 
- **レンジ + オートロースト** 

100 ° Cを超える温度を設定し、Booster機能をオンにすると、急速な加熱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 機能を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だとします。

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 機能は、電子レンジ  調理モードでは使えません。

## 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だとします。

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。

# クイック 電子レンジ および ポップコーン

これらの機能は、他の調理プログラムが使用されていない場合にのみ使用できます。

必ずガラストレイを使用してください。

## クイック 電子レンジ

◆ センサーコントロールを押すと、設定された電子レンジ出力レベルと調理時間で電子レンジが開始します（例：飲み物の温め直しのため）。

初期設定では、電子レンジ出力レベルは最大の1000 W、調理時間は1分です。

電子レンジ出力レベルと調理時間は変更できません。最長調理時間は、選択した電子レンジ出力レベルによって変わります（「設定」-「クイック 電子レンジ」参照）。

■ ◆ を選択します。

繰り返しタッチすると、調理時間が段階的に長くなります。

残り時間がディスプレイに表示されます。

調理プログラムは、OK にタッチすることでいつでも中断・再開でき、また ↵ でキャンセルできます。

調理プログラムの終了時に、**終了** と表示されアラーム音が鳴ります。

■ ↵ を選択します。

メインメニューが表示されます。

## ポップコーン

☑ センサーコントロールを押すと、設定された電子レンジ出力レベルと調理時間で電子レンジが開始します。

初期設定では、電子レンジ出力レベル850 W、調理時間は**2:50**分です。この設定は、多くの電子レンジ用ポップコーンの袋に記載されているメーカーの指示と一致しています。

設定できる最大調理時間は4分です。電子レンジ出力レベルは固定で、変更できません（「設定」-「ポップコーン」参照）。

■ ☑ を選択します。

残り時間がディスプレイに表示されます。

調理プログラムは、OK にタッチすることでいつでも中断・再開でき、また ↵ でキャンセルできます。

紙や、その他発火しやすい材質の使い捨て容器はが発火する可能性があり、オープンに損傷を与える原因となります。

このプログラム実行中はオープンから離れず、またパッケージに記載の指示に従ってください。


調理プログラムの終了時に、**終了** と表示されアラーム音が鳴ります。

■ ↵ を選択します。

メインメニューが表示されます。

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 **ベキング延長** を選択します。調理またはベキングの続行には、上下加熱が3分間使われます。

# その他の調理方法




ここでは、以下の調理方法について説明します。


- 解凍
- 温め直し
- 乾燥
- 食器あたため
- イースト生地発酵
- 保温
- 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。

■ 以下のいずれかの調理モード・特別プログラムを使用します。

- **解凍**  機能  
解凍温度を設定します。
- 特別プログラム **その他**  **解凍**  
食品の種類と重量を選択します。
- **電子レンジ**  調理モード  
電子レンジ出力レベルと解凍時間を設定します。

 **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

- 冷凍された食品は包装を取り除き、ガラストレイに置きます。
- 鶏肉を解凍する場合は、ガラストレイの上には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、鶏肉、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。

## 解凍機能を使う

この機能は、冷凍食品を徐々に解凍するためのものです。

■ **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、冷凍食品を徐々に解凍します。

## 解凍 特別プログラムを使う

このプログラムは、冷凍食品を徐々に解凍するためのものです。

電子レンジでの使用に適した食器を使用してください。

■ **その他**  を選択します。

■ **解凍** 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。

■ 食品の重量を入力します。


すぐに解凍を開始することもできますし、開始を遅らせて個々のアクションや調理プロセスを表示することもできます。

■ ディスプレイの指示に従います。

## ヒント

- **i** **インフォ** を使用して、例えば調理プログラムに応じて食品を裏返すタイミングなどの情報を表示します。
- 解凍プロセスの終了までに食品が十分に解凍されなかった場合は、**保温延長** を選択します。さらに3分間、食品が加熱されません。
- 解凍プロセス終了後に、選択された種類と重量に対する設定をユーザープログラムとして保存するには、**続けて i / 保存** を選択します（「ユーザープログラム」参照）。

## 電子レンジ 調理モードを使う

解凍のために、**電子レンジ**  調理モードを使用することもできます。電子レンジ出力レベルと解凍時間を設定します。

必要な時間は、食品の性質、解凍前のその温度、調理する量によって異なります。室温に置く時間も考慮します。

電子レンジでの使用に適した食器を使用してください。

■ **電子レンジ**  を選択します。

■ 食品の種類に応じて、早見表に記載の電子レンジ出力レベルと解凍時間を設定します。

■ 通常は、記載された範囲の中間の時間を選択してください。

■ オープン庫内の棚位置 1に取り付けたガラストレイの上に食品を置きます。

## その他の調理方法

### 電子レンジ 調理モードを使用した解凍


解凍する食品	分量	 [W]	 [分]	 <sup>1</sup> [分]
バター	250 g	80	8-10	5-10
牛乳	1000 ml	450	12-16	10-15
スポンジケーキ (3 切れ)	約300 g	150	4-6	5-10
フルーツケーキ (3 切れ)	約300 g	150	6-8	10-15
バターケーキ (3 切れ)	約300 g	150	6-8	5-10
クリームケーキ (3 切れ)	約300 g	80	4-4:30	5-10
丸パン、パフペーストリー (3 個)	約300 g	150	6-8	5-10

 電子レンジ出力レベル、 解凍時間、 室温に置く時間

<sup>1</sup> 食品を室温に置いて休ませます。これにより、熱が食品の全体に均一に伝わります。

## 温め直し


「安全上のご注意」の「正しい使用方法」を必ずお読みください。

 熱い食品によるけがのおそれがあります。

乳児やお子様のための食品が高すぎる温度で温め直しされた場合、やけどのおそれがあります。

乳児やお子様向けの食品は、450 W で30-60秒間だけ温めてください。


特に乳児や小さなお子様のための食品を温め直しした後は、食品をかき混ぜるか容器を振り、味見をしてやけどのおそれがないことを確認してください。

 密封された容器やボトル内の圧力増加によるけがのおそれがあります。

密閉された容器やボトルで温め直しをすると、圧力が蓄積し、爆発することがあります。

密封された容器やボトルで食品や液体物の調理や温め直しはしないでください。容器はあらかじめ開けてください。哺乳瓶を使用する場合は、スクリュー式のキャップおよびニップルは取り外してください。

熱い液体によるけがのおそれがあります。

食品や特定の液体を電子レンジ  を使って加熱する場合、典型的な泡が発生することなく沸点に達することがあります。液体は均一には沸騰しません。

この沸騰のむらにより、液体が突然爆発したかのように沸騰する現象が起こることがあります。熱い液体による重度のやけどの可能性があるため、オープンから容器を取り出すときは注意してください。特定の状況下では、圧力が非常に高く、ドアが開いてしまうことがあります。

温め直しや調理をする前に、液体をよくかき混ぜてください。

温め直し後、オープンから容器を取り出す前に、20秒以上待ちます。

# その他の調理方法

## 温め直し 特別プログラムを使用する

このプログラムは、食品の温め直しのためのものです。

必要な時間は、食品の性質、解凍前のその温度、調理する量によって異なります。例えば、冷蔵庫から取り出したばかりの食品は、室温に置かれていた食品よりも温め直しに時間がかかります。室温に置く時間も考慮します。

電子レンジでの使用に適した食器を使用してください。

温め直しする場合は食品にカバーをします（パン粉がついている肉や魚を除く）。

■ 温め直しする食品をガラストレイに置き、カバーをします。

■ その他  を選択します。


■ 温め直し 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。

■ 食品の重量を入力します。

■ 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。食器の下に水滴が溜まっている場合があります。

熱いオープン庫内で作業したり、食器を取り出したりする際には、鍋つかみを使用してください。

待ち時間の間に、温度が食材に均等に伝わりません。

■ 温め直し後、食品を室温に数分置き、熱が食品全体に均一に伝わるようにします。

## ヒント

- 温め直しする場合は食品にカバーをします（パン粉がついている肉や魚を除く）。
- **i** **インフォ** を使用して、例えば食品を裏返したり混ぜたりかき混ぜたりするタイミングなどの情報を表示します。食品は外側からより速く加熱されるので、外側から中心に向かって食品をかき混ぜます。
- プログラム終了時に食品が十分に熱くない場合は、**保温延長** を選択します。さらに3分間、食品が加熱されます。
- プログラムが終了後に、選択された種類と重量に対する設定をユーザープログラムとして保存するには、 **続けて i / 保存** を選択します（「 ユーザープログラム  参照」参照）。



# その他の調理方法

## 電子レンジ 調理モードを使用した温め直し

ドリンク類/ 食品	分量	 [W]	 [分]	 <sup>1</sup> [分]
ドリンク類 (飲むときの温度 60-65 ° C)	コップ1杯 (200 ml)	1000	0:50-1:10	-
哺乳瓶 (ミルク) <sup>2</sup>	約200 ml	450	0:50-1:00 <sup>3</sup>	1
乳幼児/お子様向け食品 <sup>3</sup>	1瓶 (200 g)	450	0:30-1:00	1
スライスした肉とソース <sup>3</sup>	200 g	600	3:00-5:00	1
付け合せ <sup>3</sup>	250 g	600	3:00-5:00	1

 電子レンジ出力レベル、 調理時間、 室温に置く時間

<sup>1</sup> 食品を室温に置いて休ませます。これにより、熱が食品の全体に均一に伝わります。

<sup>2</sup> 沸騰のむらは、温め直しをする前に液体をかき混ぜることで回避できます。温め直し後、オープン庫内から容器を取り出す前に、20秒以上待ちます。

<sup>3</sup> 調理前の温度が約5 ° C の食品の場合の時間です。  
通常冷蔵しない食品については、食品が室温または約20 ° C の場合の時間です。  
ベビーフード、きめ細かく泡立てたソースを除き、食品は70~75 ° Cまで温め直しします。

# その他の調理方法

## 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。

- 乾燥させる食品の準備として、カットし、必要に応じて皮をむき芯を抜きます。
- 乾燥させる食品を、コンビラックやガラストレイ上に、大きさに応じて重ねず均等に並べます。
- 同時に使う棚位置数は最大 2 段までにしてください。  
食品は棚位置 1+2 に置きます。  
コンビラックとガラストレイの両方を使用する場合は、コンビラックの下にガラストレイを挿入します。

■ **その他**  を選択します。

■ **乾燥** を選択します。

**ヒント:** 高温で乾燥させたい場合は、**熱風加熱プラス**  を選択します。

- 必要であれば推奨温度を変更し、続いて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、ガラス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	<input type="checkbox"/>	🌡️ [° C]	🕒 [時間]
果物	<input checked="" type="checkbox"/>	60-70	2-8
野菜	<input checked="" type="checkbox"/>	55-65	4-12
マッシュルーム	<input checked="" type="checkbox"/>	45-50	5-10
ハーブ類	<input checked="" type="checkbox"/>	30-35	4-8

特別プログラム、🌡️ 温度、🕒 乾燥時間、

特別プログラム 乾燥

- 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 1 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くこともできます。
- 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、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、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

## イースト生地の発酵


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。
- イースト生地の発酵 を選択します。
- 必要に応じて推奨温度を変更し、調理時間を設定します。
- ディスプレイの指示に従います。

## 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。

# その他の調理方法


## 調理

「安全上のご注意」の「正しい使用方法」を必ずお読みください。




トマト、ソーセージ、ジャガイモ、ナスなどの厚い皮の付いた食材は、温め直しや調理をすると破裂する場合があります。蒸気の逃げ道を作るために、いくつかの穴または切れ目を入れてください。

殻付きの卵を加熱すると、オーブン庫内から取り出した後でも爆発することがあります。

殻付きの卵を調理するには、特別に設計された卵ゆで器を使用する必要があります。

**電子レンジ**  で茹で卵を温め直ししないでください。

## ヒント

- 食材をひっくり返したり、分けたり、何度かかき混ぜたりしてください。食品は外側からより速く加熱されるので、外側から中心に向かって食品をかき混ぜます。
- 電子レンジ機能を使用する調理モードの場合は、電子レンジとオーブンでの使用に適した食器のみを使用してください。
- 可能であれば、自動プログラムを使用して調理してください。
- **レンジ + 熱風グリル**  と **レンジ + グリル**  を使用する場合は、フタをしないでください。食材に焼き目がつかなくなります。
- **電子レンジ**  では、電子レンジ出力レベル 850 W を選択して調理を開始し、その後 450 W で調理を続けます。早見表を参照してください。

# その他の調理方法

## 電子レンジ 調理モードによる調理

スープ/シチュー 野菜	量 [g]	⊕ 850 W [分]	+	⊕ 450 W [分]	⌚ <sup>1</sup> [分]
シチュー	1500	10	+	20	1
スープ	1500	11	+	24	1
エンドウ豆	500	5	+	10	2
エンドウ豆 (冷凍)	450	5	+	12	2
ニンジン	500	5	+	10	2
ブロッコリー (房)	500	6	+	8	2
ブロッコリー (冷凍)	450	5	+	11	2
カリフラワー (房)	500	6	+	10	2
コールラビ (スティック)	500	3	+	8	2
アスパラガス	500	5	+	8	2
西洋ネギ	500	5	+	8	2
西洋ネギ (冷凍)	450	5	+	8	2
ピーマン (スライス)	500	5	+	10	2
サヤインゲン	500	4	+	12	2
芽キャベツ	500	5	+	12	2
芽キャベツ (冷凍)	450	5	+	10	2
ミックス野菜 (冷凍)	450	5	+	12	2

量、⊕ 調理時間、⌚ 室温に置く時間

<sup>1</sup> 食品を室温に置いて休ませます。これにより、熱が食品の全体に均一に伝わります。

# その他の調理方法

---

## 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。
- 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・コロッセ等に関するヒント

- これらの冷凍食品は、ガラストレイに敷いたベーキングシートの上で焼きます。
- 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。
- ベーキング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

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10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り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

- 食品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。オープンのヒーターがすぐにオンになります。

# ユーザープログラム

- **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**  
プログラムを開始する時刻を指定します。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。

- プログラム終了時に、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。



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、発酵剤の効果が失われたりしてしまいます。
- 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。正しく焼けない場合もあります。
- 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。
- フライドポテト、じゃがいもコロックなどのような食品を置く場合は、ガラストレイの上にベーキングシート敷いてから置いてください。

## 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、焼き色にむらができたり、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せん。

# ベーキング

## 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

ベーキングトレイは、耐熱素材で作られていればどのタイプでも使用できます。

複数の棚位置で同時にベーキングする場合は、このモードを使用してください。

- 棚位置を1つ使用：焼き型に入れたケーキは、棚位置 1 に置きます。
- 棚位置を1つ使用：平らなもの（ビスケット、トレイで焼くケーキなど）は、棚位置 2 に置きます。
- 棚位置を2つ使用：食品の高さに応じて、棚位置 1+3 または 2+3 に置きます。

### 熱風加熱エコ を使う


ベーキングトレイは、耐熱素材で作られていればどのタイプでも使用できます。

上面をパリッとさせたいパンやグラタンのベーキングには、この調理モードを使用します。

- 焼き型に入れたケーキやパンは、棚位置 1 に置きます。
- 平らなもの（クッキー、トレイで焼くケーキなど）は、棚位置 2 に置きます。

## レンジ + 熱風加熱プラス を使う

マイクロ波を透過する耐熱ガラスや耐熱セラミックなど、電子レンジでの使用に適した耐熱性の焼き型のみを使用してください（電子レンジでの使用に適した容器の要件を参照）。

レンジ + 熱風加熱プラス  は、より長い調理時間を必要とする生地（練り込み生地、スポンジ生地、イーストを使ったレシピなど）に特に適しています。

この調理モードを使用すると、調理時間が短縮されます。

電子レンジ出力レベルを選択する際は、早見表とレシピの情報を参照してください。

- ガラストレイを棚位置 1 に置きます。
- 焼き型をガラストレイに置きます。

**ヒント:** 金属型はマイクロ波を反射するため、電子レンジ機能を使用する調理モードにはあまり適していません。マイクロ波は上部からしか当たらないので、ケーキの調理時間が長くなります。金属型を使用する場合は、オープン側の面に触れないようにするため、型をガラストレイの上に置いてください。火花が発生した場合は、その型は電子レンジ機能を使用するモードでは使わないでください。

## ローストのヒント

- 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。必要であれば、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、脂身の多い丸ごとの鶏肉の場合は、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せす。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にくくなります。
- **鶏肉** 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。

- 温度の範囲、電子レンジ出力レベル、棚位置、調理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。
- 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 20 °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。

# ロースト

## 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。

## 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、鶏肉、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。


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。

- ローストには、ベーキングディッシュ、ロースト鍋、素焼きオープン鍋、耐熱ガラス皿など、耐熱性の取っ手を備えた容器を使用してください。
- ラックに食品を入れ、棚位置 1 に置きます。

## レンジ + 熱風加熱プラス または レンジ + オートロースト を使う

これらの調理モードは、牛サーロイン/ヒレ肉などの繊細な肉のローストには **適していません**。外側に焼き色が付く前に、中心部が焼けすぎてしまいます。


レンジ + 熱風加熱プラス  は、急速に温め直しや調理を行い、同時に焼き色をつけた場合に使用します。この調理モードは、時間と電力を最大限節約します。

レンジ + オートロースト  は、最初に高温で表面を焼き、その後より低い温度で調理を続ける場合に使用します。

電子レンジ機能を使用するモードを使用すると、調理時間が短縮されます。

電子レンジ出力レベルを選択する際は、早見表とレシピの情報を参照してください。

- 使用する食器は、電子レンジでの使用に適し耐熱性がある必要があり、金属製のフタは使用できません（「電子レンジでの使用に適した食器」参照）。
- ラックは、ガラストレイと重ねるか、ガラストレイが棚位置 1 に置かれた状態で使用します。

 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。予熱するには、電子レンジ機能を**使用しない**調理モードを選択します。  
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。
- 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。
- ラックに置いてグリルします。
- グリルする際には、ラックに油を塗り、ラックに食材を置きます。

## 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、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

熱風グリル  と レンジ + 熱風グリル  では、温度を選択します。

- 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付きませんが、中が十分に焼けません。

## グリルレベルの選択

グリル  と レンジ + グリル  では、グリルレベル 1-3の間で選択します。

- グリルヒーターから離れたところで厚い食材をグリルする場合は、**レベル 1** を選択します。
- より軽めに、きつね色の焼き上がり（例：グラタン）には、**レベル 2** を選択します。
- グリルヒーターの近くで薄い食材を素早くグリルする場合は、**レベル 3** を選択します。

# グリル

## ⊕ 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、できるだけ同じにし、調理時間がまちまちにならないようにします。
- 厚みのある肉は、片面あたり約 7-9 分グリルします。
- 巻いた肉をグリルする場合は、直径 1 cm あたり約 10 分を目安にします。
- 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んでしまう場合、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。

電子レンジ機能を使用するモードを使用すると、調理時間が短縮されます。

電子レンジ出力レベルを選択する際は、早見表とレシピの情報を参照してください。

## 熱風グリル または レンジ + 熱風グリル を使う

これらのモードは、鶏肉などのより厚い食材をグリルするのに適しています。

一般的に、薄めの食材には220 ° C、厚いカットの場合には180-200 ° Cの温度設定が推奨されます。

- 食材の高さに応じて、棚位置 1 または棚位置 2 にラックを置きます。

## グリル または レンジ + グリル を使う

これらのモードは、薄めの肉をグリルしたり、焼き色をつけたりするのに適しています。

- 食材の高さに応じて、棚位置 2 または棚位置 3 にラックを置きます。

**!** 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。手で清掃する前に、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。

オープン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。

不適切な洗剤を使用すると、製品の表面が変色したり損傷したり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。

頑固な汚れは、最悪の場合オープンを損傷することがあります。

オープンが冷めたら、オープン庫内、ドアの内側とドアシール（パッキン）を清掃します。汚れを長い間放置すると、清掃が必要以上に困難になり、場合によっては不可能になる場合があります。

オープンを損傷した状態で使用すると、マイクロ波が漏えいして使用者に危害を及ぼすおそれがあります。

ドアとドアシールに損傷がないか確認してください。損傷を発見した場合は、サービス技術者によって修理が完了するまで電子レンジ機能を使用しないでください。

## 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（オープン前面に）
- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザーなど）
- 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
- グラス用洗剤
- セラミックガラス製クッカー用の洗剤
- 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\*
- ステンレス製スチールパッド

\* ただし、ひどい汚れをパーフェクトクリーン加工が施された表面から除去するためには使用できません。

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。

食器洗い機で洗えるのは、ガラストレイのみです。

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

# 清掃とお手入れ

オープンの清掃をしやすくするには：

- グリルヒーターを引き下げます。
- オープン庫内の臭いを和らげるには、水と少量のレモン汁を入れた容器を庫内に置き、数分加熱します。

## 通常の汚れを取り除く

オープン内の水分は損傷を引き起こすことがあります。

布またはスポンジの水気を良く切ってください。また、オープン庫内のすき間などに水やその他の液体が入らないように注意してください。

## 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。

## 頑固な汚れを取り除く

吹きこぼれた果汁やローストの肉汁によって、ほうろろ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。変色したままになっても、表面加工の効果に影響はありません。

これらの変色箇所を無理に取り除こうとしないでください。これらの汚れは、以下の指示に従って清掃してください。

- 頑固な汚れをお湯に溶かした食器用台所洗剤で濡らし、数分待ちます。
- 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。

## 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。

市販のオープン用クリーナーは、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。



## 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、グリルヒーターを引き下げることで楽に清掃できます。オープン天井面を、湿らせた布や食器洗いスポンジで定期的に清掃してください。

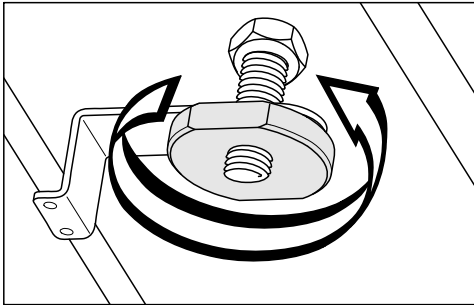
**⚠** 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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。

手で清掃する前に、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。

オープンの床面は、落下した止めネジによって傷がつく場合があります。

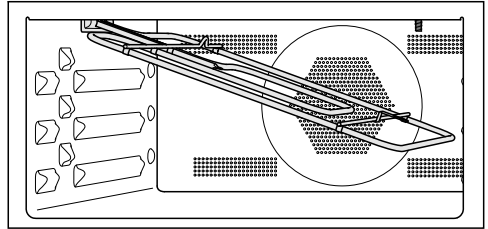
オープンの床面に布を置いて保護してください。



■ 止めネジを取り外します。

グリルヒーターが損傷する場合があります。

グリルヒーターは無理に引き下げないでください。



■ グリルヒーターを慎重に引き下げます。

オープンの天井面の裏張りが破損するおそれがあります。

天井の裏張りを清掃する際に、食器洗い用スポンジの硬い面は使わないでください。

オープンの天井のLEDが損傷する場合があります。

できれば、LEDを掃除しないでください。

■ オープンの天井を湿った布または食器洗い用スポンジで清掃します。

■ 清掃後、グリルヒーターをゆっくりと元の位置に引き上げます。

■ 止めネジを取り付け、しっかりと締めます。

# 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
<b>ディスプレイが真っ暗である。</b>	<b>現在時刻！表示！オフ</b> 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、 <b>現在時刻！表示！オン</b> 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ーレ・カスタマーサービスにご連絡ください。
<b>アラーム音が鳴らない。</b>	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。 ■ <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。
<b>オープン庫内が加熱しない。</b>	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。 ■ <b>ショールームプログラム！デモプログラム！オフ</b> でデモモードをオフにします。



# こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
<b>センサーコントロールが反応しない。</b>	<p>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。</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、ディスプレイ画面！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>
<b>調理プログラムを開始できない。</b>	<p>電子レンジ機能を使用するプログラムに際し、ドアが開いたままです。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ドアが正しく閉まっているか確認してください。</li> </ul> <p>電子レンジ機能を使用するプログラムに際し、出力レベルか調理時間が設定されていません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 電子レンジ出力レベルと調理時間が設定されているか確認してください。</li> </ul> <p>電子レンジ機能を使用して調理する際に、必要な設定の一部が入力されていません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 電子レンジ出力レベル、調理時間、温度が入力されているか確認してください。</li> </ul>
<b>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秒間押しして下さいがディスプレイに表示される。</b>	<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 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。</li> <li>■ 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 ⏻！オフ設定を選択します。</li> </ul>
<b>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。</b>	<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>
<b>12:00 がディスプレイに表示される。</b>	<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>

## こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
最大運転時間に達しましたが <b>ディスプレイに表示される。</b>	<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>
エラーと、ここに <b>ないコードがディスプレイに表示される。</b>	<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>
<b>電子レンジ</b>  <b>での調理中にドアを開けると、作動音が止まる。</b>	<p>これは故障ではありません。<b>電子レンジ</b>  <b>での調理中にドアを開けると、ドアスイッチが電子レンジをオフにし、冷却ファンを低速に切り替えます。</b></p>
<b>調理プログラム終了後も音が聞こえる。</b>	<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>
<b>電子レンジ機能作動時に異常音が聞こえる。</b>	<p>電子レンジ機能を使用した調理プログラムで、金属製の皿が使用されました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 金属製の皿の使用によって火花が発生していないか確認してください（電子レンジでの使用に適した容器の項を参照）。</li> </ul> <p>電子レンジ機能を使用したプログラムで、食品がアルミホイルで覆われていました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 必要であれば、ホイルを取り外します。</li> </ul> <p>電子レンジ機能を使用したプログラムで、ラックが使用されました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 電子レンジ機能を使用するプログラムには、常にガラストレイを使用してください。</li> </ul>
<b>オープンが自動的にオフになった。</b>	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ オープンの再度オンにします。</li> </ul>
<b>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。</b>	<p>レシピと異なる温度が使われています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ レシピに記載されている温度を選択します。</li> </ul> <p>レシピと異なる量の材料が使われています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> </ul>

# こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
焼きむらがある。	<p>誤った温度または棚位置が選択されました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> </ul> <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。明るい色の型、光沢のある型、壁の薄い型はあまり適していません。これらはオープンの熱を反射するため、熱が食品に届きにくくなり、焼きむらや不十分な焼き上がりにつながります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 暗い色の、光沢のない型がベーキングに最適です。</li> </ul>
電子レンジ  使用時に、食品が十分に加熱されていない、あるいは設定した調理時間が終了しても調理が不十分である。	<p>電子レンジ機能を使用するプログラムが中断され再開しなかったかどうかを確認します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 調理プログラムを再度開始し、食品が適切に加熱または調理されていることを確認します。</li> </ul> <p>電子レンジ機能を使用して調理や温め直しを行う際に、設定された調理時間が短すぎました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 電子レンジ出力レベルに対して正しい調理時間が選択されていることを確認します。電子レンジ出力レベルが低いほど、調理時間が長くなります。</li> </ul>
電子レンジ機能を使用して温め直しや調理をした後、食品があまりにも早く冷めた。	<p>電子レンジでは、最初に外側が調理され、中はそれより遅い熱の伝導に頼って調理されます。高い電子レンジ出力レベルで調理した場合、熱が食品の中心部に達していない可能性があります。外側は熱くても、中心部が冷たいことがあります。調理後に置く時間の間に、熱が中心部に伝達されていきます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 数種類の食材を並べた料理など、密度の異なる食材を加熱する場合は、低い出力レベルから始め、長めの調理時間を設定することをお勧めします。</li> </ul>
オープン内の照明がすぐにオフになる。	<p>照明   15秒間"オン" が設定されています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> </ul>
オープン内の照明が消灯している、または点灯しない。	<p>照明   オフ が設定されています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■  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。</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> <p>オープン内の照明に異常があります。</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>

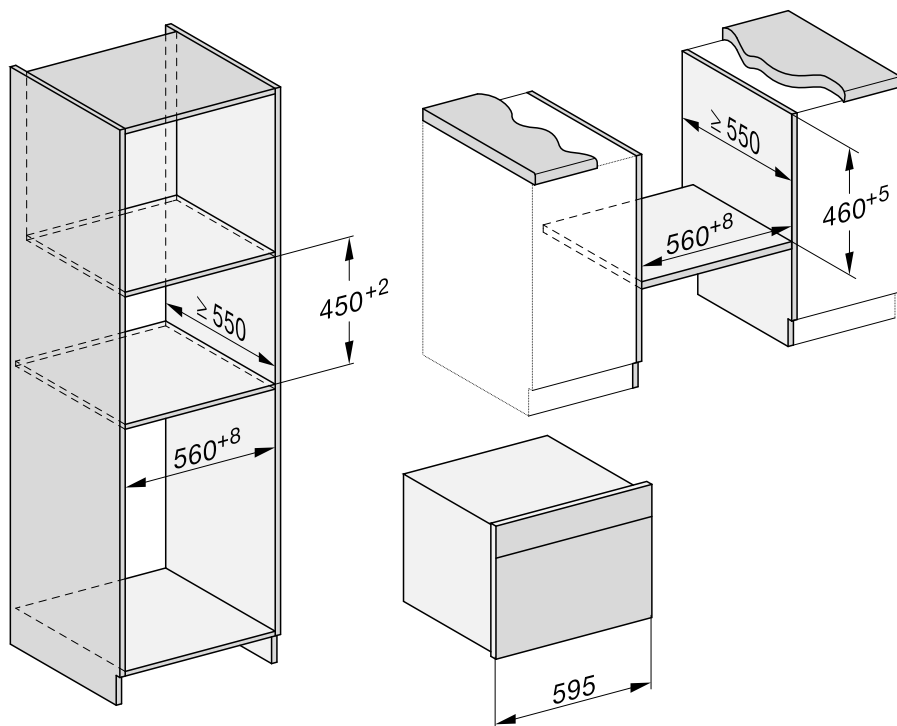
# 設置

## 設置寸法

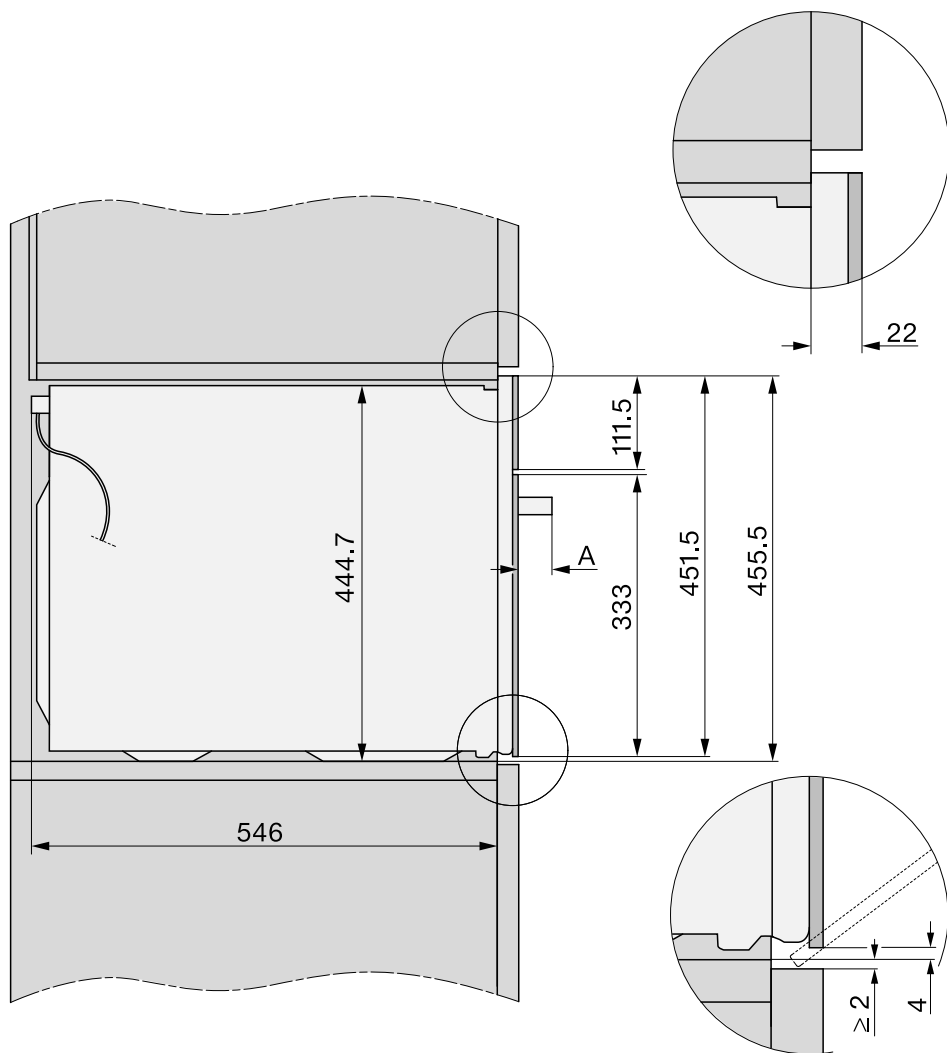
寸法は mm 単位です。

### ツールユニットまたはアンダーカウンターへの設置

別刷の「設置・施工手順書」に従ってください。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。



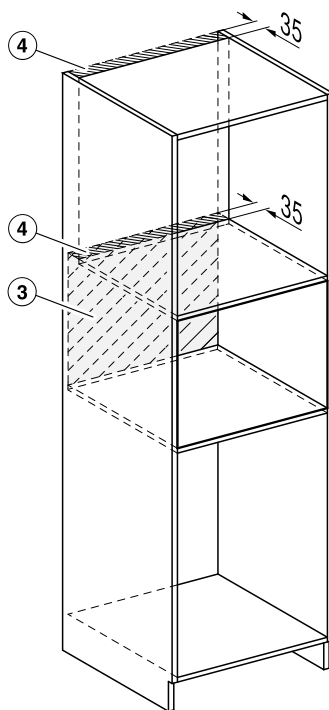
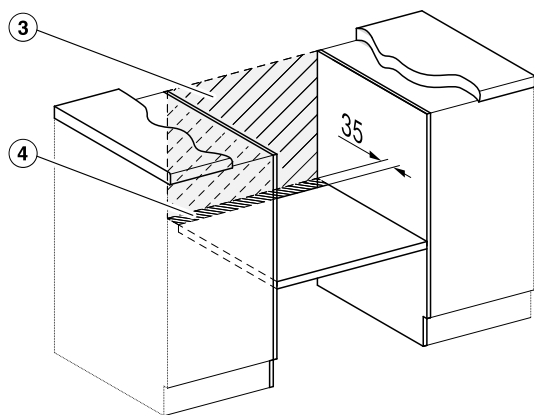
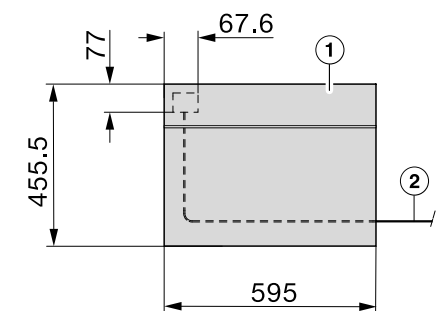
## 側面図



**A** H 74xx : 47 mm

# 設置

## 接続と換気

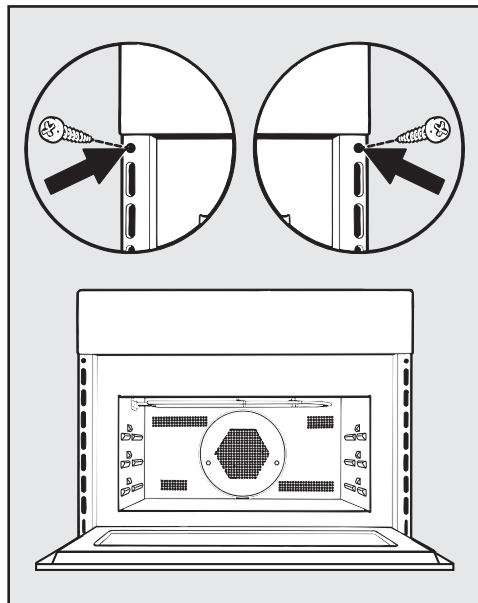


- ① 正面図
- ② 電源コード
- ③ このエリアには電源接続を設けないこと
- ④ 換気用開口部



## オープンを設置する

- オープンを電源に接続します。
- オープンをキャビネットに押し込み、位置を調節します。



- オープンのドアを開け、付属のネジをオープンの縁にある穴に通し、キャビネットの側壁に固定します。

## 電源接続

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。
















電圧、定格消費電力、周波数は、オープン庫内前部の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と一致し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。

# 調理早見表

## 衣用生地

ケーキ/クッキー (アクセサリー)		 +  [° C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [分]
マフィン		150-160	✓	2	35-45
ミニケーキ (ガラストレイ 1枚)		150	-	2	25-35
ミニケーキ (ガラストレイ 2枚)		140	-	2+3	35-45
パウンドケーキ (パウンド型 30 cm)	 <sup>1</sup>	160-170 + 80	✓	1	35-45
リングケーキ (リング型/バントケーキ型 Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160- 170 + 150	✓	1	40-50
マーブル/ナッツケーキ (パウンド型 30 cm)		150-160	✓	1	65-75
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	✓	1	55-65
フレッシュフルーツケーキ(ガラストレイ 1 枚)		150-160	✓	2	50-60
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	✓	1	55-65
ケーキの土台 (タルト型 Ø 28 cm)		150-160	✓	1	25-35

 調理モード、 温度、 電子レンジ出力レベル、 Booster、<sup>3</sup><sub>1</sub> 棚位置、 調理時間、 熱風加熱プラス、 レンジ + 熱風加熱プラス、✓ オン、- オフ

<sup>1</sup> 焼き型をガラストレイの中心に置きます。

<sup>2</sup> オープン庫内を予熱してから食品を入れます。

## ショートクラストのパイ生地

ケーキ/クッキー (アクセサリ)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [° C]	🔥 ↑	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [分]
クッキー (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	✓	2	20-30
ドロップクッキー (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	140	-	2	40-50
ドロップクッキー (ガラストレイ 2 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	140	-	2+3	45-55 <sup>2</sup>
ケーキの土台 (タルト型 径 28 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	✓	2	30-40
チーズケーキ (スプリングフォームケーキ型 径 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	✓	1	75-85
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 径 20 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	160	-	1	110-120
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 径 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	✓	1	65-75
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 径 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	✓	1	60-70
フレッシュフルーツケーキ、メレンゲトッピング (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	✓	2	55-65
スイートフラン(ガラストレイ 1枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200 <sup>1</sup>	✓	2	30-40

調理モード、🌡️ 温度、🔥↑ Booster、<sup>3</sup><sub>1</sub> 棚位置、🕒 調理時間、 熱風加熱プラス、  
✓ 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)	<input type="checkbox"/>	🌡️ + 🌀 [° C] + [W]	🌡️↑	<input type="checkbox"/> <sub>1</sub> <sup>3</sup>	🕒 [分]
バントケーキ (バントケーキ型 径 24 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	✓	1	55-65
シュトレン (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	✓	1	60-70
シュトロイゼルケーキ、フルーツ入り/無し (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	✓	2	40-50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170- 180 + 150	-	2	30-40
フレッシュフルーツケーキ(ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	✓	2	40-50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170- 180 + 150	-	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 (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	✓	2	25-35
白パン (型なし) (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	-	2	35-45
白パン (パウンド型 30 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	✓	1	50-60
全粒粉パン (パウンド型、30 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	✓	1	55-65
イースト生地の発酵 (ボウル)	<input checked="" type="checkbox"/>	35	-	1	30

調理モード、🌡️ 温度、🌡️↑ Booster、<sub>1</sub><sup>3</sup> 棚位置、🕒 調理時間、 熱風加熱プラス、 レンジ + 熱風加熱プラス、✓ オン、- オフ

## クワルク生地

ケーキ/クッキー (アクセサリー)	<input type="checkbox"/>	🌡️ + 🌀 [° C] + [W]	🌡️↑	<input type="checkbox"/> <sub>1</sub> <sup>3</sup>	🕒 [分]
フレッシュフルーツケーキ(ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	✓	2	40-50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170- 180 + 150	-	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 (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	✓	2	25-35

調理モード、🌡️ 温度、🌡️↑ Booster、<sub>1</sub><sup>3</sup> 棚位置、🕒 調理時間、 熱風加熱プラス、 レンジ + 熱風加熱プラス、✓ オン、- オフ

## スポンジ生地

ケーキ/クッキー (アクセサリー)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [° C]	🔥 Booster	📦 <sup>3</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)	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180 <sup>1</sup>	-	1	15-25
スポンジケーキ生地 (卵 4 個、スプリングフォームケーキ型 Ø 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180 <sup>1</sup>	-	1	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)	<input checked="" type="checkbox"/>	190	-	2	20-30
スイスロールケーキのスポンジ (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180 <sup>1</sup>	-	2	12-22

調理モード、🌡️ 温度、🔥 Booster、📦<sup>3</sup><sub>1</sub> 棚位置、🕒 調理時間、 熱風加熱プラス、  
✓ オン、- オフ

<sup>1</sup> オープン庫内を予熱してから食品を入れます。















## 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)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [° C]	🔥 Booster	📦 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [分]
シュー生地 (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	✓	2	30-40
パフパイ生地 (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	170-180	✓	2	25-35
マカロン (ガラストレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	120-130	✓	2	35-45
メレンゲ (ガラストレイ 1 枚、Ø 6 cm x 6個を乗せたトレイ 1 枚)	<input checked="" type="checkbox"/>	80-100	-	2	120-150

調理モード、🌡️ 温度、🔥 Booster、📦<sup>3</sup><sub>1</sub> 棚位置、🕒 調理時間、 熱風加熱プラス、  
✓ オン、- オフ

# 調理早見表

## 甘くない料理

料理 (アクセサリー)		 +  [° C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [分]
スイス風キッシュ(ガラストレイ 1枚)		190-200 <sup>2</sup>	✓	2	30-40
オニオンタルト (ガラストレイ 1枚)		180- 190 + 150	-	2	30-40
イースト生地のピザ (ガラストレイ 1枚)		160- 170 + 80	-	2	25-35
クワルク生地のピザ (ガラストレイ 1枚)		150-160	-	2	25-35
トースト (ラック)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	-	2	2-4
ベーキング料理/グラタン (トーストなど) (ガラストレイ上のラック)	 <sup>1</sup>	3	-	2	5-9
野菜のグリル (ガラストレイ上のラック)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	-	2	10-12 <sup>4</sup>
		210-220 <sup>3</sup>	-	2	8-10 <sup>4</sup>

調理モード、 温度、 Booster、<sup>3</sup><sub>1</sub> 棚位置、 調理時間、 熱風加熱プラス、  
 レンジ + 熱風加熱プラス、 フルグリル、 熱風グリル、✓ オン、- オフ












<sup>1</sup> 記載のグリルレベルを選択します。









<sup>2</sup> オープン庫内を予熱してから食品を入れます。

<sup>3</sup> オープンを 5分間予熱してから食品を入れます。

<sup>4</sup> 調理が半分経過した時点で食品を裏返します。

## 牛肉

料理 (アクセサリー)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [分]	 <sup>8</sup> [°C]
牛肉の蒸し煮、約1 kg(フタ付きベークングディッシュ)	 <sup>2</sup>	150-160	✓	1	120- 130 <sup>6</sup>	-
牛ヒレ肉、約1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150-160 <sup>4</sup>	-	1	30-70	45-75
牛サーロイン肉、約1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150-160 <sup>4</sup>	✓	1	25-70	45-75
バーガー <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	-	2	1: 17-22 2: 5-10 <sup>7</sup>	-
肉パテ <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	-	2	1: 10-15 2: 5-10 <sup>7</sup>	-

 調理モード、 温度、 Booster、<sup>3</sup><sub>1</sub> 棚位置、 調理時間、 中心温度、  
 熱風加熱プラス、 フルグリル、✓ オン、- オフ

1 ラックとガラス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 記載のグリルレベルを選択します。

4 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。

5 オープンを5分間予熱してから食品を入れます。











6 最初はフタをしてローストします。調理時間60分が経過したらフタを外し、約0.5リットルの液体を加えます。









7 十分に焼き色がついたら、裏返します(1: 面1のグリル時間、2: 面2のグリル時間)。

8 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)		 +  [° C] + [W]		 <sup>3</sup> 1	 [分]	 <sup>3</sup> [° 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)	 <sup>1</sup>	160-170	✓	1	120- 130 <sup>2</sup>	-
	 <sup>1</sup>	160- 170 + 150	✓	1	80-90 <sup>2</sup>	-
仔牛ヒレ肉、約1 kg (ガラストレイ)	 <sup>1</sup>	150-160	✓	1	20-50	45-75

 調理モード、 温度、 Booster、<sup>3</sup> 棚位置、 調理時間、<sup>3</sup> 中心温度、  
 熱風加熱プラス、 レンジ + 熱風加熱プラス、✓ オン、- オフ









<sup>1</sup> 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。










<sup>2</sup> 最初はフタをしてローストします。調理時間 60分が経過したらフタを外し、約0.5 リットルの液体を加えます。

<sup>3</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。



## 豚肉













料理 (アクセサリー)		 +  [° C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [分]	 <sup>7</sup> [° C]
豚かたまり肉/豚首肉のロースト、 約 1 kg (フタ付きベーキングディッ シユ)	 <sup>1</sup>	160- 170 + 150	✓	1	80-90 <sup>4</sup>	80-90
皮付き豚もも肉、約 2 kg (ベーキン グディッシユ)	 <sup>1</sup>	170- 180 + 150	✓	1	70-80 <sup>5</sup>	80-90
ガモン(ハム)、約 1 kg (ガラストレイ)		170- 180 + 150	-	1	40-50	63-68
ミートローフ、約 1 kg (ガラストレ イ)		170- 180 + 150	-	1	35-45 <sup>5</sup>	80-85
ベーコン(ガラストレイ上のラック)	 <sup>2</sup>	<sup>3</sup> 3 <sup>3</sup>	-	2	5-10	-
ソーセージ(ガラストレイ上のラック)	 <sup>2</sup>	<sup>3</sup> 3 <sup>3</sup>	-	2	15-20 <sup>6</sup>	-










 調理モード、 温度、 Booster、<sup>3</sup> 棚位置、 調理時間、 中心温度、 レンジ + オートロースト、 レンジ + 熱風加熱プラス、 フルグリル、✓ オン、- オフ

- 1 電子レンジ対応の食器を使用してください。
- 2 記載のグリルレベルを選択します。
- 3 オープンを 5分間予熱してから食品を入れます。
- 4 最初はフタをしてローストします。調理時間 60分が経過したらフタを外し、約0.5 リットルの液体を加えます。
- 5 調理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。
- 6 調理が半分経過した時点で食品を裏返します。
- 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。

# 調理早見表

## 子羊、ジビエ

料理 (アクセサリー)		 +  [° C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [分]	 <sup>4</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 + 80	✓	1	100-120 <sup>3</sup>	64-82
子羊肉サドル、骨なし(ガラストレイ上のラック)	 <sup>1</sup>	170-180 <sup>2</sup>	✓	1	15-40	53-80
鹿肉サドル、骨なし (ベーキングディッシュ)	 <sup>1</sup>	170-180 <sup>2</sup>	✓	1	45-75	60-81
ノロジカサドル、骨なし (ガラストレイ)	 <sup>1</sup>	140-150 <sup>2</sup>	-	1	20-40	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)		180-190	✓	1	90-120 <sup>3</sup>	80-90

 調理モード、 温度、 Booster、<sup>3</sup> 棚位置、 調理時間、<sup>4</sup> 中心温度、 レンジ + オートロースト、 熱風加熱プラス、 オートロースト、✓ 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 最初はフタをしてローストします。調理時間 60分が経過したらフタを外し、約0.5 リットルの液体を加えます。

4 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。

## 鳥肉、魚

料理 (アクセサリー)		+ [° C] + [W]		<sup>3</sup>	 [分]	<sup>4</sup> [° C]
鳥肉、0.8-1.5 kg (ガラストレイ上のラック)		160-170	✓	1	55-65	85-90
		170-180 + 150	-	1	40-50	85-90
鶏肉、約1.2 kg (ガラストレイ上のラック)		180-190 <sup>1</sup>	-	1	60-70 <sup>2</sup>	85-90
		200 + 150	-	1	45-55 <sup>2</sup>	85-90
鳥肉、約2 kg (ガラストレイ上の浅い耐熱皿)		160-170	✓	1	110-140	85-90
		170-180 + 80	-	1	100-120	85-90
鳥肉、約4 kg (ガラストレイ上のロースト皿)		160-170 + 80	-	1	150-160 <sup>3</sup>	90-95
魚、200-300 g (マスなど) (ガラストレイ)		160-170 + 150	-	1	15-25	75-80
魚、1-1.5 kg (サーモン、マスなど) (ガラストレイ)		160-170 + 150	-	1	20-30	75-80

調理モード、 温度、 Booster、<sup>3</sup> 棚位置、 調理時間、<sup>4</sup> 中心温度、  
 オートロースト、 レンジ + オートロースト、 熱風グリル、 レンジ + 熱風グリル、 レンジ + 熱風加熱プラス、✓ 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 グリル時間が半分経過した時点で裏返します。

3 30 分後、約0.5 リットルの液体を加えます。

4 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。

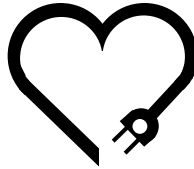
# 通信モジュールの著作権とライセンス

---

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 7440 BM

ja-JP

M.-Nr. 11 195 760 / 08