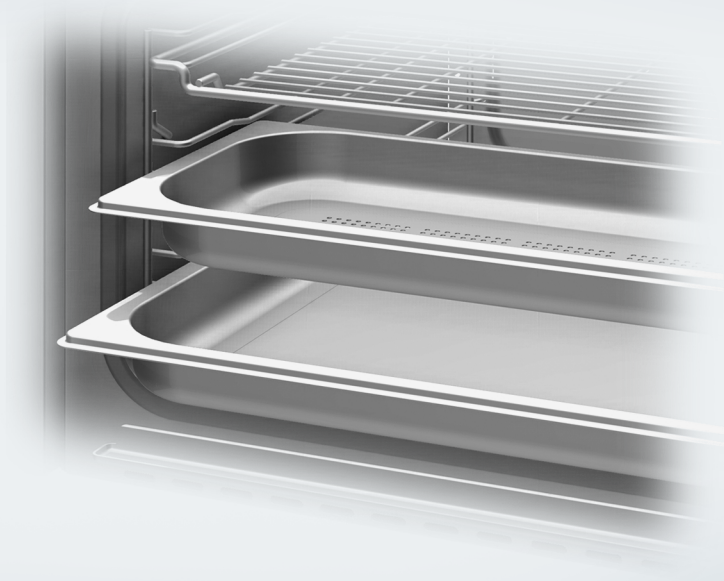


取扱説明書

コンビスチームオーブン

DGC 7440



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	7
環境保護のために	13
各部の名称	14
本体	14
型式表示シール	16
アクセサリー	16
操作パネル	17
オン/オフセンサーコントロール	18
ディスプレイ	18
センサーコントロール	18
記号	20
本製品を使用する	21
メニュー項目を選択する	21
リストで設定を変更する	21
棒グラフで設定を変更する	21
機能や調理モードを選択する	21
数字を入力する	22
文字を入力する	22
MobileStartを有効にする	22
機能の説明	23
操作パネル	23
水タンク	23
水受けコンテナ	23
温度	23
モイスチャー	23
調理時間	24
ノイズ	24
ヒートアップ段階	24
調理段階	24
スチームリダクション	24
庫内照明	24
初めてお使いになる前に	25
Miele@home	25
基本設定	26
初めてお使いのときのクリーニング	27
正しい沸点を設定する	28
スチームオープンの加熱	28

設定	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	32
照明	32
ディスプレイ画面	32
音量レベル	33
単位	33
保温	34
スチームリダクション	34
推奨温度	34
Booster	34
水の硬度	35
自動すすぎ	37
安全機能	37
Miele@home	38
読み取りと接続の実行	38
リモートコントロール	39
MobileStartを有効にする	39
リモート アップデート	39
ソフトウェアバージョン	40
ショールーム プログラム	40
工場出荷時設定	40
運転時間	40
キッチンタイマー	41
メインメニューとサブメニュー	42
節電のヒント	44
操作	45
調理プログラムの値や設定を変更する	46
温度を変更する	46
モイスチャーを変更する	46
調理時間を設定する	47
設定した調理時間を変更する	48
設定した調理時間を削除する	48
調理プログラムをキャンセルする	48
調理プログラムを中断する	49

目次

オープン庫内を予熱する	49
Booster	50
予熱	50
Crisp function.....	51
蒸気注入を行う	51
注記事項.....	52
スチームで調理をする利点	52
適した容器	52
棚位置	52
冷凍された食材	53
温度	53
調理時間	53
液体物を使う調理.....	53
ご自身のレシピをスチーム調理で.....	53
ユニバーサルトレイとコンビラック	53
スチーム調理.....	54
ECO - スチーム調理.....	54
早見表に関する注意事項	54
野菜.....	55
魚.....	58
肉.....	60
米.....	62
穀類.....	63
パスタ	64
ダンプリング	65
豆類.....	66
鶏卵	68
果物.....	69
ソーセージ	69
甲殻類.....	70
貝類.....	71
組み合わせ調理 (いろいろな食材を一度に調理) - 手動	72
Sous-vide (真空) 調理.....	73
その他の用途.....	79
温め直し	79
解凍.....	81
Mix & Match	84
組み合わせ調理 - 自動	94
瓶詰め	95
ケーキの瓶詰め	97

目次

乾燥.....	98
サバトプログラムとユダヤ教 祝祭日を使用する	99
スチームで果汁を抽出する	101
湯通し	101
食器消毒	101
食器あたため	102
保温.....	102
イースト生地発酵.....	102
おしぼりを温める.....	102
ゼラチンを溶かす.....	103
はちみつをやわらかくする	103
チョコレート溶かす	103
ベーコンの脂抜き.....	104
玉ねぎを蒸す	104
りんごを保存する	104
ロワイヤル（ドイツの卵豆腐 eierstich）を作る	104
ジャム.....	105
野菜や果物の皮をむく	105
ヨーグルトを作る.....	106
自動プログラム.....	107
カテゴリー	107
自動プログラムを使う	107
使用上の注意	107
ユーザープログラム.....	108
ベーキング.....	111
ベーキングのヒント.....	111
ベーキングのヒント.....	112
調理モードに関して	112
ロースト.....	114
ローストのヒント.....	114
調理モードに関して	114
グリル.....	116
グリルのヒント	116
グリルのヒント	116
調理モードに関して	117
清掃とお手入れ.....	118
清掃とお手入れに関する重要情報.....	118
不適切な洗剤	119
前面を清掃する	119

目次

パーフェクトクリーン	120
オープン庫内	121
水タンクと水受けコンテナを清掃する	122
アクセサリー	123
棚受けを清掃する	124
上部ヒーター/グリルエレメントを引き下げる	125
お手入れ	126
つけおき	126
乾燥	126
すすぎ	126
本体のカルキ除去	126
ドアの取り外し	128
ドアの取り付け	129
こんなとき、どうしたらいい？	130
ディスプレイのメッセージ	130
予期しない動作	131
音	133
期待通りの結果にならない	133
一般的な問題または技術的な障害	134
アクセサリーと洗剤	136
容器	136
その他	136
清掃・お手入れ用品	136
設置	137
電源接続と設置	137
ビルトイン寸法	138
トールユニットへの設置	138
アンダーカウンターへの設置	139
側面図	140
操作パネルの旋回範囲	141
接続と換気	142
スチームオープンを設置する	143
電源接続	144
アフターサービス	145
故障の際の連絡先	145
保証条件と保証期間	145
通信モジュールの著作権とライセンス	146

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。

安全上のご注意

本書では、コンビスチームオーブンを「スチームオーブン」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、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、食品のスチーム調理、ベーキング、ロースト、グリル、解凍、温め直しのためのご家庭で使用のみ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、監督のもとで行うか、安全に使用する方法がしっかりと説明され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。



⚠ 本製品には、(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。

スチームクッカーはエネルギー効率クラス E に対応した 2 光源を備えています。



警告

お子様の安全

⊘ システムロックを有効にして、お子様がうっかり本製品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する必要があります。

⊘ お子様一人でも本製品の掃除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ず、本製品で遊ばせないようにしてください。

 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。

 熱い表面によるけが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。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。
本製品が温度が下がり、けがの危険がなくなるまで、お子様が近づかないようにしてください。

 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10 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

 不適切な設置、メンテナンス、修理により、大きな危険が生じる恐れがあります。
 設置、メンテナンス、修理は、ミーレの認定技術者のみが行えます。

 損傷した製品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。


 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。

 本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧、定格消費電力、周波数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。

本製品が損傷するリスクを避けるために、この仕様は一致している必要があります。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障されず、火災のおそれがあります。

 安全上の理由により、本製品はビルトインされた状態でのみ使用できます。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。

 静止していない場所（例：船舶）で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、電技部品・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。

安全上のご注意

 ミーレが機器の安全性を保障できるのは、ミーレの純正交換部品が使用されている場合のみです。障害のあるコンポーネントを交換する際には、必ずミーレのスペアパーツを使用してください。

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

 本製品の設置やメンテナンス、修理に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。



 例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、収納キャビネット、床を損傷させるおそれがあります。本製品が完全に冷めるまでキッチン収納ドアを閉めないでください。



注意

正しい使用方法

 熱い表面や蒸気によるけがのおそれがあります。スチームオープン使用中、高温になります。ヒーター、オープンの内部、棚受け、アクセサリー、食品、蒸気により、やけどをするおそれがあります。

熱い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、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。



熱い食品によるけがのおそれがあります。

出し入れするときに、食品がこぼれたり飛び散ったりすることがあります。食品によってやけどをする可能性があります。

調理容器を出し入れするときは、熱い食品がこぼれないようにしてください。



食品の缶詰や密閉した瓶を加熱するために本製品を使用しないでください。

圧力が高まって破裂し、本製品が損傷したり、けがややけどをしたりするおそれがあります。



オープンでの使用に適さないプラスチック容器は、高温で溶けて本製品を損傷させたり、発火する可能性があります。

プラスチック容器は、メーカーがオープンでの使用に適していると指定したもののみを使用してください。各メーカーの使用指示に従ってください。食品のスチームにプラスチック容器を使用したい場合は、それが100°Cまでの耐熱性があり、スチームに耐えるものであることを確認してください。それ以外のプラスチック容器は、熱により溶けたり壊れやすくなったりすることがあります。



料理を保温のために庫内に残しておくと、料理が乾燥し、放出された湿気により本製品にさびが生じる場合があります。庫内に料理を残さないでください。また、さびが生じやすい容器を使用しないでください。



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、つます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 10 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。ドアと本体との間に物が挟まらないように注意してください。本製品が損傷するおそれがあります。



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をオフにし、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。



高温の輻射熱によって、使用中のスチームオープンの近くのものが発火するおそれがあります。

スチームオープンを室内暖房の目的で使用しないでください。



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。



特定の食材は乾燥が早く、グリル温度が高いと発火のおそれがあります。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伴うモードを使用しないでください。代わりに熱風加熱プラス  または上下加熱機能を使用してください。



オープン庫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、ドアは閉めたままにしてください。スチームオープンの電源を切り、電源プラグを抜いて、調理を中断します。煙が消えるまで本製品のドアを開けないでください。



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。



アルミホイルやオープンライナーを庫内の床面に敷かないでください。食器、鍋、フライパン、ベーキングトレイを庫内の床面に直接置かないでください。庫内の床面を使いたい場合は、床面にラックを上向きに置き、その上に容器を置きます。その際、床面にあるフィルターが動かされていないことを確認してください。



庫内の床面は、ラックを動かすことにより損傷する場合があります。

庫内の床面でラックを引きずらないようにしてください。



大きめの食品かすは、排水管やポンプを詰まらせることがあります。スチームオープンの床面のフィルターが挿入されていることを常に確認してください。



本製品のそばで小型の電気器具（例：ハンドミキサー）を使用する場合、電気器具のコードが本製品のドアに引っかからないように注意してください。ケーブルの絶縁体が破損し、感電事故を引き起こすおそれがあります。



庫内灯カバーが外れた状態でスチームオープンを操作しないでください。蒸気が電気部品に達してショートを引き起こす可能性があります。蒸気は電気部品を損傷させることもあります。

安全上のご注意



注意

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。



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



棚受けは取り外すことができます（「清掃とお手入れ」 - 「棚受けを清掃する」参照）。
棚受け再び正しく取り付けます。



塩分を含んだ食材や液体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。



注意

アクセサリー



本製品には、ミーレ純正のアクセサリーとスペアパーツのみを使用してください。他社製のアクセサリーやスペアパーツを使用した場合は、保証対象外となり、製品製造者責任は無効となります。

ミーレは、スチームクッカーの製造終了後も、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。

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

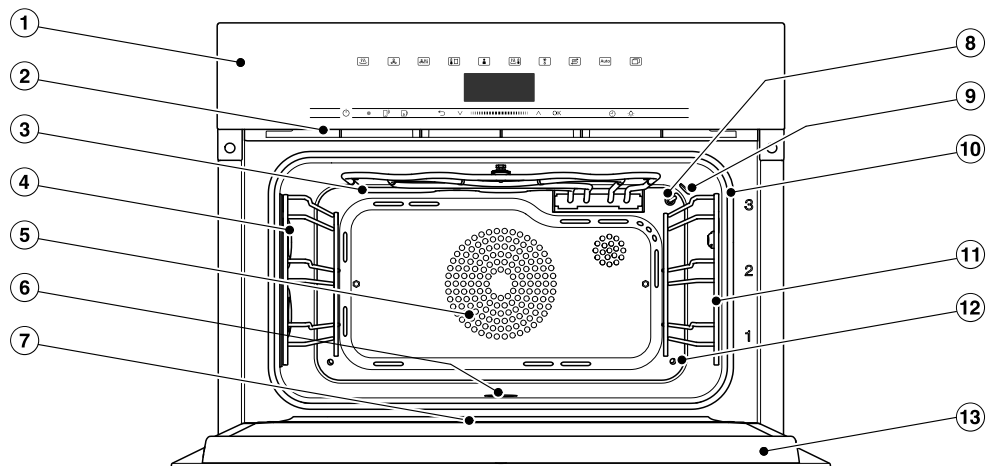
電気・電子機器には、多くの貴重な素材が含まれています。また、製品が正しく安全に作動するために不可欠な特定の物質、化合物、部品も含まれています。これらは家庭ごみとして廃棄したり不適切な取り扱いをしたりすると、人の健康や環境に害を及ぼす可能性があります。したがって、使用済み機器は家庭ごみと一緒に廃棄しないでください。



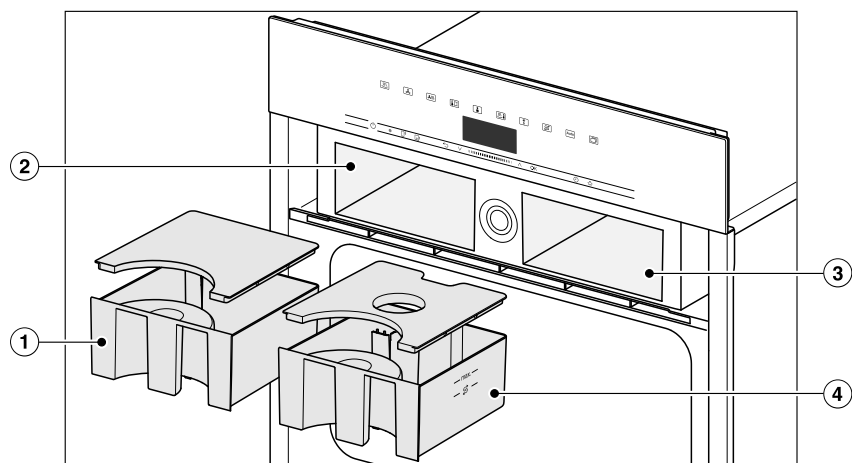
その代わりに、お住まいの地域で電気・電子機器を廃棄・リサイクルするために、公式に指定された回収・廃棄場所、販売店、またはMieleを無料でご利用ください。法律により、廃棄前に使用済み機器からの個人データの削除などは、お客様の責任で行ってください。機器に固定されていない使用済みのバッテリーは取り外し、ランプを破壊せずに取り外すことが可能な場合、取り外すことが法的に義務付けられています。これらは、無料で引き渡せる適切な回収場所に持って行く必要があります。廃棄のために保管されている間、使用済み機器がお子様に危険を及ぼさないようにご注意ください。

各部の名称

本体



- ① 操作部
- ② 通気口
- ③ 上部ヒーター/グリルヒーター
- ④ 庫内照明
- ⑤ ファン用の給気口、裏側にリングヒーター
- ⑥ オープン庫内床面、その下に下部ヒーターとフロアフィルター
- ⑦ 水滴受け
- ⑧ 温度センサー
- ⑨ 湿度センサー
- ⑩ ドアシール（パッキン）
- ⑪ 棚受け、3 段
- ⑫ スチーム給気口
- ⑬ ドア



- ① 水受けコンテナ
- ② 水受けコンテナ収容部
- ③ 水タンク収容部
- ④ 水タンク

各部の名称

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、ハウジングの上部にあります。

型式表示シールには、型式、製造番号、接続データ（主電源、周波数、最大定格負荷）が記載されています。

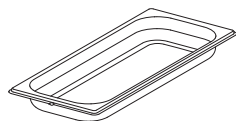
型式と製造番号(SN)は、開いた操作パネルの上部にある小さなプレートにも記載されています。

ご質問や問題点に関してMiele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。

アクセサリー

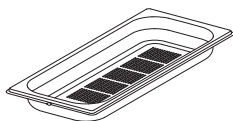
ご購入の機器に同梱されている付属品ならびに別売りのアクセサリーはいずれもミーレからご購入いただけます（「アクセサリーと洗剤」を参照）。

DGG 20



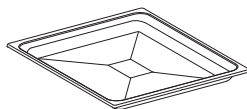
穴なしスチーム調理容器 1枚
総容量 2.4 L / 利用可能容量 1.8 L
450 x 190 x 40 mm (幅 x 奥行 x 高さ)

DGGL 20



穴あきスチーム調理容器 1枚
総容量 2.4 L / 利用可能容量 1.8 L
450 x 190 x 40 mm (幅 x 奥行 x 高さ)

ユニバーサルトレイ



ベーキング、ロースト、グリル用ユニバーサルトレイ 1枚

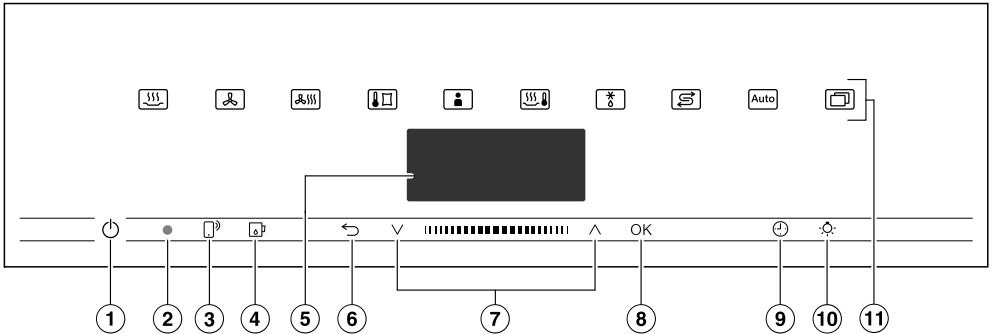
コンビラック



ベーキング、ロースト、グリル用コンビラック 1枚

カルキ除去剤

本製品のカルキ除去に使用します。



- ① くぼんだ 電源のオン/オフセンサーコントロール
電源のオン/オフを切り替え
- ② 光インターフェイス
(ミーレサービス技術者専用)
- ③ ③ センサーコントロール
モバイル端末を介して操作
- ④ ④ センサーコントロール
操作パネルの開閉
- ⑤ ディスプレイ
時刻や操作に関する情報を表示
- ⑥ 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 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 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 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 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

操作パネル

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。

電源のオン/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を表示したり、調理モード、温度、調理時間、自動プログラム、設定に関する情報を表示したりするために使用します。

⌚ オン/オフセンサーコントロールで電源をオンにした後、メインメニューが表示され **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。

電源オフ時も近接センサーに反応させたい場合は、**ディスプレイ画面** | QuickTouch | **オン** の設定を選択します。

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。

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本製品を操作するには、Miele@homeがあり、リモートコントロール 設定をオンにして、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オレンジ色に点灯し、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本製品を操作することができます（「設定」 - 「Miele@home」 参照）。
	このセンサーコントロールを使用して、操作パネルを開閉します（「機能の説明」 - 「操作パネル」を参照）。
	メニューの現在の位置により、1段階戻ると、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。
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。

操作パネル

センサー コントロール	機能
🕒	調理プログラムが進行中でない場合は、いつでもこのセンサーコントロールを使ってキッチンタイマーをセットできます（例：卵を茹でる時など）。 調理プログラムが進行中の場合、キッチンタイマー、調理時間、開始時刻または終了時刻を設定できます。
☀️	このセンサーコントロールで庫内照明のオン/オフを切り替えます。 選択した設定によって、庫内照明は15秒後にオフになるか、常時オンまたはオフとなっています。

記号

以下の記号がディスプレイに表示されることがあります。

記号	意味
i	本製品の使用に関する追加情報やアドバイスがあることを示します。情報を確認するにはOKを押します。
🕒	キッチンタイマー
✓	チェックマークが、現在選択されている項目を示しています。
■■■■■ニコ	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。

ナビゲーションエリアで、△、▽ 矢印ボタンと、その間の **|||||** エリアを使います。

確定が必要な値、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

- 選み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。

本製品を使用する

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、スチームクッカーを遠隔で操作できます。

スチームクッカーの直接操作は、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。

操作パネル

水タンクと水受けコンテナは操作パネルの後ろ側にあります。操作パネルの開閉は、センサーコントロールを押すことで行います。トラップ防止装置が装備されています。操作パネルが開閉時に抵抗を感知した場合、プロセスはキャンセルされます。ただし、操作パネルが開閉する際、ドアの上端に触れないようにしてください。

水タンク

最大容量は1.4 リットル、最小1.0 リットルです。水タンクにはマークがあります。上限のマークは超えないようにしてください。

使用する水の量は、食品の種類や調理時間によって異なります。調理中に水の追加が必要になる場合があります。調理中にドアを開けると、使用する水の量が増えます。

スチームを使う調理プログラムの前に、水タンクに水を上限水位まで入れてください。

水受けコンテナ

調理により発生し本製品にたまった水滴は、水受けコンテナへ汲み上げられます。タンクの最大容量は 1.4 リットルです。

温度

一部の調理モードには、事前に設定された推奨温度があります。推奨温度は、プログラムごと、プログラム内の特定の調理プロセス、あるいはプログラム中の一定範囲内で変更できます。推奨温度は5 °C刻み、真空調理法では1 °C刻みで変更できます（「設定」-「推奨温度」参照）。

モイスチャー

コンビモード  と **温め直し**  は、オーブンの熱とモイスチャー（蒸気）の組み合わせを使用します。モイスチャーレベルは、調理プログラムごと、または特定の調理プロセスについて、一定の範囲内で選択することもできます。

モイスチャーレベルの設定により、蒸気あるいは外気が庫内に注入されます。モイスチャーレベル設定 = 0 % の場合、最大量の外気が注入され、蒸気は注入されません。モイスチャーレベル設定 = 100 % の場合、外気は注入されず、最大量の蒸気が注入されます。

一部の食品は調理中に水分を放出します。この食品から放出される水分も、必要な蒸気の量に影響を与えます。必要な蒸気の量が少ない場合、スチームジェネレーターはまったく作動しないことがあります。

機能の説明

調理時間

調理時間は、1分から、10時間または12時間（調理モードによる）まで設定できます。

自動プログラムとお手入れプログラムの調理時間は、工場で設定されており変更できません。

スチームで調理する場合、あるいはピュアスチームによる調理を伴うプログラムの場合、設定温度に達してから調理時間のカウントダウンが始まります。その他の調理モードやプログラムの場合、カウントダウンはすぐに始まります。

ノイズ

スチームオープンの使用中や、電源オフ後にブーンという音が聞こえることがあります。この音が鳴っても、誤操作や故障があったわけではありません。この音は、ポンプによって水がシステムの中を通ることで発生します。

スチームオープンの使用中、ファンの音が聞こえます。

ヒートアップ段階

すべての調理モードにおいて、ヒートアップ段階で上昇する庫内温度がディスプレイに表示されます（例外：フルグリル、エコノミーグリル）。

スチームでの調理の場合、ヒートアップの所要時間は食品の量と温度によって異なります。通常は、ヒートアップ段階は約7分間続きます。冷凍した食品を調理する場合、この時間は長くなります。調理温度が低い場合や、Sous-vide  調理モードを使用している場合も、ヒートアップ段階が長くなることがあります。

調理段階

調理段階では、残り時間がディスプレイに表示されます。スチームで調理する場合、設定温度に達してから調理段階が開始されます。その他の調理モードやプログラムの場合、カウントダウンはすぐに始まります。

スチームリダクション

スチームやコンビモードでの調理の際、一定範囲内の温度を使用する調理プログラムの終わりに、スチームリダクション機能が自動的にオンになります。この機能は、ドアを開けたときに出るスチームの量を減らします。**スチームリダクション**とディスプレイに表示されます。

スチームリダクションはオフにすることができます（「設定」-「スチームリダクション」参照）。スチームリダクションがオフになっていると、ドアを開けたときに多くのスチームが出ます。

庫内照明

エネルギー節約のため、庫内照明はプログラムが始まると消灯するように工場で設定されています。

電源がオンのときに常に照明を点灯させたい場合は、初期設定を変更する必要があります（「設定」-「照明」参照）。

調理プログラムの終了後にドアが開いたままの場合、庫内照明は5分後に自動的に消灯します。

操作パネルの  ボタンをタッチすることで、照明を15秒間点灯させることができます。

初めてお使いになる前に

Miele@home

本製品にはWiFiモジュールが搭載されています。

使用するには、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。

ご家庭のWiFiネットワークに本製品を接続する際に、Mieleアプリがガイドします。

WiFiネットワークに本製品が接続されると、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。

- 本製品の操作状態の情報を取得する
- 本製品の進行中の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停止する

本製品をWiFiネットワークに接続すると、電源オフ時も含め、消費電力が増えます。

本製品を設置する場所で、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す（「設定」参照）。



熱い表面によるけがのおそれがあります。

本製品は使用中、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本製品を使用しないでください。

本製品は主電源に接続すると自動的にオンになります。

言語を設定する

- ご希望の言語を選択します。
- OKで確定します。

誤って別の言語を選択した場合には、「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。
- OKで確定します。

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。

水の硬度を設定する

必要であれば、水の硬度をお住まいの地域の水道局にご確認ください。

詳細については、「設定」 - 「水の硬度」を参照してください。

- お住まいの地域の水の硬度を選択します。
- 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

初めてお使いのときのクリーニング

- 本体とアクセサリーから、保護材やシール類を取り外します。

本製品は、工場で行われる機能テストを受けています。このテストで使用した残りの水が配送中に庫内に流れて、水滴になっている場合があります。

水タンクと水受けコンテナを清掃する

 操作パネルによるけがのおそれがあります。

操作パネルの開閉時に、挟まれる可能性があります。

操作パネルの開閉時は、ドアの上端に触れないでください。

- オン/オフのスイッチでスチームオープンの電源をオンに切り替えます。
-  センサーコントロールを選択して、操作パネルを開けます。
- 水タンクと水受けコンテナを取り出します。これを行うには、水タンクと水受けコンテナを少し上に押し上げます。
- 水タンクと水受けコンテナを手で洗淨するか、食器洗い機で洗淨します。

アクセサリー/オープン庫内を清掃する

- すべてのアクセサリーをオープン庫内から取り出します。
- スチーム調理容器は、手洗い、または食器洗い機で洗います。

ユニバーサルトレイとコンビラックにはパーフェクトクリーン加工が施されており、手洗いのみで洗うことができます。

「清掃とお手入れ」の「パーフェクトクリーン」を参照してください。

- ユニバーサルトレイとコンビラックは、きれいなスポンジと、お湯に溶かした食器用台所洗剤で洗います。

スチームオープンの内壁には、工場で調整剤が施されています。

- これを取り除くため、きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で庫内を清掃してください。

初めてお使いになる前に

正しい沸点を設定する

沸点はお住まいの地域の標高によって変わるため、初めて食品を調理する前に、本製品の沸点の設定を調整する必要があります。この処置により、本体内の水が通る部品のすすぎも行われます。

本製品を正しく機能させるために、この作業は **必須** です。

蒸留水、炭酸水、その他の液体物は、本製品を損傷する可能性があります。

必ず常温(20 ° C未満)の新鮮な水道水を使用してください。

- 水タンクを取り出し、水を「max」マークまで入れます。
- 水タンクを本体に戻し入れます。
- 続いて、**スチーム調理** (🔥) (100 ° C) を使って15分間本製品を稼働させます。「操作」に記載の手順に従って操作を続けます。

引越し後に正しい沸点を設定する

引越しなどで標高が300 m 以上変わった場合は、新しい標高に合わせて本製品の沸点を再設定する必要があります。この場合、本体のカルキ除去を行ってください（「清掃とお手入れ」 - 「お手入れ」 参照）。

スチームオープンの加熱

- 庫内にアクセサリーがある場合はすべて取り出します。
- リングヒーターからグリースを除去するために、庫内が空の状態で、**熱風加熱** プラス (🔥) を使用し200 ° Cで30分加熱します。
「操作」に記載されている手順に従います。

⚠ 熱い表面によるけがのおそれがあります。

スチームオープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、棚受けにより、やけどをするおそれがあります。

熱い庫内で作業するには耐熱性のある鍋つかみを使用してください。

ヒーターは、初回加熱時にわずかなにおいを発する場合があります。においや蒸気はしばらくすると消え、接続や本体の不具合ではありません。

この手順を行うときには、キッチンの換気を十分に行ってください。

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	重量 g* lb/oz lb 温度 °C* °F
保温	オン オフ*
スチームリダクション	オン* オフ
推奨温度	
Booster	オン* オフ
水の硬度	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH

* 工場出荷時設定

設定

メニュー項目	可能な設定
自動すすぎ	オン* オフ
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  メニューでは、工場出荷時設定を調整することで、本製品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

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 設定を選択すると、使用する前に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。スチームオープンを使用する前に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

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。

スチームクッカーが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。

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

スチーム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、スチームオープンスイッチ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スチームオープンがオンのとき、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。

設定

保温

保温 機能を使って、スチーム調理プログラムの終了後に食品を保温することができます。食品は、事前に設定された温度で最大15分保温されます。ドアを開けることで、保温をキャンセルできます。

魚のような崩れやすい食品は、保温中も加熱され続けていることに注意してください。

- オン

保温 機能がオンです。約80° C以上の温度で調理した場合、この機能は約5分後に有効になります。食材は70° Cで保温されます。

- オフ

保温 機能はオフです。

スチームリダクション

スチームリダクション 機能は、ドアを開けたときに出るスチームの量を減らします。

- オン

スチームリダクションは、約80° C（スチーム調理）、または80-100° Cとモイスチャー100 %（コンビモード）を使う調理プログラムの終わりに自動的にオンになります。**スチームリダクション** がディスプレイに表示されます。

- オフ

スチームリダクションがオフの場合、**保温** も自動的にオフになります。スチームリダクションをオフにすると、ドアを開けたときに多くのスチームが出ます。

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。

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。

水の硬度

スチームオープンを正常に作動させるため、またカルキ除去処理を適切な間隔で行うために、お住まいの地域に合った水硬度に合わせて調整する必要があります。水の硬度が高いほど、頻繁にカルキ除去処理を行う必要があります。必要であれば、水硬度をお住まいの地域の水道局にご確認ください。

現場で軟水化装置を使用している場合は、スチームオープンの設定値を軟水化装置の設定値に合わせてください。

純水を完全に脱塩するために現場システム（逆浸透システムなど）を使用する場合は、処理水の導電率が少なくとも $100 \mu\text{S}/\text{cm}$ になるようにシステムを設定する必要があります。ほとんどの水質の場合、純水を完全に脱塩するのではなく、水硬度を少なくとも 3°dH に設定することで達成できます。導電率はスチームジェネレーターの充填レベル検出に必要です。スチームオープンでの設定を完全脱塩システムでの設定値に合わせます。

ボトル入りの水を使用する場合は、水道水の水質に関する国の関連法規に準拠している必要があります。ミネラルウォーターや炭酸水は使用しないでください。カルシウムの含有量に応じてスチームオープンでの設定を調整します。カルシウム含有量は、 $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ または $\text{ppm} (\text{mg}/\text{l CaCO}_3)$ の単位でボトルに記載されています。

水硬度			カルシウム含有量 $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	炭酸カルシウム含有量 $\text{ppm}(\text{mg}/\text{l CaCO}_3)$	スチームオープンの設定
$^\circ \text{dH}$	$^\circ \text{fH}$	mmol/l			
1	1.8	0.18	7	18	1
2	3.6	0.36	14	36	2
3	5.4	0.54	21	54	3
4	7.1	0.72	29	71	4
5	8.9	0.90	36	89	5
6	10.7	1.07	43	107	6
7	12.5	1.25	50	125	7
8	14.3	1.43	57	143	8
9	16.0	1.61	64	161	9
10	17.9	1.79	71	179	10
11	19.6	1.97	79	196	11
12	21.4	2.15	86	214	12
13	23.2	2.33	93	232	13
14	25.0	2.51	100	250	14
15	26.8	2.69	107	268	15

設定

水硬度			カルシウム含有 量 mg/l Ca ²⁺	炭酸カルシウム 含有量 ppm(mg/ l CaCO ₃)	スチームオープ ンの設定
° dH	° fH	mmol/l			
16	28.6	2.86	114	286	16
17	30.4	3.04	121	304	17
18	32.1	3.22	129	321	18
19	33.9	3.40	136	339	19
20	35.7	3.58	143	357	20
21	37.5	3.76	150	375	21
22	39.3	3.94	157	393	22
23	41.1	4.12	164	411	23
24	42.9	4.30	171	429	24
25	44.6	4.47	179	446	25
26	46.4	4.65	186	464	26
27	48.2	4.83	193	482	27
28	50.0	5.01	200	500	28
29	51.8	5.19	207	518	29
30	53.6	5.37	214	536	30
31	55.4	5.55	221	554	31
32	57.1	5.73	228	571	32
33	58.9	5.91	236	589	33
34	60.7	6.09	243	607	34
35	62.5	6.27	250	625	35
36	64.3	6.44	257	643	36
37-45	66-80	6.62-8.06	264-321	661-804	37-45
46-60	82-107	8.23-10.74	328-428	821-1071	46-60
61-70	109-125	10.92-12.53	436-500	1089-1250	61-70

自動すすぎ

スチームを使った調理プログラムの後、電源をオフにすると、**すすぎ中**と表示されます。

このプロセスは、本体内にたまった食品のくずを洗い流します。

自動すすぎは、有効または無効にすることができます。

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 **ON** / **OFF** 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。

- **ON**

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。

- **OFF**

センサーキーロックが解除されています。すべてのセンサーコントロールは通常どおりタッチに反応します。

システムロック

システムロックは、誤って電源オンするのを防ぎます。

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

システムロックは、停電などの電源異常の後も作動し続けます。

- **ON**

システムロックが有効です。本製品を使用する場合は、**OK** センサーコントロールを6秒以上押し続けます。

- **OFF**

システムロックが解除されました。通常どおり本製品を使用できます。

設定

Miele@home

本製品は、Miele@home対応の機器です。
お使いの機器は、WiFi通信モジュールを内蔵し、無線通信に対応しています。

家庭内WiFiネットワークに本製品を接続する方法がいくつかあります。MieleアプリまたはWPSを使用して本製品を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が無効になっている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が有効になっている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機能がオフになります。

- 接続状況

この設定は、Miele@homeが有効になっている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機能が無効になり、WiFi接続は工場出荷時設定にリセットされます。Miele@homeを使用できるようにするには、新しいWiFi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、または使用済みの本製品を稼働する場合は、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、以前の所有者が本製品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を使用できるようにするには、新しいWiFi接続をセットアップ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、スチームクッカーを遠隔で操作できます。

スチームクッカーの直接操作は、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、本製品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。お使いの本製品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。アップデートは自動的にインストールされません。インストールは手動で行う必要があります。

アップデートをインストールしなくても、通常通り本製品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お勧めします。

有効/無効にする

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

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

設定

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。再び本体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、アップデートプログラム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。
- アップデート中は本製品の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、ショールームで本製品を加熱することなくデモすることができます。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 秒間以上押し続け、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。通常どおり本製品を使用できます。

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

コンビスチームオープンの総稼働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。

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。

- ④ センサーコントロールを選択します。
- 同時に調理プログラムが進行中の場合は、**キッチンタイマー**を選択します。

設定 00:00 min が表示されます。

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

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。

同時に調理をしている場合、△とキッチンタイマー時間がディスプレイの下部に表示されます。

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、設定時間がカウントアップし始め、音が鳴ります。

- ④ センサーコントロールを選択します。
- 必要であれば、OKで確定します。

アラーム音が止まり、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

- ④ 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

- ④ 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		
スチーム調理 	100 °C	40–100 °C
熱風加熱プラス 	160 °C	30–225 °C
コンビモード 	170 °C 180 °C レベル3	30–225 °C 30–225 °C レベル1–3
コンビモード + 熱風加熱プラス 		
コンビモード + 上下加熱 		
コンビモード + グリル 		
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
ユーザープログラム 		
温め直し 	130 °C	120–140 °C
解凍 	60 °C	50–60 °C
カルキ除去 		
自動プログラム 		
その他 		
上下加熱	180 °C	30–225 °C
熱風ベーキング	180 °C	50–225 °C
下部加熱	190 °C	100–200 °C
上部加熱	190 °C	100–225 °C
フルグリル	レベル3	レベル1–3
エコノミーグリル	レベル3	レベル1–3
熱風グリル	200 °C	50–225 °C
ケーキプラス	160 °C	30–225 °C
熱風加熱エコ	180 °C	30–225 °C

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 		
ECO - スチーム調理	100 °C	40–100 °C
特別プログラム		
Mix & Match		
湯通し	-	-
瓶詰め	90 °C	80–100 °C
乾燥	50 °C	30–70 °C
イースト生地の発酵	-	-
消毒	-	-
サバトプログラム	180 °C	50–225 °C
食器あたため	50 °C	50–80 °C
保温	65 °C	40–100 °C
お手入れ		
つけおき		
乾燥		
すすぎ		
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、庫内から取り出します。
- レシピや調理早見表で温度の範囲が示されている場合は、原則として低い方の温度に設定し、最短調理時間が経過した時点で食品を確認します。
- 庫内の予熱は、レシピまたは調理早見表で指示されている場合にのみ行います。
- 調理プログラム中はドアをできるだけ開けないようにしてください。
- ベーキングには、暗い色の、光沢のない焼き型が最適です。これらはより効果的に熱を吸収し、より速く生地に熱を伝達します。ステンレスやアルミニウムのような光沢のある素材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、オーブ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、調理時間を監視してください。
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**  調理モードは、さまざまな種類の食品の調理に使用できます。ファンによって熱がすぐに庫内に行き渡るため、**上下加熱**に比べ低い温度が使用できます。2つ以上の棚位置を同時に使うこともできます。
- **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、最高温度設定を使用する他のグリル調理モードに比べ、低い温度が使用できます。
- **熱風加熱エコ** 調理モードは熱を最適利用するため、エネルギー効率の良い調理ができます。この調理モードは、少量の食品を調理する

場合に使用します（例：冷凍ピザ、クッキー）。調理プログラム中にドアを開けないでください。

- **Eco - スチーム調理** 調理モードは、スチーム調理中の節電のために使うことができます。この調理モードは、魚や野菜の調理に特に適しています。
- 可能なときは、複数の料理を同時に調理してください。並べ置か、別々の棚位置に置きます。
- 同時に調理できない料理の場合は、庫内の余熱を利用するために、可能であれば時間をあけずに調理します。

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。

節電モード

プログラムが作動しておらず、操作パネルが操作されていなければ、スチームオープンが節電のため自動的にオフになります。ディスプレイには時刻が表示されるか、消灯しています（「設定」参照）。

フロアフィルターが取り付けられていないと正常に機能しないことがあります。

フロアフィルターがないと、食品のかすが排水管に入ってしまいます。水がポンプで排出できなくなってしまいます。

各調理プログラムの前に、庫内の床面のフィルターが正しく取り付けられていることを確認してください。

- 電源をオンにします。

メインメニューが表示されます。

- スチーム機能やスチーム噴射を使った調理をする場合は、水タンクを充填し取り付けます。

蒸留水、炭酸水、その他の液体物は、スチームオープンに損傷する可能性があります。

必ず常温(20 ° C未満)の新鮮な水道水を使用してください。

- 食材を庫内に入れます。

- 使用する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。選択した調理モードに応じて、温度とモイスチャー（該当する場合）の推奨値が順番に表示されます。

- 必要であれば推奨温度から変更します。

- OKで確定します。

推奨温度は、数秒以内に自動的に反映されます。温度は、矢印ボタンで後で変更することができます。

- 必要であれば、モイスチャーの設定を変更します。

- OKで確定します。

設定温度と現在の温度が表示され、ヒートアップ段階が開始します。

温度が上昇していることを確認できます。設定温度に初めて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。

 熱い蒸気によるけがのおそれがあります。

スチームを使った調理プログラムの際にドアを開けると、多くの熱い蒸気が放出されます。蒸気により、やけどをするおそれがあります。

本体から離れて、熱い蒸気が放散するまでお待ちください。

- 食品をオープンから取り出します。

スチームオープンを清掃する

- 水タンクと水受けコンテナを取り出し、必要に応じて空にします。

- スチームオープンの電源をオフにします。

スチームを使った調理プログラムの後は、**すすぎ中**と表示されます。

- ディスプレイの指示に従います。

すすぎプロセスは、残った食品のかすをシステムから洗い流すために毎回行う必要があります。

- 「清掃とお手入れ」の記載に従って、スチームオープン全体を清掃し、乾燥させます。

- 庫内が完全に乾くまで、本体のドアは開けておきます。

水を補充する

プログラム中に水の補充が必要な場合は、音が鳴り、新鮮な水でタンクを補充するようディスプレイに表示されます。

- 水タンクを取り出し、水を「max」マークまで補充します。

- 水タンクを本体に戻し入れます。

調理プログラムが再開されます。

操作

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
- モイスチャー
- 調理時間
- Booster
- 予熱
- 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調整するには、**その他**  **設定** **▶** **推奨温度** を選択します。

- **↶** センサーコントロールを選択します。
- **温度** を選択し、**OK** で確定します。
- ナビゲーションエリアで、ご希望の温度に変更します。
- **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。

モイスチャーを変更する

- **↶** センサーコントロールを選択します。
- **モイスチャー** を選択し、**OK** で確定します。
- モイスチャーレベルを変更します。
- **OK** で確定します。

プログラムは、新しいモイスチャーレベルで続行されます。

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。

スチームで調理する場合、調理時間は必要温度に達するまで開始されません。

スチームリダクション機能は、約80 ° C（スチーム調理）、または80-100 ° C、モイスター100 %（コンビモード）の調理プログラムの終了時にオンになります。

- ディスプレイの **スチームリダクション** 表示が消えるのを待ってから、ドアを開けて庫内から食品を取り出します。

操作

設定した調理時間を変更する

- ④ を選択します。
- 対象の時間を選択します。
- OKで確定します。
- 必要であれば、**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、これらの設定はすべて削除されます。

ヒント: 調理時間をナビゲーションエリアで直接変更することもできます。

設定した調理時間を削除する

調理時間の設定が必須の調理モードやプログラムでは、**終了**と**開始時間**の設定時刻の削除だけが行えます。

- 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って調理プログラムが開始されます。

ヒント: 調理時間はナビゲーションエリアで直接削除することもできます。

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。

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**、③ 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**、③ 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。

調理プログラムを中断する

ドアを開くと調理プログラムが中断されます。オープンヒーターがオフになります。スチームを使った調理や、ピュアスチームを伴うプログラムの場合、設定した調理時間は保存されます。

 熱い蒸気によるけがのおそれがあります。

スチームを使った調理プログラムの際にドアを開けると、多くの熱い蒸気が放出されます。蒸気により、やけどをするおそれがあります。

本体から離れて、熱い蒸気が放散するまでお待ちください。

 熱い表面や食品によるけがのおそれがあります。

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

熱い食品を出し入れしたり、熱いオープン庫内で作業したりする場合は、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

調理容器を出し入れする場合は、熱い食品がこぼれないようにしてください。

ドアを閉めると調理プログラムが再開されます。

スチームオープン後は再び加熱され、上昇していく庫内の温度がディスプレイに表示されます。スチームを使った調理や、ピュアスチームを伴うプログラムの場合、残り時間は、設定温度に達した後にカウントダウンが始まります。

モイスター100 %を使用し、温度100 ° C以下のプログラムの場合：調理の最後の1分間（残り55秒以内）にドアを開けると、調理プログラムはその時点で終了します。

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ために使われます。

予熱 機能は、全ての調理モード（**熱風加熱** **エコ**を除く）で使用でき、調理プログラムの度にオンする必要があります。

調理時間を設定した場合、ヒートアップ段階の後に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。

■ 以下の食材を調理する場合は、庫内を予熱してください。

- 調理時間の短い（約30分以内の）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** 調理モードで調理

操作

Booster

Booster 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

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

ほとんどの食品の場合、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。

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、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は **予熱** 機能をオンにしたい場合、以下の手順で行います。

-  センサーコントロールを選択します。
- 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、食品を庫内に入れます。
- OK で確定します。

Crisp function

Crisp function 機能（クリスプ機能：モイスチャリダクション）によってスチームオープン内から必要に応じて水分を取り除くことができます、これは調理プロセスを通じてずっと、または何度かに分けて行われます。

トッピング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キャセロール、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 機能は、以下の調理モードで使うことができます。

- 熱風加熱プラス 
- 上下加熱
- 熱風ベーキング
- 下部加熱
- 上部加熱
- 熱風グリル
- ケーキ プラス

Crisp function をオンにする

Crisp function 機能は、調理プログラムの度にオンにする必要があります。

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は Crisp function 機能をオンにしたい場合、以下の手順で行います。

-  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。

Crisp function 機能は、 センサーコントロールからいつでもオフにできます。

蒸気注入を行う

すべての調理モード（**熱風加熱**エコを除く）で、調理プロセス中に蒸気（スチーム）を注入することができます。蒸気注入の回数に制限はありません。

蒸気注入 が強調表示され次第、蒸気注入が可能となります。

庫内の暖かい空気によって蒸気が均等に行きわたるようにするため、ヒートアップ段階が完了するまでお待ちください。

- OKを選択します。

蒸気が注入されます。🔊とディスプレイに表示され、**蒸気注入**が消えます。約1分かかります。

- さらに蒸気を注入するには、**蒸気注入**が再び表示されるのを待ってから、同じ手順で行います。

注記事項

この章は一般的なご案内です。食材の調理法について、詳しくはそれぞれの章を参照してください。

スチームで調理をする利点

食材が水に浸されないため、ほとんどのミネラルやビタミンをそのまま摂取することができます。

一般的な調理方法に比べ素材そのものの味を保つことができます。そのため、味付けは調理後に行うことをお勧めします。また、食材の本来の色が引き出せます。

適した容器

調理容器について

スチームオープンには、ステンレス製調理容器が付属しています。また、様々な大きさの容器（穴あき、穴なし）が別売りでお求めいただけます（「別売アクセサリー」参照）。多種多様な調理容器があれば、作る料理に最適な容器が選べます。

スチーム調理を行うときは、可能であれば穴あき調理容器を使用してください。スチームが食材に全方向から当たり、むらなく調理されます。

お持ちの容器の使用について

お持ちの容器を使うこともできます。ただし、以下の点にご注意ください。

- オープンでの使用に適し、スチームに耐える容器である必要があります。プラスチック容器の場合は、スチームオープンでの使用に適しているか製造元にご確認ください。
- 磁器、セラミック、せつ器などで作られた厚みのある容器は、スチームとの使用にはあまり適していません。その厚みのため熱を通しにくく、調理時間は早見表に記載された時間に比べかなり長くなります。

- 容器は庫内に直接ではなく、ラックや適切なトレイに置いてください。容器の大きさに応じて、庫内の床面にラックを上向きに置き、その上に調理容器を置くこともできます。棚受けを取り外してスペースを広げることもできます（「清掃とお手入れ」-「棚受けの清掃」参照）。
- 容器の上の縁と庫内天井面との間に余裕があり、容器に十分なスチームが入るように設置します。

棚位置

どの棚位置も使用できます。一度に複数の棚位置を同時に使うこともできます。その場合も調理時間は変わりません。

スチーム調理で、厚みのある容器を複数使用する場合は、棚受けにずらして置き、間を最低1段開けるのが望ましいです。

調理容器、ラック、トレイは必ず棚受けのレールの間に差し込み、傾かないようにします。

冷凍された食材

冷凍された食材のヒートアップ段階は、生鮮食材よりも長くなります。冷凍食材は量が多いほど、ヒートアップ段階が長くなります。

温度

スチーム調理中、温度は 100 ° C を超えません。ほとんどの食材がこの温度で調理できます。ベリーなどの一部の食材は、破裂を防ぐために低めの温度で調理する必要があります。詳しくは、取扱説明書の該当ページを参照してください。

調理時間

スチーム調理の際に、調理時間は設定温度に達するまで開始されません。

スチーム調理の調理時間は基本的に鍋で調理する時間と変わりません。調理時間に影響する要因について、詳しくは各調理法の章を参照してください。

食材の量は調理時間に影響しません。例えば、1 kg のジャガイモも、500 g のジャガイモも調理時間は同じです。

液体物を使う調理

だし汁、ソース、スープなどの液体物を使って調理する場合、容器を取り出す際にこぼれないよう、入れる量は容器の3分の2以内にしてください。

ご自身のレシピをスチーム調理で

鍋やフライパンで調理する料理もスチームオーブンで作ることができます。調理にかかる時間は変わりません。ただし、スチームで調理する場合には、焼き色をつけたりサクサクに仕上げたりすることはできません。

ユニバーサルトレイとコンビラック

ユニバーサルトレイの上にコンビラックを置いて使用します（例：ローストやグリルなどに）。ローストの際に、トレイにたまった肉汁を使ってグレイビーやソースを作ることができます。

ユニバーサルトレイの上にコンビラックを乗せて使用する場合は、ユニバーサルトレイを棚位置のレールの間に挿し込むと、その上にコンビラックが自動的にスライドしてきます。庫内から取り出すときは、両方を一緒に引き出します。

ストッパー

ユニバーサルトレイおよびコンビラックには、一部だけ引き出す必要がある場合に全体がずり落ちないように、中央に安全ストッパーが付いています。トレイ、ラックを取り出すには、上に持ち上げてから引き出してください。

スチーム調理

ECO - スチーム調理

ECO - スチーム調理 調理モードを使うと、スチーム調理中の節電になります。この調理モードは、主に魚や野菜の調理に適しています。

「スチーム調理」の早見表に記載の調理時間や温度に従うことをおすすめします。必要であれば、さらに長く調理することもできます。

ジャガイモ、米、パスタなどのでんぷん質の食材を調理する場合、最適な調理モードはスチーム調理  です。

設定

その他  | ECO - スチーム調理

早見表に関する注意事項

調理時間、温度、注意事項の指示に従ってください。

調理時間を選択する

記載の調理時間はあくまでも目安です。

- 初めは少し短めの時間で調理することをお勧めします。必要に応じて、さらに長く調理できます。

野菜

生野菜

生野菜を洗って切るなど、通常どおり準備します。

冷凍された食材

かたまりになっていなければ、調理前に解凍する必要はありません。

同じぐらいの時間がかかる冷凍された食材と生野菜と一緒に調理してもかまいません。

野菜がかたまりの状態で凍っている場合は、スチームで調理する前にほぐします。調理時間は、包装に記載された製造元の指示に従ってください。

調理容器について

エンドウ豆やアスパラガスなどはスチームが入りにくいいため調理に少し時間がかかります。これらを均等に調理したい場合は浅めの容器に3-5 cm ほどの水を入れてください。大量に調理したい場合は深い容器で一度に調理せず、浅めの容器で2〜3 回に分けて調理します。

同じ調理時間であれば種類の異なる野菜も一緒に調理することができます。

液体を使って調理する野菜には、穴なし容器を使用してください。

棚位置

赤カブなどのような色が濃い野菜を穴あき容器で調理するときは、色が移らないように、穴あき容器の下に他の食材を置かないようにします。

調理時間

調理時間は、従来の調理法と同様に、食材の大きさやお好みの柔らかさによって異なります。

例：

煮崩れしにくいジャガイモ 4等分の場合：

約17分

崩れしにくいジャガイモ 2等分の場合：

約20分

設定

自動プログラム  | 野菜 | ... |

または

スチーム調理 

温度：100 ° C

調理時間：早見表参照

スチーム調理

野菜	🕒 [分]
アーティチョーク	32-38
カリフラワー (丸ごと)	27-28
カリフラワー (房)	8
サヤインゲン	10-12
ブロッコリー (房)	3-4
小さめのニンジン (丸ごと)	7-8
小さめのニンジン (2等分)	6-7
小さめのニンジン (刻んだもの)	4
チコリー (2等分)	4-5
白菜 (刻んだもの)	3
エンドウ豆	3
フェンネル (2等分)	10-12
フェンネル (スライス)	4-5
ケール (刻んだもの)	23-26
ジャガイモ (煮崩れしにくいもの、皮なし) 丸ごと 2等分 4等分	27-29 21-22 16-18
ジャガイモ (やや煮崩れしにくいもの、皮なし) 丸ごと 2等分 4等分	25-27 19-21 17-18
ジャガイモ (くずれやすいもの、皮なし) 丸ごと 2等分 4等分	26-28 19-20 15-16
コールラビ (棒状に切ったもの)	6-7
カボチャ (さいの目切り)	2-4
トウモロコシ (軸つき)	30-35
フダンソウ (刻んだもの)	2-3

スチーム調理

野菜	🕒 [分]
パプリカ (角切りまたはスライス)	2
新ジャガ (硬いもの)	30-32
マッシュルーム	2
西洋ネギ (千切りにしたもの)	4-5
西洋ネギ (縦に2等分)	6
ロマネスコ (丸ごと)	22-25
ロマネスコ (房)	5-7
芽キャベツ	10-12
赤カブ (丸ごと)	53-57
赤キャベツ (刻んだもの)	23-26
キクゴボウ (丸ごと)	9-10
根セロリ (棒状に切たもの)	6-7
グリーンアスパラガス	7
白アスパラガス、丸ごと	9-10
ニンジン (刻んだもの)	6
ハウレンソウ	1-2
ポインテッドキャベツ (刻んだもの)	10-11
セロリ (刻んだもの)	4-5
スウェーデンカブ (刻んだもの)	6-7
白キャベツ (刻んだもの)	12
サボイキャベツ (刻んだもの)	10-11
ズッキーニ (輪切り)	2-3
スナップエンドウ	5-7

🕒 調理時間

スチーム調理

魚

新鮮な魚

通常どおり洗い、はらわたを抜き、切り身にします。

冷凍された食材

魚は調理前に完全に解凍する必要はありません。表面にハーブを振りかけたり、味付けできる程度にまで解凍します。魚の厚さにもよりますが、2-5分の解凍で十分です。

準備

まず初めに、レモンまたはライムを搾ります。クエン酸で身がしまったまま出来上がります。スチームで調理するときは調理前に塩をふる必要はありません。スチーム調理は魚の旨味成分であるミネラルを保持するためです。

調理容器について

穴あき容器を使用する場合は、油を塗っておきます。

棚位置

魚を穴あき容器で他の食材と一緒に調理する場合は、他の食材に魚の臭いが移らないように、汁を溜めるユニバーサルトレイのすぐ上に置いてください。

温度

85 ° C - 90 ° C

カレイのような柔らかくて崩れやすい魚。

100 ° C

タラやサーモンのように身のしっかりした魚。タレやダシに入った魚にも。

調理時間

魚の調理時間は重さではなく、厚さや質によって異なります。魚が厚みがあるほど時間がかかります。例えば 500g で厚さ 3cm の魚は、500g で厚さ 2cm の魚に比べ、調理に時間がかかります。

魚は長く調理するほど身が硬くなります。調理時間は早見表を参考にしてください。もし魚が十分に調理されていないときは数分長めに調理します。

タレやダシで調理する場合は数分長めに調理します。

ヒント

- デイルなどのハーブやスパイスを使うと魚の旨みが一段と引き立ちます。
- 大きめの魚は水の中で泳いでいるときにように背を上にして置きます。また、魚の形を崩さないようにするため、小さなカップのようなものを逆さにして容器の中に入れ、カップの上に魚のお腹を下にして置いてください。
- 頭、骨、しっぽなど魚の余った部分を使って**ダシ**がとれます。穴なし調理容器に魚の余った部分と野菜を入れ、水を加えます。100 ° C で60分から90分煮込みます。長く煮込むほど濃いダシがとれます。
- 魚の**オ・ブルー**は水と酢の中で調理する方法で、その割合はレシピによって異なります。魚の皮を傷つけないようにすることが重要です。コイ、マス、テンチ、サケ、ウナギなどがこの調理方法に適しています。

設定

自動プログラム  | 魚 | ... |

または

スチーム調理 

温度：早見表参照

調理時間：早見表参照

スチーム調理

魚	🌡️ [° C]	🕒 [分]
ウナギ	100	5-7
パーチ切り身	100	8-10
タイ切り身	85	3
マス 250 g	90	10-13
オヒョウ切り身	85	4-6
タラ切り身	100	6
コイ 1.5 kg	100	18-25
鮭切り身	100	6-8
サーモステーキ	100	8-10
サーモントラウト	90	14-17
バス切り身	85	3
アカウオ切り身	100	6-8
コダラ切り身	100	4-6
カレイ切り身	85	4-5
アンコウ切り身	85	8-10
シタビラメ切り身	85	3
イシビラメ切り身	85	5-8
マグロ切り身	85	5-10
ザンダー切り身	85	4

🌡️ 温度 🕒 調理時間

スチーム調理

肉

新鮮な肉

肉を通常どおり準備します。

冷凍された食品

肉類は調理前に十分に解凍してください(「その他の用途」-「解凍」を参照)。

準備

シチューのように調理前に肉に焼き色をつけた場合は、あらかじめコンロでフライパンを使って焼き色をつけます。

調理時間

肉の調理時間は重さではなく、厚さや質によって異なります。厚みがあるほど時間がかかります。例えば、500gで厚さ10cmの肉は、500gで厚さ5cmの肉に比べ、調理に時間がかかります。

ヒント

- **旨味**を保持するには、穴あきスチーム調理容器を使用してください。肉汁を集めるために、穴なし調理容器を下に置きます。肉汁は、ソースに活用したり、後で使用するために冷凍しておくことができます。
- 鳥ガラ、牛、豚の骨をボイルして**ダシ**をとることができます。肉を野菜や骨と一緒に調理容器に入れ、水を加えます。長く煮込むほど濃いダシがとれます。

設定

自動プログラム  | 肉 | ... |

または

スチーム調理 

温度：100 ° C

調理時間：早見表参照

スチーム調理

肉	⌚ [分]
モモ肉のステーキ (水に浸す)	110-120
アイスバイン	135-140
鶏むね肉	8-10
豚すね肉	105-115
リブ肉 (水に浸す)	110-120
仔牛肉の薄切り	3-4
ガモンハムのスライス	6-8
ラム肉のシチュー	12-16
若鶏	60-70
七面鳥のルラード	12-15
七面鳥のエスカロップ	4-6
牛ショートリブ (水に浸す)	130-140
牛肉グヤーシュ	105-115
鶏肉丸ごと (水に浸す)	80-90
牛うちも肉	110-120

⌚ 調理時間

スチーム調理

米

米は調理すると膨らみ、水分の中で調理する必要があります。水分と米との割合は米の種類にもよります。

調理時間中に、米はすべての水分を吸収するので、栄養素もすべて保たれます。

調理容器

穴なし調理容器を使用します。あるいは、少量の米（1カップまで、約50-150 g）をラックに載せた適切なステンレス製ボウルに入れて調理することもできます。

準備

調理する前に米を洗います。調理容器で米を洗う場合は、洗った後丁寧に水を切ります。

ヒント: 必要な水の量は、はかりや計量カップを使った方法で決定できます。計量カップを使う方法の場合は、カップに必要な量の米を入れ、米を調理容器に広げます。次に、必要な水分の量（表を参照）を計量カップで測り、お米に加えます。

米が調理容器内で均等に広がっていることを確認してください。

設定

自動プログラム  | 米 | ... |

または

スチーム調理 

温度：100 ° C

調理時間：早見表参照

	 : 	 [分]
長粒米		
バスマティライス	1 : 1.5	15
パーボイルドライス	1 : 1.5	23-25
玄米	1 : 1.5	26-29
ワイルドライス	1 : 1.5	26-29
短粒米		
プディングライス	1 : 2.5	30
リゾット	1 : 2.5	18-19

 :  米と液体の割合、 調理時間

穀類

穀類は調理すると膨らむので、液体に浸して調理してください。水分と穀類との割合は穀類の種類にもよります。

穀類は全粒か挽き割りのどちらでも調理できます。

設定

自動プログラム  | 穀物 | ... |

または

スチーム調理 

温度：100° C

調理時間：早見表参照

	割合 穀類：水分	 [分]
アマランサス	1：1.5	15-17
ブルグア	1：1.5	9
スペルト小麦（緑、全粒）	1：1	18-20
スペルト小麦（緑、粗挽き）	1：1	7
オート麦（全粒）	1：1	18
オート麦（粗挽き）	1：1	7
キビ、アワ、ヒエなど穀粒	1：1.5	10
ポレンタ	1：3	10
キヌア	1：1.5	15
ライ麦（全粒）	1：1	35
ライ麦（粗挽き）	1：1	10
小麦（全粒）	1：1	30
小麦（粗挽き）	1：1	8

 調理時間

スチーム調理

パスタ

乾燥パスタ

パスタは調理すると膨らむのでその分、水分が必要です。水分はパスタが浸るほど必要です。お湯を使うとより効果的です。

調理時間は、記載の茹で時間より3分の1程度長くしてください。

生パスタ

スーパーのチルドコーナーにあるような生パスタは水を吸わせる必要がありません。油を塗った穴あき調理容器で調理します。

くっついているパスタはばらしてから調理容器に広げます。

設定

自動プログラム  | パスタ | ... |

または

スチーム調理 

温度：100° C

調理時間：早見表参照

生パスタ	⌚ [分]
ニョッキ	2
Knöpfli (スイス風ニョッキ)	1
ラビオリ	2
Spätzle (南ドイツ風パスタ)	1
トルテリーニ	2
乾燥パスタ 水に浸す	
タリアテッレ	14
ヴェルミチェッリ	8

⌚ 調理時間

ダンプリング

袋入りのダンプリングはばらばらにならないよう、たっぷりの水に浸します。一度水を吸い込ませてあるものの、それでもかなりの水分が必要なためです。

生のダンプリングは、油をひいた穴あき調理容器でそのまま調理します。

設定

自動プログラム  | パスタ | ... |

または

スチーム調理 

温度：100 ° C

調理時間：早見表参照

	⌚ [分]
スイートダンプリング	30
イーストダンプリング	20
レトルトのポテトダンプリング	20
レトルトのゼンメルクネーデル	18-20

⌚ 調理時間

スチーム調理

豆類

豆類は調理前に少なくとも10 時間、水に浸します。水に浸すことにより食べた時に消化しやすくし、また調理時間の短縮にもなります。水に浸した豆は調理中も水に浸った状態を保ってください。

レンズ豆 の場合は水に浸す必要がありません。

水に浸していない豆はその豆に合った一定の割合の液体で調理してください。

設定

自動プログラム  | 豆類 | ... |

または

スチーム調理 

温度：100° C

調理時間：早見表参照

水に浸した豆	
	 [分]
豆	
金時豆	55-65
小豆	20-25
黒豆	55-60
ピント豆	55-65
白インゲン豆	34-36
エンドウ豆類	
黄色エンドウ豆	40-50
グリーンピース	27

 調理時間

水に浸していない豆類		
	割合 豆類：水分	🕒 [分]
豆		
金時豆	1 : 3	130-140
小豆	1 : 3	95-105
黒豆	1 : 3	100-120
ピント豆	1 : 3	115-135
白インゲン豆	1 : 3	80-90
レンズ豆		
茶レンズ豆	1 : 2	13-14
赤レンズ豆	1 : 2	7
エンドウ豆類		
黄色エンドウ豆	1 : 3	110-130
グリーンピース	1 : 3	60-70

🕒 調理時間

スチーム調理

鶏卵

ゆで卵を作るときは穴あき容器を使います。
ゆっくりと蒸気で温められるため破裂することなく、卵に穴をあける必要もありません。
スクランブルエッグなどで穴の開いていない容器を使用する場合は、まず油を塗ります。

設定

自動プログラム  | 鶏卵 | ... |

または

スチーム調理 

温度：100 ° C

調理時間：早見表参照

	⌚ [分]
S サイズ 半熟 中 固ゆで	3 5 9
M サイズ 半熟 中 固ゆで	4 6 10
L サイズ 半熟 中 固ゆで	5 6-7 12
LL サイズ 半熟 中 固ゆで	6 8 13

⌚ 調理時間

果物

果物を調理するときは、果汁が失われないように穴なし容器を使います。穴あき容器を使う場合は、穴なし容器をすぐ下に敷いて使うと果汁を逃すことなく調理ができます。

ヒント: 穴なし容器にためた果汁でフルーツタルト用のシロップが作れます。

設定

自動プログラム  | 果物 | ... |

または

スチーム調理 

温度：100 ° C

調理時間：早見表参照

	⌚ [分]
りんご ぶつ切り	1-3
洋梨 ぶつ切り	1-3
サクランボ	2-4
ミラベル	1-2
ネクタリン/桃 ぶつ切り	1-2
プラム	1-3
マルメロ (角切り)	6-8
ルバーブ ぶつ切り	1-2
セイヨウスグリ	2-3

⌚ 調理時間

ソーセージ

設定

自動プログラム  | ソーセージ | ... |

または

スチーム調理 

温度：90 ° C

調理時間：早見表参照

ソーセージ	⌚ [分]
ウインナー	6-8
ポローニャソーセージ	6-8
子牛肉のソーセージ	6-8

⌚ 調理時間

スチーム調理

甲殻類

準備

調理前に甲殻類を解凍します。
皮をむき、内臓をとり、洗います。

調理容器について

穴あき容器を使用する場合は、油を塗っておきます。

調理時間

長く調理するほど甲殻類の身は硬くなります。調理時間は早見表を参考にしてください。
タレやダシで調理する場合は数分長めに調理します。

設定

自動プログラム  | 甲殻類 | ... |

または

スチーム調理 

温度：早見表参照
調理時間：早見表参照

	 [° C]	 [分]
フランス小エビ	90	3
エビ	90	3
エビ (大)	90	4
カニ (小)	90	3
伊勢エビ	95	10-15
エビ (小)	90	3

 温度  調理時間

貝類

新鮮な貝類

⚠ 腐った貝による食中毒の危険があります。
腐った貝は食中毒を引き起こす場合があります。
閉じている貝のみを調理してください。
加熱しても開かない貝は食べないでください。

貝を水に数時間浸し、中の砂を抜きます。ムール貝はたわしでこすり、周りの繊維状のものを取り除きます。

冷凍された食材

冷凍された貝類は調理前に解凍します。

調理時間

貝類は長く調理するほど硬くなります。調理時間は早見表を参考にしてください。

設定

自動プログラム  | 貝 | ... |

または

スチーム調理 

温度：早見表参照

調理時間：早見表参照

	 [° C]	 [分]
フジツボ	100	2
ザルガイ	100	2
貝類	90	12
ホタテ貝	90	5
マテ貝	100	2-4
アサリ/ハマグリ	90	4

 温度  調理時間

スチーム調理

組み合わせ調理 (いろいろな食材を一度に調理) - 手動

手動の組み合わせ調理で調理する前に、スチームリダクションをオフにします（「設定」-「スチームリダクション」参照）。

組み合わせ調理の際に、調理時間の異なる食品を組み合わせることができます。例：魚の切り身を、米とブロッコリーと一緒に調理。
まず一番時間がかかるものを入れ、その後順番に食材を入れていき、各食材が同時に仕上がるようにします。

棚位置

多くの汁が出る食材（魚など）や、色が濃い食材（赤カブなど）は、ユニバーサルトレイの真上に置きます。これにより、他の食材に味や色に移ることを防ぎ、汁が下の食材に落ちるのを防ぎます。

温度

100 ° Cはほとんどの食材を調理するのに適しているため、組み合わせ調理は100 ° Cで調理してください。
例えば、85 ° Cが適温のタイと100 ° Cが適温のジャガイモと一緒に調理する場合、低い方の85 ° Cに合わせる必要はありません。
もし推奨調理温度が85 ° Cの場合、100 ° Cで試して具合をみます。カレイやヒラメのように崩れやすい魚は、100 ° Cで調理すると硬くなります。

調理時間

推奨温度より高い温度で調理する場合は、調理時間を3分の1ほど減らしてください。

例

食材の調理時間
（「スチーム調理」の早見表参照）

パーボイルド米	24 分
アカウオ切り身	6 分
ブロッコリー	4 分

調理時間設定の計算

24分-6分=18分（1番目の調理時間：米）
6分-4分=2分（2番目の調理時間：アカウオ切り身）
残りの時間= 4 分（3番目の調理時間：ブロッコリー）

調理時間	24 分 - 米		
		6 分 - 魚の切り身	
			4 分 - ブロッコリー
設定	18 分	2 分	4 分

いろいろな食材を一度に調理する

- 最初に、米を庫内に入れます。
- 1番目の調理時間を設定します：18分
- 18分が経過したら、魚を入れます。
- 2番目の調理時間を設定します：2分
- 2分が経過したら、ブロッコリーを入れます。
- 3番目の調理時間を設定します：4分

Sous-vide（真空）調理

この穏やかな調理法では、食品は真空包装の中で低温かつ一定温度でゆっくりと調理されます。

真空調理では、調理プロセス中に水分が蒸発せず、栄養素と風味がすべて保たれます。

調理の仕上がりは味わい深く、食材はむらなく調理されます。

新鮮で状態のよい食品のみを使用してください。

食品の衛生状態を確認し、運搬中などに冷蔵庫から出している時間が長すぎないようにしてください。

耐熱性、耐沸騰性の真空バッグのみを使用してください。

真空パックされた冷凍食品など、包装されたままの食材を調理しないでください(使用されている真空バッグが適切でない場合があります)。

同じ真空バッグを複数回使用しないでください。

チャンバー式の真空シーラーのみを使用して食材を真空密閉してください。

重要な使用上の注意

最適な調理の仕上がりのために、以下の指示に従ってください。

- ハーブやスパイスは、従来の調理法に比べ食材の味への影響がより強くなるので、控えめに使用します。
味付けせずに調理し、調理後に味付けを加えることもできます。
- 塩、砂糖、液体を加えると、調理時間が短くなります。
- レモンや酢などの酸性の材料を加えると、食材がしっかり固めになります。
- アルコールやニンニクを使用すると、不快な風味が生じることがあるため、使用しないでください。
- 食材のサイズに合った真空バッグのみを使用します。真空バッグが大きすぎると、内部に多くの空気が残る可能性があります。
- 複数の食材をひとつの真空バッグで調理する場合は、バッグ内に食材を並べます。
- 複数の真空バッグを一度に調理する場合は、バッグをラックに隣合わせて置きます。
- 調理時間は、食材の厚さによって異なります。
- 調理プロセス中にドアを開けないでください。ドアを開けると調理プロセスが長くなり、調理の仕上がりが変わる場合があります。
- Sous-vide(真空調理法)を使用するレシピの温度と調理時間は、毎回正確に再現できるとは限りません。ご希望の調理具合に上げるため、設定を変更します。
- 温度が高い場合や、調理時間が長い場合には、水タンクの水が足りなくなる可能性があります。時々ディスプレイを確認します。

Sous-vide（真空）調理

ヒント

- 調理時間を短縮するため、調理プロセスの1~2日前に食材を真空密封しておくことができます。真空密封した食材は冷蔵庫に5℃以下で保管します。品質と風味を保つために、2日以内に調理します。
- 真空密封の前にマリネなどの液体を冷凍し、真空バッグから漏れないようにします。
- 真空バッグの端を外側へ折り曲げ、食材を入れます。これにより、きれいで完璧なとじ目ができます。
- 調理後すぐに召し上がらない場合は、直ちに氷水に入れて完全に冷まします。その後、食材を5℃以下で保存します。こうすることで、食材をより長く新鮮に保ち、品質と風味を維持することができます。

例外：鳥肉は調理プロセスが終了したらすぐにお召し上がりください。

- 調理後、食材を取り出しやすくするために真空バッグの四方すべてを切ります。
- 肉や身の締まった魚（サーモンなど）は、食べる前にさっと炒めてからお召し上がりください。これによりローストの風味を加えることができます。
- 野菜、魚、肉の茹で汁やマリネ液を使用してソースを作ることができます。
- あらかじめ温めたお皿に食材を盛りつけます。

Sous-vide機能を使う

- 食材を冷水で洗い、乾かします。
- 食材を真空バッグに入れ、必要に応じてスパイスや液体を加えます。
- チャンバー式のバキュームシーラーで、食材を真空密封します。
- 最適な調理結果のために、棚位置2にラックを置きます。
- 真空密封した食材をラックに置きます（バッグが複数の場合は並べて置きます）。
- Sous-vide  を選択します。
- 必要であれば推奨温度から変更します。
- OKで確定します。
- 必要に応じてその他の設定をします（「操作」参照）。

うまくいかない場合、考えられる原因

真空バッグが開いた：

- シールが汚れていた、あるいは強度が不十分で開いてしまった。
- バッグが鋭い骨により破損した。

食材に不快な味や変な味がある：

- 食材の保管が不適切だったか、長い時間冷蔵庫の外にあった。
- 食材を真空密封する前に細菌で汚染された。
- スパイスなどの調味料を加えすぎた。
- バッグや密封の状態が完全でなかった。
- 真空密封が不十分だった。
- 調理から時間が経ってしまった、または調理の直後に冷やさなかった。

Sous-vide（真空）調理

早見表に記載の調理時間はあくまでも目安です。初めは少し短めの時間で調理することをお勧めします。必要に応じて、さらに長く調理できます。調理時間は、設定温度に達してから開始されます。

食材	調理前に加える		🌡️ [° C]	🕒 [分]
	砂糖	塩		
魚				
タイセイヨウタラ切り身、厚さ 2.5 cm		x	54	35
鮭切り身、厚さ 2-3 cm		x	52	30
アンコウ切り身		x	62	18
ザンダー切り身、厚さ 2 cm		x	55	30
野菜				
カリフラワー(房)、中～大		x	85	40
赤皮栗かぼちゃ、薄切り		x	85	15
コールラビ、薄切り		x	85	30
白アスパラガス、丸ごと	x	x	85	22-27
サツマイモ、薄切り		x	85	18
果物				
パイナップル、薄切り	x		85	75
りんご、薄切り	x		80	20
ミニバナナ、丸ごと			62	10
桃、2等分	x		62	25-30
ルバーブ ぶつ切り			75	13
プラム、2等分	x		70	10-12
その他				
白豆、豆:液体 1:2で浸す		x	90	240
エビ、皮をむき背わたを取る		x	56	19-21
鶏卵、丸ごと			65-66	60
ホタテ、殻はとる			52	25
エシャロット、丸ごと	x	x	85	45-60

🌡️ 温度 🕒 調理時間

Sous-vide（真空）調理

食材	調理前に加える		🌡️ [° C]		🕒 [分]
	砂糖	塩	ミディマム*	ウェルダン*	
肉					
カモ胸肉、丸ごと		x	66	72	35
ラム背肉			58	62	50
牛ヒレステーキ、厚さ 4 cm			56	61	120
牛ランプステーキ、厚さ 2.5 cm			56	-	120
豚ヒレ、丸ごと		x	63	67	60

🌡️ 温度 🕒 調理時間

* 調理具合
「ウェルダン」は「ミディアム」より高い中心温度を使用しますが、調理結果は従来のローストのウェルダンとは異なります。

温め直し

コールラビやカリフラワーなどのアブラナ科の食材の温め直しは、必ずソースと組み合わせて行います。ソースがないと、不快なキャベツのような味になったり、灰色がかった茶色になったりすることがあります。

調理時間が短い食材や、温め直し中も調理が進行する魚などの食材は、温め直しに適していません。

準備

調理直後、食材を約1時間氷水に入れます。この急速冷却は、食材の調理が進むのを防ぎ、最適に調理された状態を維持するのに役立ちます。

その後、食材を5°C以下で冷蔵庫に保存します。

食材の品質は、保存時間が長いほど低下しますのでご注意ください。

温め直しの前に冷蔵庫に5日以上保存しないことをお勧めします。

設定

Sous-vide 

温度：早見表参照

時間：早見表参照

Sous-vide（真空）調理

Sous-vide 機能を使って温め直しをする

早見表の調理時間はあくまでも目安です。必要であれば、調理時間をより長くできます。調理時間は、設定温度に達してから開始されます。

食材	🔥 [° C]		🕒 ² [分]
	ミディアム ¹	ウェルダン ¹	
肉			
ラム背肉	58	62	30
牛ヒレステーキ、厚さ 4 cm	56	61	30
牛ランプステーキ、厚さ 2.5 cm	56	-	30
豚ヒレ、丸ごと	63	67	30
野菜			
カリフラワー(房)、中〜大 ³	85		15
コールラビ、薄切り ³	85		10
果物			
パイナップル、薄切り	85		10
その他			
白豆、豆:液体 1:2の比率で浸す	90		10
エシャロット、丸ごと	85		10

🔥 温度 🕒 時間

¹ 調理具合
「ウェルダン」は「ミディアム」より高い中心温度を使用しますが、調理結果は従来のローストのウェルダンとは異なります。

² 調理時間は、真空密封した食材の初期温度が約5° C（冷蔵庫温度）の場合です。

³ 必ずソースに浸して温め直しをします。

温め直し

真空調理法で調理した食材を温め直しするには、Sous-vide  機能を使います。
（「Sous-vide（真空）調理」 - 「温め直し」参照）。

食品の乾燥や調理の進行をさせることなく、やさしく温め直しを行うことができます。また、均等に温め直しをするため途中でかき混ぜる必要ありません。

一つひとつの食材も、複数の食材が一緒になったプレート料理（例：肉、野菜、イモが載ったプレート）も温め直すことができます。

適した容器

量が少ない場合はお皿で温め直しできますが、量が多い場合は調理容器に移し替えます。

時間

1枚のお皿の料理の温め直しには、通常10-12分で十分です。2枚以上のお皿の料理の場合は、それより少し時間がかかります。複数のお皿の料理を次々に温め直す場合、庫内がすでに熱くなっているので、温め直し時間は5分程度短縮できます。

モイスター

食材に水分が多く含まれているほど、加える蒸気は少なくて済みます。

ヒント

- ロースト肉など、大きなものを丸ごと温め直さないでください。切り分けて、プレート料理の要領で温め直しをします。
- 小さなものでも、肉詰めピーマンやルラードのようなものは半分に切っておきます。
- ソースは食材とは別に温め直しします。例外として、グヤーシュのような料理はソースの中で調理します。
- カツのようなパン粉が使われているものは温め直すとサクサク感が失われます。

温め直す際にフタをする必要はありません。

設定

温め直し 

または

コンビモード  | コンビモード + 熱風加熱 

温度：早見表参照

モイスター：早見表参照

時間：早見表参照

その他の用途

早見表の調理時間はあくまでも目安です。初めは少し短めの時間で調理することをお勧めします。必要であれば、調理時間をより長くできます。

食材	🌡️ [° C]	💧 [%]	🕒* [分]
野菜			
ニンジン カリフラワー コールラビ 豆	120	70	8-10
つけあわせ			
パスタ 米 ジャガイモ (縦に2等分)	120	70	8-10
ダンプリング マッシュポテト	140	70	18-20
肉および鳥肉			
スライスした肉、厚さ 1.5 cm ルーラード、スライス グヤーシュ ラム肉のシチュー ミートボール チキンカツレツ 七面鳥カツレツ、スライス	140	70	11-13
魚			
魚の切り身 魚のルーラード、2 等分	140	70	10-12
料理 (皿盛り)			
トマトソースのスパゲッティ 豚肉のロースト、ジャガイモ、野菜 肉詰めピーマン (2 等分)、米 チキンフリカッセ、米 野菜スープ クリームスープ 澄んだスープ シチュー	120	70	10-12

🌡️ 温度 💧 モイスチャー 🕒 調理時間
* 食材を皿に載せた場合の調理時間です。

解凍

この機能を使うことにより、室温で解凍するよりも早く解凍ができます。



細菌による感染の危険があります。
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。

解凍時に出る汁気は使用しないでください。

解凍したらすぐに食材を適切に処理します。

温度

60℃が解凍に最適な温度です。

例外： ひき肉やジビエの解凍には50℃が適しています。

解凍前、解凍後

解凍する前に袋から出します。

例外： パン、ビスケット、ケーキなどは袋から出しておくと水を吸って柔らかくなってしまいますので、袋にいれておきます。

解凍後、食材を数分室温に置きます。室温に置く時間は熱が外側から内側に均等にいきわたるために必要です。

調理容器について

鶏肉などのように解凍後、肉汁が垂れるものがあるため、解凍には穴あき容器を使い、その下にユニバーサルトレイを置きます。食材が溶けた液体の中に浸らないようにできます。

水分が出ない食材は穴なし容器で解凍しても問題ありません。

ヒント

- 魚は調理前に完全に解凍する必要はありません。表面にハーブを振りかけたり、味付けできる程度にまで解凍します。魚の厚さにもよりますが、2-5分の解凍で十分です。
- 例えば、果物や肉などの食材が固まって冷凍されている場合は、半分ほど解凍ができた時点で分け離してください。
- 一度解凍したものは、再度冷凍しないでください。
- 既製の冷凍食品は包装に記載の説明に従って解凍してください。

設定

解凍

または

スチーム調理

温度：早見表を参照

解凍時間：早見表を参照

室温に置く時間：早見表を参照

その他の用途

早見表の調理時間はあくまでも目安です。初めは短い方の解凍時間を選ぶことをお勧めします。
必要であれば、解凍時間を延長することができます。

冷凍食材	量	🌡️ [° C]	🕒 [分]	⌚ [分]
乳製品				
スライスチーズ	125 g	60	15	10
クワルク	250 g	60	20-25	10-15
生クリーム	250 g	60	20-25	10-15
ソフトチーズ	100 g	60	15	10-15
果物				
アップルソース	250 g	60	20-25	10-15
りんご ぶつ切り	250 g	60	20-25	10-15
アブリコット	500 g	60	25-28	15-20
イチゴ	300 g	60	8-10	10-12
ラズベリー/黒スグリ	300 g	60	8	10-12
サクランボ	150 g	60	15	10-15
桃	500 g	60	25-28	15-20
プラム	250 g	60	20-25	10-15
セイヨウスグリ	250 g	60	20-22	10-15
野菜				
かたまりで冷凍された野菜	300 g	60	20-25	10-15
魚				
魚の切り身	400 g	60	15	10-15
マス	500 g	60	15-18	10-15
伊勢エビ	300 g	60	25-30	10-15
カニ (小)	300 g	60	4-6	5
調理済み食材				
肉、野菜、つけあわせ シチュー/スープ	480 g	60	20-25	10-15

その他の用途

冷凍食材	量	🌡️ [° C]	🕒 [分]	⌚ [分]
肉				
ロースト肉、スライス	各 125-150 g	60	8-10	15-20
挽肉	250 g	50	15-20	10-15
	500 g	50	20-30	10-15
グヤーシュ	500 g	60	30-40	10-15
	1000 g	60	50-60	10-15
レバー	250 g	60	20-25	10-15
野うさぎ背肉	500 g	50	30-40	10-15
鹿背肉	1000 g	50	40-50	10-15
カツレツ/骨付きバラ肉/ソーセージ	800 g	60	25-35	15-20
鳥肉				
鶏肉	1000 g	60	40	15-20
鶏もも肉	150 g	60	20-25	10-15
チキンカツレツ	500 g	60	25-30	10-15
七面鳥もも肉	500 g	60	40-45	10-15
焼き菓子				
パイ生地/イースト生地	-	60	10-12	10-15
スポンジ生地のケーキ/クッキー	400 g	60	15	10-15
パン/ロールパン				
丸パン	-	60	30	2
ライ麦パン、スライス	250 g	60	40	15
全粒粉のパン、スライス	250 g	60	65	15
白パン、スライス	150 g	60	30	20

🌡️ 温度 🕒 解凍時間 ⌚ 室温に置く時間

その他の用途

Mix & Match

Mix & Match特別プログラムは、ワンプレート料理を簡単に用意するサポートをします。このプログラムを使用すると、調理済の食材(レトルト食品)の温め直しをしたり、新鮮な食材を一人分組み合わせでお皿で調理したりできます。

調理の際に、ぱりとした焼き色のある仕上がりにするか、焼き色を加えずジューシーな表面のやさしい調理にするかを選択できます。

完全に衛生的な食材のみを使用してください。心配がある場合は、食材を処分してください。

容器

以下の容器を使用します：

- 平らな皿、または小さな耐熱皿
- 液体を加える必要がある食材には、深いボウルまたはカップ

焼き菓子、ピザ、フラムクーヘンなどは、ラックに直接置くことができます（必要に応じてベークシートも使用）。

調理済食品のプラスチック容器は十分な耐熱性をもちません。適切な調理容器に移してください。

ワンプレート料理の温め直しのヒント

- 揚げ物やグラタンには **温め直し クリスピー** を、焼き物や煮物には **温め直し ジェントル** を使用します。
- **温め直し クリスピー** を使う場合、温め直しする前にぱりとしていた食材だけがぱりとしたままになります。
- 食材の高さは 2-2.5 cm を超えないようにしてください。高さのある食材は、平らな容器に移す（例：シチュー）か、小さくスライスします（例：ルラード、キャセロール）。
- パスタは必ずソースと混ぜて温め直しをします。
- 食器の下に水滴が溜まっている場合があります。水滴を拭き取ってからサーブします。

ワンプレート料理の調理のヒント

- 肉や魚の出し汁から簡単にソースを作ることができます。調理する前に生肉や魚にコーンフラワー小さじ1を加えます。ソースをフォークで滑らかになるまでかき混ぜてからサーブします。コーンフラワーの代わりに、マッシュポテト粉(インスタント)小さじ1、またはグアーガムひとつまみを使うこともできます。
- 調理時間が異なる食材を調理する場合は、食材の大きさを変えることで調整できます。調理時間が短い食材は大きい状態で調理します（例：カリフラワーを大きな房で調理する）。調理時間が長い食材は、小さくします（例：じゃがいもを角切りする）。
- 調理時間の異なる食材は、重ね合わせることで調整することもできます。調理時間が短い食材は、調理時間の長い食材の下に置くか、一緒にして小さなグラタンのようにします。
- 食材の乾燥を防ぐために、ソースやマリネ液を使って料理を調理します。チーズやベーコンを使うこともできます。

様々な食材を使ったワンプレート料理を作る

良い調理結果のためには、焼き色に関して共通の設定が選択できるように各食材（例：肉、つけあわせ、野菜）を組み合わせる必要があります。この設定は、この料理に含まれるすべての食材に適しているか、少なくとも条件付きで適している必要があります。

以下の手順をお勧めします。

- メインの食材（例：ステーキ）を早見表に基づいて選びます。
- その他の食材は、焼き色に関して設定が類似しているものを選びます（例：サヤインゲンと米）。

早見表に関する注意事項

早見表は、食材の量や調理前の処理方法に関する情報だけでなく、調理に関するヒントを提供しています。

焼き色は、7段階のバーで表示されます。基本的に、表示される段階が多いほど、調理時間が長くなります。

食材に焼き色をつけるのに適した設定は、早見表の記号で確認できます：

記号	意味
—	不適切
□	条件付きで適切
■	適切

Mix & Match 特別プログラムを使用する

調理中に食材を覆う必要はありません。

- 食材を準備します。
 - その他  | 特別プログラム | Mix & Matchを選択します。
 - **調理済み**の食材を使う場合は、**温め直し** **ジェントル**または**温め直し** **クリスピー**を選択します。
 - **生**または部分的に調理済みの食材を使う場合は、**調理** **ジェントル**または**調理** **クリスピー**を選択します。
 - 必要であれば、焼き色の設定を変更します。
 - OKで確定します。
 - 棚位置 2のラックに食材を置きます。
 - OKで確定します。
- 調理プログラムはすぐに開始するか、後で開始することができます。
- 調理プログラム終了までに、ワンプレート料理の焼き加減が十分でない場合は、**ベーク** **延長**を選択します。

その他の用途

「温め直し クリスピー」特別プログラムによる食品の再加熱

食材	焼き色バーの設定
アップルシュトゥルーデル、厚さ 4 cm、ベーキング済み	__ __ □ ■ □ __
バイクドカマンベール、25 g、ベーキング済み	__ __ ■ □ __ __
バイクドカマンベール、75 g、ベーキング済み	__ __ □ ■ □ __
バゲット	_ □ ■ □ _ __ __
パイ生地カナッペ、ベーキング済み	_ □ ■ □ □ __ __
パイ生地ポケット(ほうれん草)、ベーキング済み	_ □ ■ □ _ __ __
ベレック、厚さ 3 cm、ベーキング済み	__ __ □ □ ■ □
フライドポテト、厚さ 1 cm、調理済み	_ □ ■ □ __ __
豆腐パテ ¹ 、調理済み	_ □ □ ■ □ __ __
ロールパン(小麦)、ベーキング済み	__ □ ■ □ __ __
ロールパン(ライ麦)、ベーキング済み	__ __ □ ■ __ __
ロールパン、ベーキング済み、保存	__ __ □ ■ __ __
チーズバーガー、調理済み	__ □ ■ __ __ __
チリコンカルネ ¹ 、厚さ 2 cm、調理済み	__ __ □ ■ □ __
チャパタロール、ベーキング済み	__ __ ■ □ __ __
チャパタロール、ベーキング済み、保存	__ __ ■ □ __ __
クレープ ¹ 、調理済み	__ ■ □ __ __ __
タルト・フランベ、ベーキング済み	_ □ ■ □ _ __ __
タルト・フランベ	_ □ □ ■ _ __ __
ミート・ストリップ ¹ 、調理済み	□ □ ■ □ □ __ __
フォカッチャ、厚さ 3-4 cm、ベーキング済み	□ □ □ ■ □ __ __
ミートパテ ¹ (豚肉)、25 g、調理済み	□ □ ■ □ □ □ __
ミートパテ ¹ (豚肉)、60 g、調理済み	__ __ □ ■ □ __
ミートパテ ¹ (豚肉)、100 g、調理済み	__ __ □ □ ■ □
春巻き、25 g、調理済み	__ __ □ ■ □ __
春巻き、100 g、調理済み	__ __ _ □ ■ □
ホットドッグ ¹ 、ベーキング済み	□ □ ■ □ _ __ __
カイザーシュマーンのパンケーキ ¹ 、冷凍、解凍済み	_ □ □ ■ □ □ __
ジャガイモ、やや荷崩れしにくいもの、スライス、調理済み	__ □ ■ □ __ __

その他の用途

食材	焼き色バーの設定
ポテトポケット、ベーキング済み	__ □ □ ■ □ __
ラザニア ¹ 、厚さ 3 cm、調理済み	__ __ ■ □ __
ナン ¹ 、調理済み	_ □ ■ □ _ __
チーズ風味の生パスタ・ベイク、厚さ 4.5 cm、調理済み	__ □ ■ □ __
パスタ・ベイク ¹ 、厚さ 2 cm、調理済み	__ __ ■ □ __
パスタ・ベイク ¹ 、厚さ 4.5 cm、調理済み	__ __ □ ■ __
パスタ・ベイク ¹ 、厚さ 6 cm、調理済み	__ __ __ □ ■
パンケーキ ¹ 、調理済み	■ □ _ _ _ _
パンケーキ ¹	_ □ ■ □ _
ピタ ¹ 、ベーキング済み	□ □ ■ □ _
ピザ、ベーキング済み	□ □ ■ □ □ □ _
ポッフェルチェパンケーキ	_ _ □ ■ □ _
キッシュ、25 g、ベーキング済み	□ □ ■ □ _
キッシュ、厚さ 2 cm、ベーキング済み	_ _ □ ■ □ _
キッシュ、厚さ 3.5 cm、ベーキング済み	_ _ _ □ ■ □
ポテト・パンケーキ ¹ 、調理済み	_ _ __ ■ □ _
ハッシュドポテト、調理済み	_ _ □ ■ □ _
エスカロップス、調理済み	_ □ ■ □ □ _
タコシェル、ベーキング済み	□ □ ■ □ □ _
トースト・ハワイ、調理済み	_ □ ■ □ _
グリルチーズ、調理済み	□ ■ _ _ _ _
トルティーヤチップス、ベーキング済み、チーズ付き	_ □ ■ □ _
アルミホイルで巻いたトルティーヤラップ ¹ 、ベーキング済みまたは調理済み	□ □ ■ □ □ _

¹ ぱりっとしておらず、十分な温めだけが必要なもの(> 65 ° C)。

その他の用途

「調理 クリスピー」 特別プログラムで調理をする

食材	調理のヒント	焼き色バーの設定
肉 ¹		
ソーセージ、25 g、茹でたもの	-	___□□■□
ソーセージ、100 g、茹でたもの	細切り	___□■□
ソーセージ、粗挽き、生	細切り、少量のオイルをまぶす	___□■
牛ヒレ串、50 gの塊、生	ベーコン巻き、マリネ済み	□■_____
豚串、50 gの塊、生	パプリカとタマネギのマリネ	□□□■□__
ミートパテ、60 g、厚さ 2.5 cm	味付きひき肉	___□■□
鶏むね肉、厚さ 3 cm、生	ベーコン巻き、塩・胡椒風味	□□□■□__
鶏むね肉、厚さ 3 cm、生	そのまま、味付き	_□□■____
鶏むね肉、詰め物入り、生	味付き、詰め物：ほうれん草、クリームフレッシュ	_□□■□__
チキンケバブ、50 gの塊、生	パプリカとタマネギのマリネ	□□■□____
手羽元、生	マリネ済み	___□□□■
仔牛テンダーロイン、厚さ 2.5 cm、生	マリネ済み、ソース付き	■_____
スモークカツ、厚さ3.5 cm、生	-	_□□□□□
スモークカツ、厚さ2 cm、生	-	_□□■□__
ラムチョップ、厚さ 2 cm、生	マリネ済み	□■□□____
ステーキ、厚さ 3 cm、生	マリネ済み	_□□□____
豚ヒレ肉、厚さ 4 cm、生	ベーコン巻き、塩・胡椒風味	□□■□____
ポークチョップ、厚さ 1.5 cm、生	パン粉をつけ、少量の油をまぶす	_____■
魚 ¹		
オヒョウのカツレツ、厚さ3 cm、生	マリネ済み	□■_____
タラ切り身、厚さ 3 cm、生	バターとパン粉付き	___□■□_
タラ切り身、厚さ 3.5 cm、生	マリネ済み	■□□____
タラ切り身、詰め物入り、生	味付き、詰め物：ほうれん草、トマト	■□_____
鮭切り身、厚さ 3 cm、生	味付き	□□■□□__
サーモン・カツレツ、厚さ 3 cm、生	マリネ済み	□□■□□__
サーモン串、50 gの塊、生	味付き	□□■□□__

その他の用途

食材	調理のヒント	焼き色バーの設定
スケソウダラの切り身、厚さ 3 cm、生	味付き、トッピング：ほうれん草、フエタチーズ	■□_____
マグロの切り身、厚さ 3 cm、生	マリネ済み	___□_____
マグロの切り身、厚さ 3 cm、生	味付き、トッピング：トマト、チーズ	___□■_____
ナマズ・ケバブ、50 gの塊、生	ベーコン巻き、マリネ済み	_□□□■___
野菜		
なす、厚さ 2 cm、生	マリネ済み	___■□___
カリフラワー、大きい房、生	塩、胡椒、バターをまぶしたパン粉	□□■□_____
ブロッコリー、大きい房、生	チーズソース	□■□_____
いんげんのベーコン巻き、生	ベーコンスライスで包む、味付き	___■□___
チェリートマト、丸ごと、生	マリネ済み	■□□□_____
ジャガイモ ² 、3 mmスライス/塊、生	バター、塩またはチーズ	___□□□■
コールラビ、2 cmのスライス、生	塩、胡椒、ナツメグ	□□■□_____
かぼちゃ、2 cmのざく切り、生	塩、胡椒、パンプキンシードオイル	■□□_____
トウモロコシ(軸つき)、生	塩、バター	_□□■□___
ニンジン、1/4カット、2 cmのスライス、生	塩、胡椒、バター	□□■□_____
パプリカ、大きめのざく切り、生	マリネ済み	□□□■□___
ラタトゥイユ、2 cmのざく切り、生	トマトペースト、調味料、コーンフラワー	■□_____
ズッキーニ、2 cmのスライス、生	マリネ済み	_□□■□□_
パスタと米		
肉入り生パスタ・ベイク、厚さ 4.5 cm、未調理	生野菜、ソース、チーズ	_□□■□□□
生パスタ、トルテッリーニ、調理済み	-	□_____
ラザニア、厚さ 3 cm、調理済み	-	■□_____
パスタ・ベイク、厚さ 2 cm、調理済み	-	■_____
米、玄米、調理時間 8 分、未調理	塩、1：2(米：液体)	_□■□_____
米、パーボイルドライス、調理時間 8 分、未調理	塩、1：1.5(米：液体)	___□■□___
米、パーボイルドライス、調理時間 10-12 分、未調理	塩、1：1.5(米：液体)	___■□___
米、調理済み	-	□□■□_____

その他の用途

食材	調理のヒント	焼き色バーの設定
ピザ、その他		
ベイクドカマンベール、25 g、冷凍	解凍済み	■□□□_ _ _ _
バゲット、冷凍	解凍済み	□■_ _ _ _ _
バゲット、ベーキング済み	-	□■□_ _ _ _
フライドポテト、調理済み	-	_ _ _ □□□□
ロールパン、ベーキング済み、保存	-	□□_ _ _ _ _
チーズバーガー、調理済み	-	■_ _ _ _ _
デーツのベーコン巻き、生	-	_ □□■□_ _
タルト・フランベ、未調理	チラー製品	_ _ _ □■_ _
タルト・フランベ、未調理	冷やしたペストリーをのせる	_ _ □■□_ _
春巻、25 gまたは100 g、冷凍	解凍済み	_ □■□_ _ _
グリルチーズ、90 g、調理済み	-	_ _ _ _ □■□
ポテトポケット、ベーキング済み	-	□□_ _ _ _ _
ポテト・ポケット、冷凍	解凍済み	■□_ _ _ _ _
ニョッキ、調理済み	バター、塩、チーズ	■_ _ _ _ _
ポテトパンケーキ、未調理	少量のオイルをかける	_ _ □■□_ _
シュップフヌーデルン(ジャガイモ団子)、調理済み	-	□□■□□□_
豆腐パテ、80 g、調理済み	-	■_ _ _ _ _
ピザ、ベーキング済み	-	□■□_ _ _ _
ライ麦パン、冷凍	解凍済み	□■□_ _ _ _
ライ麦パン、ベーキング済み	-	□□□_ _ _ _
ハッシュドポテト、調理済み	バター、塩	□□_ _ _ _ _
ハッシュブラウン、冷凍	解凍済み	■□_ _ _ _ _
冷凍ホワイトロール	解凍済み	□■_ _ _ _ _
ホワイトロール、ベーキング済み	-	□□_ _ _ _ _
オニオン・タルト、厚さ 2.5 cm、ベーキング済み	-	_ _ _ _ _ ■□

食材	調理のヒント	焼き色バーの設定
デザート		
カイザーシュマルン・パンケーキ、調理済み	-	_ □ □ ■ □ □ _
カイザーシュマルル・パンケーキ、冷凍	解凍済み	_ _ _ □ □ □ _
カイザーシュマーレンパンケーキ、未調理	ミックス	□ □ _ _ _ _ _

¹ 生肉/生魚にはコーンフラワー小さじ1を加えます。

² やや荷崩れしにくいもの

その他の用途

「調理 ジェントル」 特別プログラムに適した食材

食材	調理のヒント
肉¹	
ソーセージ（豚肉）、100 g、調理済み	-
牛ヒレ串、50 gの塊、生	ベーコン巻き、マリネ済み
豚串、50 gの塊、生	パプリカとタマネギのマリネ
鶏むね肉、厚さ 3 cm、生	そのまま、味付き
鶏むね肉、詰め物入り、生	味付き、詰め物：ほうれん草、クレームフレッシュ
チキンケバブ、50 gの塊、生	パプリカとタマネギのマリネ
仔牛テンダーロイン、厚さ 2.5 cm、生	マリネ、ソース漬け
スモークポーク、厚さ 3.5 cm、生	-
スモークカツ、厚さ2 cm、生	-
ミートボール、75 g、生	味付きひき肉のソース煮
魚¹	
マス、丸ごと、350 g、生	味付き、詰め物：バター、ハーブ
オヒョウのカツレツ、厚さ3 cm、生	マリネ済み
タラ切り身、厚さ 3.5 cm、生	マリネ済み
タラ切り身、詰め物入り、生	味付き、詰め物：ほうれん草、トマト
鮭切り身、厚さ 3 cm、生	味付き
サーモン・カツレツ、厚さ 3 cm、生	マリネ済み
サーモン串、50 gの塊、生	味付き
スケトウダラ切り身、180 g	トッピング：ほうれん草、クレームフレッシュ
マグロの切り身、厚さ 3 cm、生	マリネ済み
ナマズ・ケバブ、50 gの塊り	ベーコン巻き、マリネ済み
野菜	
カリフラワー、大きい房、生	味付き
ブロッコリー、大きい房、生	味付き、チーズソースあり/なし
チェリートマト、丸ごと、生	マリネ済み
フェンネル、2 cmのざく切り/くさび形、生	味付き
ジャガイモ ² 、4等分またはくさび形、生	塩

食材	調理のヒント
ジャガイモ、煮崩れしやすいもの、2等分、生	塩
コールラビ、2 cmのスライス、生	塩、胡椒、ナツメグ
かぼちゃ、1.5 cmのざく切り、生	塩、胡椒、パンキンシードオイル
トウモロコシ(軸つき)、生	塩、バター
ニンジン、1/4カット、2 cmのスライス、生	塩、胡椒、バター
パプリカ、大きめのざく切り、生	マリネ済み
ラタトゥイユ、2 cmのざく切り、生	トマトペースト、調味料、コーンフラワー
芽キャベツ、丸ごと、生	塩、胡椒、ナツメグ
いんげんのベーコン巻き	ベーコンスライスで包む、味付き
アスパラガス、丸ごと、生	塩、バター
サツマイモ、1.5 cmのざく切り/くさび形、生	塩
ズッキーニ、2 cmのスライス、生	マリネ済み
パスタと米	
生パスタ、トルテッリーニ、調理済み	ソース
マカロニ、ショート、未調理	塩、1：3(パスタ：水)
米、パスマティライス、調理時間10分、未調理	塩、1：2.5(米：液体)
米、玄米、調理時間8分、未調理	塩、1：2(米：液体)
米、パーボイルドライス、調理時間8分、未調理	塩、1：2(米：液体)
米、パーボイルドライス、調理時間10-12分、未調理	塩、1：2(米：液体)
米、短粒米、調理済み	-
ヴェルミチェッリ、未調理	ブイヨンに浸す
ピザ、その他	
ニョッキ、調理済み	塩、バター
ジャガイモ団子、調理袋入り、調理済み	水に浸す
マッシュポテト、インスタント	パウダーを袋の指示に従って混ぜる。
マッシュポテト、調理済み	-
シュップフヌーデルン(ジャガイモ団子)、調理済み	塩、バター

¹生肉/生魚にはコーンフラワー小さじ1を加えます。

²やや荷崩れしにくいもの

その他の用途

組み合わせ調理 - 自動

自動で組み合わせ調理をする場合は、食材を3種類まで組み合わせることができます（例：魚の切り身、米、野菜）。

組み合わせ調理では、各食材が同時に仕上がるよう、食材は異なるタイミングで庫内に入れます。

設定時はどの順番で食材を選んでも構いません。スチームオープンが、調理時間の長い順に、食材を入れるタイミングを表示してくれます。

組み合わせ調理では、**終了**と**開始時間**機能は利用できません。

ヒートアップ段階終了時に、コンビスチームオープンが次の食材を入れる時刻を表示します。この時刻になると、ブザー音が鳴ります。第3種類目の食材がある場合は、このプロセスが繰り返されます。

リストにない種類の食材も、同時に調理することができます。詳細は、「スチーム調理」 - 「メニュー調理 - 手動」を参照してください。

組み合わせ調理特別プログラムを使う

■ その他 | 特別プログラム | 組み合わせ調理を選択します。

■ 使用する食材を選択します。

選択した食材によっては、大きさ、重量、調理具合を聞かれる場合があります。

■ それぞれについて、値を選択しOKで確定します。

■ 食材を追加を選択します。

■ 次の食材を選択し、最初の食材と同じ手順を繰り返します。

■ 必要であれば、3種類目の食材に対しても同じ手順を繰り返します。

組み合わせ調理 開始の確定後、調理時間が最も長い食材をオープン庫内に入れるよう表示されます。

■ 多くの汁が出る食材や、色が濃い食材を穴あき容器で調理する場合は、必ずユニバーサルトレイの上に置いてください。これにより、他の食材に味や色が移ることを防ぎ、汁が下の食材に落ちるのを防ぎます。

瓶詰め

瓶詰めには新鮮で状態の良い食材のみを使用してください。

ガラスの瓶

ガラスの瓶やその付属品は、消毒済みのものを使用し、不具合がないか確認してください。キャップをひねって開けるタイプや、ゴムパッキン付きのガラスのフタあるガラスの瓶が適しています。

瓶詰めが均等に行えるよう、大きさがすべて同じ瓶を使ってください。

瓶に詰め作業が終わったら、きれいな布と熱湯で瓶の縁をきれいにしてから瓶にフタをします。

果物

果物は注意して選び、丁寧にさっと洗ってしっかり水を切ります。やわらかい果物はつぶれやすいので丁寧に扱ってください。

皮をむき、芯や茎や種などを取り除きます。大きな果物は切ります。例えばリンゴはくし形切りにします。

種がある果物（例：プラム、アプリコット）を種を除かずに使う場合は、フォークや串のようなもので数か所刺しておいて破裂を防ぎます。

野菜

野菜は洗い、きれいにし、切ってください。

野菜は瓶詰めの前に湯通しておくときれいな色が保てます（「その他のプログラム」-「湯通し」を参照）。

詰める量

瓶の縁から3 cm 以上空けてください。食材の細胞壁にダメージを与えるので、あまり詰めすぎないでください。瓶を軽くトントンと布に叩きつけて、内容物を均等にします。瓶に液体を入れます。食材が完全に浸るようにします。

果物には砂糖水を、野菜には酢か食塩水を使用します。

ヒント

- 余熱を利用するため、電源をオフにした後も瓶を30分程庫内に置いておきます。
- それからビンに布をかぶせて24時間ほど冷まします。

瓶詰めの手順

- 穴あきスチーム調理容器またはラックを、棚位置 1 に置きます。
- その上に瓶を並べます。瓶が互いに触れないようにしてください。

設定

その他  | 特別プログラム | 瓶詰め

または

スチーム調理 

温度：早見表参照

時間：早見表参照

その他の用途

早見表の調理時間はあくまでも目安です。

瓶詰めする食材	🌡️ [° C]	🕒* [分]
ベリー類		
フサスグリ	80	50
セイヨウスグリ	80	55
クランベリー	80	55
種のある果物		
サクランボ	85	55
ミラベル	85	55
プラム	85	55
桃	85	55
レーヌクロード	85	55
種のある果物		
りんご	90	50
アップルソース	90	65
マルメロ	90	65
野菜		
豆	100	120
そら豆	100	120
キュウリ	90	55
赤カブ	100	60

🌡️ 温度 🕒 調理時間

* 1.0リットル瓶の場合の時間です。0.5リットルの瓶を使う場合は、時間を15分減らします。0.25リットルの瓶を使う場合は、時間を20分減らします。

ケーキの瓶詰め

スポンジ生地、ビスキュイ生地、イースト生地はすべて瓶詰めに適しています。ケーキ類は約半年保存できます。

新鮮な果物を使用した ケーキ類は、**長期間の保存に適しておらず**、作ってから2日以内に食べる必要があります。

瓶とその付属品は、滅菌済みのものだけを使います。瓶は、上の部分より底の方が広いものを使用します（例：メイソンジャー）。0.25 リットルの瓶がケーキの瓶詰めに最適です。

瓶は、金属バネの締め具が付いたガラスのフタで密封できるものを使用します。

すべての瓶が同じ大きさであると、瓶詰めプロセスが均等に行えます。

- 瓶の内側にバターを塗ります。瓶の底から、縁の下 1 cm までを塗ります。
- 瓶の内側に細かいパン粉をまぶします。
- 瓶の $\frac{1}{2}$ から $\frac{2}{3}$ （レシピによります）まで、ケーキ生地を入れます。瓶の縁はきれいにしてください。
- ラックを棚位置 1 に置きます。
- ラックに、**開いた**ピン（すべて同じ大きさ）を置きます。瓶が互いに触れないようにしてください。
- 瓶詰めプログラムが完了したら**すぐ**に、ガラスのフタを固く締めて瓶を閉じます。ケーキが冷めないうちにフタをしてください。生地がピンの縁より上に膨らんだ場合、ガラスのフタで瓶の中に押し戻すことができます。

記載の時間はあくまでも目安です。初めは少し短めの時間で調理することをお勧めします。必要に応じて、時間を延長します。

生地の種類	調理モード	プロセス	🌡️ (°C)	💧 (%)	🕒 (分)
スポンジ生地	☐	-	160	-	35-45
ビスキュイ生地	☐	-	160	-	50-55
イースト生地	☑	1	30	100	10
	☑	2	160	30	30-35

🌡️ 温度、💧 モイスター、🕒 調理時間

☐ 上下加熱、☑ コンビモード + 上下加熱

その他の用途

乾燥

食品の乾燥には、水分を放散させるために、**乾燥**特別プログラムまたは**コンビモード + 熱風加熱**プラス調理モードのみを使用します。

バナナ、パイナップル、アンズタケは乾燥には適していません。

- 乾燥させる食品を均等な大きさに切ります。
- ラックにベーキングシートを敷き、乾燥させる食品を、できれば重ねずに均等に並べます。
- 果物や野菜を乾燥させたら、冷めるのを待ちます。
- 乾燥させた食品は、密封したガラス瓶や缶に保存します。
カビの発生や食品の分解を防ぐため、保管容器に水分が入らないようにしてください。

設定

その他  | 特別プログラム | 乾燥

温度：早見表参照
乾燥時間：早見表参照

または

コンビモード  | コンビモード + 熱風加熱^{プラス}

温度：早見表参照
モイスチャー：0 %
乾燥時間：早見表参照

早見表の乾燥時間はあくまでも目安です。初めは短めの乾燥時間を選ぶことをお勧めします。必要であれば、調理時間をより長くしてください。

乾燥させる食品	🌡️[° C]	🕒[時間]
りんご、輪切り	70	6-8
アプリコット、半分に切って種を取ったもの	60-70	10-12
洋ナシ、スライス	70	7-9
ハーブ類	40	1.5-2.5
キノコ*	50	5-7
トマト、スライス	70	7-9
かんきつ類、スライス	70	8-9
プラム、種を取ったもの	60-70	10-12

🌡️温度、🕒乾燥時間(時間)

*ポルチーニ茸、シイタケ、モリユ、キクラゲ、ニセイロガワリは乾燥に適しています。キノコは「パリッと割れる程度」に達すれば十分に乾燥した状態です。

サバトプログラムとユダヤ教 祝祭日 を使用する

特別プログラムサバトプログラムとユダヤ教 祝祭日は、宗教的なしきたりのためのものです。

ディスプレイの指示に従って、サバトを遵守してください。

コンビスチームオープン は設定した温度まで加熱し、その温度を最大24 時間(サバトプログラム)または76 時間(ユダヤ教 祝祭日)保ちます。どちらの特別プログラムも、コンビスチームオープンは76 時間後に自動でオフになります。

- 食材をオープン庫内に入れます。
- その他  | 特別プログラムを選択します。
- サバトプログラムを選択します。
- ご希望の特別プログラム(サバトプログラムまたはユダヤ教 祝祭日)を選択します。

キッチンタイマーやアラームを設定していると、特別プログラムを開始することはできません。

一旦特別プログラムが開始されると、変更できず、ユーザープログラムに保存することもできません。

停電の場合、特別プログラムはキャンセルされます。コンビスチームオープンは、電源から切り離されている間だけサバトの規制に準拠し続けます。接続が回復するとすぐに、ディスプレイに**停電-プロセスが中断されました**と表示されます。

サバトプログラムを使用する

この特別プログラムは、毎週のサバト(シャバット)に適しています。初めてドアを開けるまで、最大24 時間食材を温めることができます。

- 温度を設定します。
- OKで確定します。

サバトプログラムと、設定した温度がディスプレイに表示されます。

ドアを閉じてから約30 秒後に、オープンの加熱がオンになります。オープン庫内照明は、調理プロセス中点灯し続けます。

時刻は表示されません。どのセンサーコントロールも反応しません(のオン/オフスイッチを除く)。

次のメッセージが表示されます**サバト - ドアを開けない**。このメッセージは約45 分後に消え、その後も時々ディスプレイされます。

メッセージがディスプレイ**されない**場合は、スチームオープンは加熱されていませんので、ドアを開けて再度閉めてください。初めてドアを開けると同時に、オープンヒーターは特別プログラムが終了するまで**スイッチが切れたまま**になります。

特別プログラムの終了後もドアを閉じたままにすると、オープンの加熱は24 時間後にしかオフになりません。スチームオープンにはスイッチが入ったままです。

- 特別プログラムを途中で終了したい場合は、オン/オフのスイッチでスチームオープンをオフにします。

特別プログラムの終了後、通知**サバト - ドアを開けない**が消え、オープン加熱がオフになります。その他のメッセージは、スチームオープンが76 時間後に自動的にオフになるまでディスプレイに表示され続けます。

その他の用途

ユダヤ教 祝祭日を使用する

この特別プログラムは、週をまたいで数日間にわたって行われる記念日に適しています。最大76 時間食材を温めることができます。この間、ドアを何度でも開閉することができます。

■ 温度を設定します。

■ OKで確定します。

ユダヤ教 祝祭日と、設定した温度がディスプレイに表示されます。

ドアを閉じてから約30 秒後に、オープンの加熱がオンになります。オープン庫内照明は、調理プロセス中点灯し続けます。

時刻は表示されません。どのセンサーコントロールも反応しません(のオン/オフスイッチを除く)。

次のメッセージが表示されます**サバト - ドアを開けない**。このメッセージは約45 分後に消え、その後も時々ディスプレイされます。

メッセージが**表示されない**場合は、何度でもドアの開閉が可能です。オープン加熱は**オンのまま**です。

■ 特別プログラムを途中で終了したい場合は、オン/オフのスイッチでスチームオープンをオフにします。

オープンの加熱は、特別プログラムが終了するまでオンのままです。スチームオープンは76 時間後に自動的にオフになります。

スチームで果汁を抽出する

本製品は、硬さに関係なく果物から果汁を抽出するのに最適です。

果実が熟してほど多くの果汁が抽出できるため、熟した果物を使うのが理想的です。非常に熟した果実からはより濃厚な味の果汁ができます。

準備

果物を選び、洗います。傷んだ部分を取り除きます。

ブドウやサクランボの茎は苦いので取り除きます。ベリー類は、茎を取り除く必要はありません。

りんごなど大きな果物は、約2 cmのサイズに切り分けます。硬い果物ほど、より小さく切るようにします。

ヒント

- 少し酸味のある果物もお試ください。
- 砂糖を加えることにより、より濃厚な味になり果汁の抽出量も増えます。搾る数時間前に砂糖を果物にふりかけて甘さを染み込ませてください。甘い果実には 1 kg あたり 50-100 g の砂糖を、酸味の多い果実には 100-150 g の砂糖を加えます。
- すぐ飲まずに保存する場合、温かいうちに消毒済みの瓶に入れ、すぐに消毒済みのキャップを閉めます。

果物から果汁を抽出する

- 準備した果物を穴あき調理容器に入れます。
- その下に穴なし調理容器またはユニバーサルトレイを敷いて果汁を集めます。

設定

スチーム調理 

温度：100 °C

時間：40-70 分

湯通し

野菜は冷凍する前に湯通しを行います。湯通しを行うと、冷凍した際に素材の質が長持ちします。

野菜は湯通しすることにより素材そのものの色も長持ちします。

- 準備した野菜を穴あき容器に入れます。
- 湯通ししたらすぐに冷水に入れて冷やします。十分に水をきります。

設定

その他  | 特別プログラム | 湯通し

または

スチーム調理 

温度：100 °C

湯通し時間：1 分

食器消毒

哺乳瓶やその他の容器をスチームにかけると熱湯消毒と同じくらいの殺菌効果があります。使用前に必ず容器の製造元に確認し、ニップルなどすべての部分が100 °Cの温度および高熱の蒸気に耐えられることを確かめてください。

哺乳ピンは、分解し丁寧に洗淨します。無菌状態を保つには、組み立てるす前にすべての部分を完全に乾燥させます。

- それぞれの部品をラックまたは穴あき容器に（横倒しにするか、口の空いた部分を下にして）並べます。全方向から蒸気が当たるように、各部品を離して置きます。

設定

その他  | 特別プログラム | 消毒

時間：1 分から10 時間

または

スチーム調理 

温度：100 °C

時間：15 分

その他の用途

食器あたため

食器を予め温めておくことで、料理がすぐに冷めなくなります。

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、温める食器をラックに置きます。食器の大きさに応じて、庫内の床面にラックを上向きに置き、食器をその上に置くこともできます。必要であれば、棚受けを取り外すこともできます。

- その他  | 特別プログラムを選択します。

- 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。

 熱い表面によるけがのおそれがあります。

スチームオープンが使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、棚受け、アクセサリにより、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。

オープ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。

保温

オープン庫内で最大2 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てください。

- その他  | 特別プログラムを選択します。

- 保温を選択します。

- 庫内に保温する食品を入れ、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。

イースト生地発酵

- レシピに従い生地を用意します。

- 穴あき容器やラックの上にボウルを置き、その中に生地を入れ、フタをしないで置きます。

ボウルの大きさによっては、庫内の床面にラックを上向きに置き、その上にボウルを置くこともできます。必要であれば、棚受けを取り外すこともできます。

設定

その他  | 特別プログラム | イースト生地発酵

または

コンビモード  | コンビモード + 熱風加熱プラス

温度：30 ° C

モイスチャー：100 %

時間：レシピの指示に従う

おしぼりを温める

- おしぼりを湿らせ、ロール状に巻きます。

- 穴あき容器に並べて置きます。

設定

自動プログラム  | 特別プログラム | おしぼりの温め

または

スチーム調理 

温度：70 ° C

時間：2 分

ゼラチンを溶かす

- **板ゼラチン**は、ボウルに入れた冷水に5分間浸して柔らかくします。板ゼラチンが完全に水に浸かるようにしてください。板ゼラチンをボウルから取り出し、絞ります。ボウルの水を捨てます。絞った板ゼラチンをボウルに戻します。
- **粉ゼラチン**は、ボウルに入れ、パッケージにの説明に従って水を加えます。
- ボウルを覆い、穴あき容器の上に置きます。

設定

自動プログラム  | 特別プログラム |
ゼラチンを溶かす

または

スチーム調理 

温度：90 ° C

時間：1 分

はちみつをやわらかくする

- フタを少し緩め、穴あき調理容器に瓶ごと置きます。
- 途中で一度かき混ぜます。

60 ° Cの温度で蜂蜜を液状化（非結晶化）する場合、主な目的は塗ることができるぐらいの均一性を実現することです。

設定

自動プログラム  | 特別プログラム |
蜂蜜を溶かす

または

スチーム調理 

温度：60 ° C

所要時間：90 分(瓶の大きさや蜂蜜の量に関係なく)

チョコレート溶かす

スチームであらゆる種類のチョコレートを溶かすことができます。

パック入りのケーキトッピング用チョコレートの場合は、パックのまま穴あき調理容器に置きます。

- チョコレートを細かく砕きます。
- 量が多い場合は穴なし調理容器に、少ない場合はカップかボウルに入れます。
- フタ、あるいは100℃の温度および高熱の蒸気に耐えられるホイルで容器を覆います。
- 量が多いときは途中で一度かき混ぜます。

設定

自動プログラム  | 特別プログラム |
チョコレートを溶かす

または

スチーム調理 

温度：65 ° C

時間：20 分

その他の用途

ベーコンの脂抜き

ベーコンに焼き色はつきません。

- ベーコン（角切りか薄切り）を穴なし調理容器に入れます。
- 100℃および高熱の蒸気に耐えられるホイルで容器を覆います。

設定

自動プログラム  | 特別プログラム |
ベーコンの脂を抜く

または

スチーム調理 

温度：100℃

時間：4分

玉ねぎを蒸す

玉ねぎだけの水分で調理することをいいます（必要であれば少し油を加える）。

- 玉ねぎを細かく切り、穴なし調理容器に入れ少量のバターをのせます。
- 100℃および高熱の蒸気に耐えられるホイルで容器を覆います。

設定

自動プログラム  | 特別プログラム |
タマネギを蒸す

または

スチーム調理 

温度：100℃

時間：4分

りんごを保存する

自家栽培されたりんごをスチームで処理して、保存期間を延ばすことができます。処理すると、乾燥し涼しく換気の良い所に置けば5～6ヶ月ほど持ちします。この方法はりんごにのみ使用でき、ほかの果物には使用できません。

設定

自動プログラム  | 果物 | りんご | 丸ごと

または

スチーム調理 

温度：50℃

時間：5分

ロワイヤル（ドイツの卵豆腐 eierstich）を作る

- 卵6個と牛乳375mlを混ぜます（泡立てないこと）。
- これに味付けし、少量のバターを塗った穴なし調理容器に入れます。

設定

スチーム調理 

温度：100℃

調理時間：4分

ジャム

傷やつぶれのない、新鮮で状態の良いもののみを使用します。

ガラスの瓶

キャップをひねって開けるタイプや、ゴムパッキン付きのガラスのフタがあるタイプで、容量250 ml までの消毒済みの瓶を使用します。

果物を入れたら、きれいな布と熱湯で瓶の縁をきれいにします。

準備

果物は注意して選び、丁寧にさっと洗ってしっかり水を切ります。やわらかい果物はつぶれやすいので丁寧に扱ってください。
芯や茎や種などは取り除きます。

果物を裏ごしします。裏ごししないと固まりません。果物にジャム用砂糖を（パッケージの指示に従い）加え、よくかき回します。

甘みの強い果物やベリー類にはかんきつ類の酸味を加えます。

ジャムを作る

- ビンの3分の2くらいまで果物を入れます。
- 穴あき容器やラックの上に、瓶をフタをせずに置きます。
- 合計所要時間が終了したら、瓶を1-2 分間放置します。
- 瓶に蓋をして冷まします。

設定

コンビモード  | コンビモード + 熱風加熱  プラス

温度：150 ° C
モイスチャー：0 %
時間：35-45 分

野菜や果物の皮をむく

- トマト、ネクタリンなどは上を十字に切ります。そうすると皮がむけやすくなります。
- 果物や野菜は、スチーム調理を使用する場合は穴あき容器に入れます。グリルを資料する場合はユニバーサルトレイに入れます。
- アーモンドの皮をむくには、スチームオープンから出した直後に冷水にさらします。この手順を怠ると皮がむけません。

設定

その他  | フルグリル

レベル：3
時間：早見表参照

食材	🕒 [分]
パプリカ	10
トマト	7

🕒 調理時間

設定

スチーム調理 

温度：100 ° C
時間：早見表参照

食材	🕒 [分]
アブリコット	1
アーモンド	1
ネクタリン	1
パプリカ	4
桃	1
トマト	1

🕒 調理時間

その他の用途

ヨーグルトを作る

ヨーグルトを作るには、新鮮なヨーグルトか、市販のヨーグルト培養菌が必要です。

添加物を使っていない天然ヨーグルトと生きた培養菌を使います。加熱殺菌したヨーグルトは適してしません。

ヨーグルトは必ず新鮮なものを使います(保存期間の短いもの)。

常温ロングライフ牛乳あるいは新鮮な牛乳を使用できます。

ロングライフ牛乳の場合はそのまま使えます。新鮮な牛乳を使う場合は沸騰しないように90℃まで一度温め、35℃まで冷まします。新鮮な牛乳の方がロングライフ牛乳より凝固します。

ヨーグルトと牛乳は脂肪のパーセンテージが同じものを用意します。

ヨーグルトを凝固させている間は、容器を振ったり動かしたりしないでください。

下準備が終わったらすぐに冷蔵庫に入れて冷やします。

自家製ヨーグルトを上手に作るためには、脂肪のパーセンテージや元となるヨーグルトに入っている培養菌が大切です。元となるヨーグルトもどんなヨーグルトでもいいというわけではありません。

ヒント: ヨーグルト酵素を使う場合、牛乳と生クリームを混ぜたものでヨーグルトが作れます。牛乳 0.75リットルと生クリーム 0.25リットルを混ぜます。

- 100 g のヨーグルトと 1 リットルの牛乳、またはヨーグルト酵素を、パッケージ記載の説明に従って混ぜます。
- 混ぜたものを瓶に密閉します。
- 密閉した瓶を穴あき調理容器またはラック上に置きます。瓶が互いに触れないようにしてください。
- 調理時間が終了したらすぐに瓶を冷蔵庫に入れます。その際にできるだけ瓶を振動させないようにします。

設定

自動プログラム  | 特別プログラム | ヨーグルトをつくる

または

スチーム調理 

温度: 40 ° C

時間: 5 時間

うまくいかない場合、考えられる原因

ヨーグルトが固まらない:

元となるヨーグルトの保管が不適切、冷蔵庫から出ている時間（持ち帰るときなど）が長すぎた、包装の破損、牛乳の加熱が不十分。

液体が分離してしまった:

瓶が動かされたか、ヨーグルトが十分な速さで冷却されなかった。

ヨーグルトがザラザラしている:

牛乳が加熱されすぎたか品質が不適切だった、牛乳と元となるヨーグルトが均等に混ぜられていなかった。

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

Auto 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** **Auto** 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、**i** **インフォ** を使用します。

使用上の注意

- 調理プロセス後は、オープン庫内が再び常温になるまで冷ましてから、自動プログラムを開始するようにしてください。
- 自動プログラムに指定された重量は1個あたりの重量です。例えば、250 gのサーモン1切れも、各250 gの酒10切れも、同じ時間で調理できます。
- 調理具合や焼き色は、7段階のバーで表示されます。ナビゲーションエリアを使って、ご希望の調理具合や焼き色を設定できます。
- 適切なベーキング容器に関する情報は、レシピブックを参照してください。
- この**米**カテゴリーでは、長粒米と短粒米のプログラムに加えて、**一般**を選択することができます。この自動プログラムは、特定の自動プログラムがない長粒米や短粒米の品種を調理したい場合に使用してください。

- 一部の自動プログラムでは、**開始時間**または**終了**によって、開始/終了時間を遅らせることができます。
- 自動プログラムの各調理プロセスは、**調理プロセス表示**メニューオプションに一覧されています。一部の自動プログラムでは**アクション表示**メニューオプションも使用できます。このメニューオプションを介して、オープンに食品を入れる、食材を追加する、といった必要なアクションを呼び出すことができます。調理プロセス中、**i** **インフォ**からアクションを見ることができます。
- 熱い庫内に食品を入れるときは、ドアを開ける際に十分注意してください。熱い蒸気が出てくる場合があります。本体から離れて、スチームが放散するまで待ちます。熱い蒸気に触れないようにし、高温の庫内の壁に触らないでください。やけどのおそれがあります。
- 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。
- 自動プログラムも、**ユーザープログラム**として保存することができます。これを行うには、自動プログラムの終了後に**センサーコントロール**を選択します。

ユーザープログラム

最大20件のユーザープログラムを作成・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、調理時間などの設定を選択できます。

- レシピのプログラム名を入力できます。

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を作成するには、いくつかの方法があります。

- 自動プログラムや特別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を実行した後、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

■ 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させます。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。

■ 必要であれば、**その他のパラメーター**を選択し BoosterやCrisp function 機能のオン/オフを行います。

■ **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。

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。

■ すべての調理プロセスの設定が完了したら、**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

- 食材を庫内に入れます。
- ユーザープログラム  を選択します。
- 使いたい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。
- **終了**
調理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。オープンのヒーターは、設定した時刻に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。

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、 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。

- 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。
- **OK**で確定します。

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。

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。

ユーザープログラム

名前を変更する

- 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

- 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。
- 確認画面に対し**はい**で確定します。

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。ベーキングの際は、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。
- 一般的には、ラック、ユニバーサルトレイ、耐熱素材で作られたベーキングトレイであれば使用できます。
- 焼き型は必ずラックの上に置きます。
- 冷凍されたケーキ、ピザ、バゲットといった食品は、必ずラックの上に置きます。

非常に高い温度によってユニバーサルトレイが歪み、スチームオープンの庫内から取り出せなくなることがあります。

- フライドポテトやコロッケのような小さな冷凍食品は、ユニバーサルトレイ上で調理できます。このような冷凍食品は調理中、何度か裏返してください。
- ベーキングする際に同時に使う棚位置数は最大で2段までにしてください。水分を含むトッピングのケーキをベーキングする場合には1段で行います。

ベーキングペーパーを使う

ユニバーサルトレイ等のミーレアクセサリーには、パーフェクトクリーンほうろう加工が施されています（「清掃とお手入れ」参照）。パーフェクトクリーン加工が施されている表面は通常、油を引いたりベーキングペーパーを敷いたりする必要はありません。

- 以下を調理するときはベーキングペーパーを使用してください：
 - 苛性ソーダ混合物。水酸化ナトリウムを含むあらゆる苛性ソーダを用いて調理したものは、パーフェクトクリーンの表面を損傷する可能性があるためです。
 - 卵白の含有量が高い、スポンジ、メレンゲ、マカロンなどの生地のミックス。表面にくっつきやすいからです。
 - パイ生地やシュトゥルーデルの生地
 - ラック上の冷凍食品
 - ユニバーサルトレイ上のフライドポテトやコロッケのような小さな冷凍食品

ベーキング

ベーキングのヒント

- ベーキングには暗い色の焼き型が最適です。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、コロッケ、ケーキ、ピザ、バゲットといった冷凍食品の調理には、各食品の包装に記載されている温度範囲の中間温度を選択します。
- 調理時間の範囲が指定されている場合は、最も短い調理時間が経過した時点で焼き具合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。

コンビモード

この機能はオーブンの熱とモイスチャー（蒸気）の組み合わせを使用します。スチームを追加することで、食品の表面が乾燥するのを防ぎます。パン、ロールパン、パイは、光沢とカリカリ感のある仕上がりになります。

いくつかの加熱方法から選択できます：

- コンビモード + 熱風加熱 
- コンビモード + 上下加熱
- コンビモード + グリル

パンやロールパンは複数の調理プロセスに分けてベーキングすることをお勧めします。光沢感は、1番目の調理プロセスの蒸気注入によって生まれます（モイスチャー最大、低温）。焼き色は、次の調理プロセスで高いモイスチャーと高温によってつきます。続いて、低モイスチャーと中～高温で乾燥が行われます。

ヒント: レシピや、機能、温度、モイスチャー、調理時間の情報を含む包括的な調理早見表は、別刷の「コンビスチームオープン」レシピブックに記載されています。

自動プログラム

ディスプレイの指示に従います。

熱風加熱

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。

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。

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。

上下加熱

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温度より10 °C低く設定します。これによって調理時間が変わることはありません。

ベーキングは1段のみで行ってください。トレイでベーキングを行う場合は棚位置 2を使用します。

熱風ベーキング

表面がしっとりとしたケーキ、ピザ、クッシュなどを焼くのに適した調理モードです。食材を棚位置 1に置きます。

下部加熱

調理の終盤にこの調理モードを使って食材の底面に焼き色をつけます。

上部加熱

調理の終盤にこの調理モードを使って食材の上部に焼き色をつけます。

この調理モードは、グラタンやキャセロールに焼き色をつけるのに適しています。

ケーキ プラス

この機能は、スポンジ生地や冷凍の苛性ソーダ入り生地のベーキングに使用します。

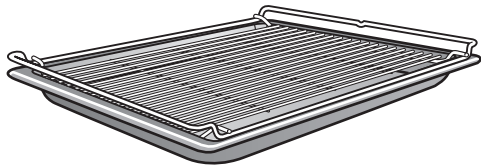
熱風加熱エコ

この調理モードは、節電しながら、少量の食品を調理する場合に使用します（例：冷凍ピザ、クッキー）。

ロースト

ローストのヒント

- 冷凍肉は、調理前に解凍しないと乾燥してしまいます。ロースト前に肉を必ず解凍してください。
- ローストの前に皮や腱を取り除きます。
- 肉をマリネし、味付けします。
- 複数の肉を同時に調理する場合は、大きさが同じぐらいのものを使用します。
- ユニバーサルトレイ上にラックを乗せて使用してください。これにより庫内が清潔に保たれ、たまった肉汁を使ってグレイビーやソースを作ることができます。



- 肉を切り分ける前に約10分寝かせます。これにより、肉汁が均等に行き渡ります。

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。

コンビモード

この機能はオーブンの熱とモイスチャー（蒸気）の組み合わせを使用します。スチームを追加することで、食品の表面が乾燥するのを防ぎます。その結果、特に柔らかくジューシーな肉に仕上がります。外側にしっかり焼き色がつきます。コンビモード  は、肉、魚、鳥の料理に使用します。

いくつかの加熱方法から選択できます：

- コンビモード + 熱風加熱  プラス
- コンビモード + 上下加熱 
- コンビモード + グリル 

肉はゆっくりやさしく、複数の調理プロセスに分けて焼くことをお勧めします。1番目の調理プロセスでは高温で表面に焼き色をつけます。2番目の調理プロセスでは、モイスチャーを増やし、温度を下げます。肉が均等に調理され、タンパク質が分解されて肉が非常に柔らかくなります。

ヒント: レシピや、機能、温度、モイスチャー、調理時間の情報を含む包括的な調理早見表は、別刷の「コンビスチームオープン」レシピブックに記載されています。

自動プログラム

ディスプレイの指示に従います。

熱風加熱プラス

この調理モードは、肉や鳥肉にしっかり焼き色をつけてローストするのに適しています。

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。

上下加熱

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温度より10 ° C低く設定します。これによって調理時間が変わることはありません。

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。

グリル

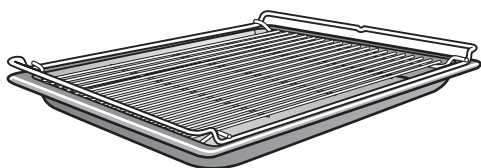
⚠ 熱い表面によるけがのおそれがあります。

グリル中に本体のドアを開けると、操作パネルが非常に熱くなります。

グリルプログラム中はドアを開けないでください。

グリルのヒント

- グリルに予熱は必要ありません。食材を室温の庫内に入れます。
- ユニバーサルトレイ上にラックを乗せて使用してください。例外：棚位置 3でグリルを行う場合、ユニバーサルトレイをラックから1段下に挿入します。



- 魚をグリルする場合は、魚をサイズに合わせて切ったベーキングペーパーの上に乘せます。
- 厚みのある食材（鶏半分など）は棚位置 2で、薄い食材（ステーキなど）は棚位置 3でグリルします。
- 調理時間の $\frac{2}{3}$ が経過したら、食材を裏返します。例外：魚は裏返す必要はありません。

グリルのヒント

- 赤身の肉はマリネするか、油を塗ります。他の種類の油は、燃えて煙が出たりするため使用しないでください。
- ソーセージはグリルする前に穴を開けておきます。
- 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。
- **食材をチェック**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。
- 厚めの肉を最初に高温で焼いた後にゆっくりグリルするには、温度を下げるか棚位置を下げてグリルを続け、中まで火を通します。

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。

コンビモード + グリル

この調理モードは、外側に焼き色をつけつつ乾燥させたくない食材のグリルに適しています（例：軸つきのトウモロコシ）。

フルグリル

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。

エコノミーグリル

この調理モードは、平らな薄切り肉を少量グリルする場合や、小さめのベーキング料理に焼き色をつける場合に使用します。

熱風グリル

この調理モードは、鳥やロール肉など厚めの食材のグリルに適しています。

清掃とお手入れ

清掃とお手入れに関する重要情報

 熱い表面によるけがのおそれがあります。

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

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。

 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。

不適切な洗剤を使用すると、表面が変色や変質をするおそれがあります。スチームオープン前面は、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。

頑固な汚れは、最悪の場合スチームオープンを損傷することがあります。

スチームオープンが冷めたら、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。

業務用洗剤は使わないでください。家庭用洗剤のみを使ってください。

脂肪性炭化水素を含む洗剤は使わないでください。ドアシール（パッキン）が膨れるおそれがあります。

- 毎回の使用後、スチームオープンとアクセサリーを清掃、乾燥してください。
- 庫内が完全に乾くまで、本体のドアは開けておきます。

休暇などでしばらくスチームオープンを使わない場合はしっかり清掃・乾燥を行って、臭いがつくのを防ぎます。その後、ドアを開けておきます。

不適切な洗剤

表面の損傷を防ぐため、以下のものは使用できません。

- 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
- 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クトップ用の洗剤
- 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
- 尖った金属ヘラ
- 金属たわし
- ステンレス製スチールパッド
- 機械的洗剤によるしみ落とし
- オープン用クリーナーやスプレー

前面を清掃する

- きれいで柔らかいスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で本体前面を清掃します。
- 清掃後、柔らかい布で表面を拭いて乾かします。

ヒント: きれいな湿らせたマイクロファイバークロスに洗剤なしで使うこともできます。

清掃とお手入れ

パーフェクトクリーン

オープン庫内、棚受け、ユニバーサルトレイ、コンビラックの表面には**パーフェクトクリーン加工**が施されています。この加工には虹色の光沢があります。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い性質があり、清掃しやすくなっています。

ただし、使用するたびに表面をきれいにすることが重要です。

毎回の使用後パーフェクトクリーン加工の表面から汚れを取り除かないと、こびりつき防止効果が損なわれます。清掃をせずに頻繁に使用すると、清掃が非常に困難になる場合があります。

吹きこぼれた果汁やケーキ生地などの汚れは、庫内が温かいうちに取り除くようにします。

こぼれた果汁によって、表面が変色したままになることがあります。ただし、これはパーフェクトクリーン加工の特性に影響しません。

こびりつき防止特性を保護するために、洗剤の残留物は必ず除去します。

パーフェクトクリーン加工のこびりつき防止効果を保持するため、以下は避けてください：

- 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）
- セラミックガラス製クッカー用の洗剤
- セラミックガラス用・ステンレス用洗剤
- 金属たわし
- 研磨スポンジ（研磨剤を付けて使用したことのあるたわしやスポンジなど）
- オープン用スブレードクリーナー
- 機械的洗剤によるしみ落とし

パーフェクトクリーン加工のアクセサリーは食器洗い機で**洗わない**でください。

オープン庫内

オープン庫内の表面はパーフェクトクリーン加工が施されています。
清掃方法は、「清掃とお手入れ」-「パーフェクトクリーン」を参照してください。

洗剤が庫内後面の穴に入り込まないように注意してください。

庫内の清掃を容易にするため、オープンドアと棚受けを取り外し、上部ヒーター/グリルヒーターを下げることができます。

スチーム使用プログラム終了後の清掃

■ 取り外すもの：

- 水滴は、スポンジや吸収性のある布を使用します
- 軽い脂汚れは、きれいなスポンジと、お湯に溶かした食器用台所洗剤を使用します

■ きれいな水を使って洗剤の残留物を表面から拭き取ります。

■ 庫内およびドアの内側を乾いた布で拭きます。

ヒント: その後、**乾燥**のケアプログラム(「お手入れ」を参照)を使用して、オープン庫内を自動乾燥させることができます。

ロースト、グリル、ベーキングプログラム終了後の清掃

ロースト、グリル、ベーキングの後は、庫内をきれいに清掃しないと汚れが焦げついて取り除けなくなることがあります。

■ 庫内およびドアの内側をきれいな食器洗い用スポンジ、お湯、少量の食器用台所洗剤で清掃します。必要であれば、庫内は食器洗い用スポンジの硬い面で清掃することができます。

■ きれいな水を使って洗剤の残留物を表面から拭き取ります。

■ 庫内およびドアの内側を乾いた布で拭きます。

ヒント: お湯に溶かした食器用台所洗剤を汚れに数分つけておくと、汚れが取れやすくなります。あるいは、**その他**  **お手入れ** | **つけおきプログラム**を実行します(「清掃とお手入れ」-「お手入れ」参照)。

清掃とお手入れ

フロアフィルターを清掃する

- オープン床面にあるフィルターは、使用後毎回清掃と乾燥を行ってください。
- オープン床面のフィルターから変色やカルキを取り除くために酢を使うことができます。その後きれいな水できれいに洗い流します。

ドアシールを清掃する

ドアシール（パッキン）は油の残留物がつくと、もろくなりひび割れてしまうことがあります。

ベーキングやローストのプログラムの後は毎回、オープンドアの内側と庫内の間のドアシールを清掃してください。

- ドアシールは、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで、洗剤なしで清掃します。あるいは、温水と少量の食器用台所洗剤を含ませたきれいでスポンジを使うこともできます。
- その後、柔らかい布でドアシールを乾かします。
- ドアシールが古くもろくなった場合は新しいものと交換してください。

ミーレコンタクトセンターまでご連絡ください（巻末参照）。

水タンクと水受けコンテナを清掃する

水タンクと水受けコンテナは食器洗い機での洗浄に対応しています。

- 水タンクと水受けコンテナは使用後毎回取り出します。水タンクと水受けコンテナは、少し押し上げることで取り出すことができます。
- 水タンクと水受けコンテナを空にします。

取り出すときに、水タンクと水受けコンテナの収納部に水滴が落ちることがあります。

- 必要であれば収納部も拭き取ります。
- 水タンクと水受けコンテナを手で洗うか、食器洗い機で洗います。
- その後、水タンクと凝縮水コンテナを布で拭いて乾燥し、カルキを防止します。

アクセサリー

ユニバーサルトレイとコンビラックを清掃する

ユニバーサルトレイとコンビラックの表面はパーフェクトクリーン加工が施されています。

清掃方法は、「清掃とお手入れ」-「パーフェクトクリーン」を参照してください。

■ 汚れは以下の方法で取り除きます：

- 軽い汚れは、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で清掃します。
- 頑固な汚れは、お湯と少量の食器用台所洗剤を含ませたきれいな食器洗い用スポンジで掃除します。必要であればスポンジの硬い面も使用可能です。

■ きれいな水を使って洗剤の残留物を表面から拭き取ります。

■ その後、布で表面を乾かします。

スチーム調理容器を清掃する

スチーム調理容器は食器洗い機に対応しています。

- スチーム調理容器は使用後毎回洗い、乾燥してください。
- スチーム調理容器の青みがかった汚れは酢で取り除くことができます。きれいな水で洗い流します。

清掃とお手入れ

棚受けを清掃する

棚受けの表面はパーフェクトクリーン加工が施されています。

清掃に関する注意は、「清掃とお手入れ」-「パーフェクトクリーン」を参照してください。

⚠ 熱い表面によるけがのおそれがあります。

スチームオーブンは使用中、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。

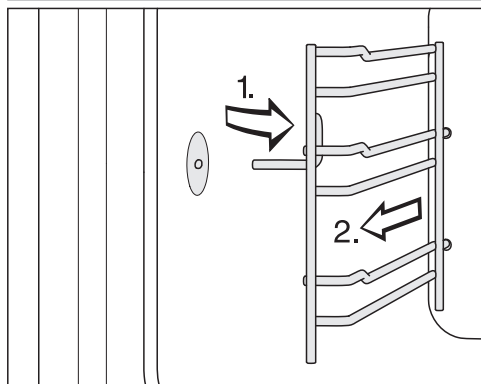
棚受けを取り外す前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリを冷まします。

- その後、棚受けを柔らかいクロスで拭いて乾かします。

付けなおすには、この手順を逆順に行います。

- 棚受けを慎重に取り付けます。

棚受けが正しく取り付けられていないと、ストッパーが機能しません。調理容器を入れる際に温度センサーを損傷する可能性があります。



- 棚受けを手前の取付部 (1.)から引き出し、取り出します (2.)。
- 汚れは以下の方法で取り除きます：
 - 軽い汚れは、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で清掃します。
 - 頑固な汚れは、お湯と少量の食器用台所洗剤を含ませたきれいな食器洗い用スポンジで清掃します。必要であればスポンジの硬い面も使用可能です。
- きれいな水を使って洗剤の残留物を表面から拭き取ります。

上部ヒーター/グリルエレメントを引き下げる

オープン庫内天井の汚れがひどい場合は、上部ヒーター/グリルエレメントを約5 cm下げることによって清掃しやすくなります。

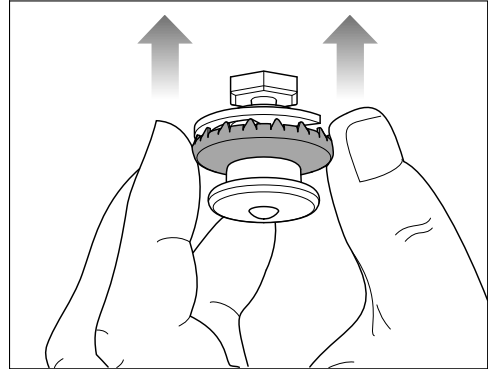
⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

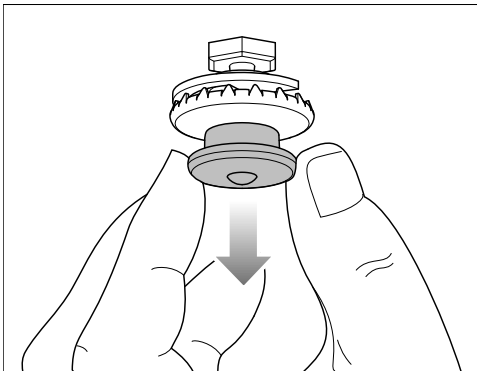
清掃する前に、ヒーターエレメント、オープン庫内、棚受け、アクセサリーを冷ましてください。

上部ヒーター/グリルエレメントを損傷しないように注意してください。

上部ヒーター/グリルエレメントは無理に引き下げないでください。



- 清掃後、圧力キャップの外側のリングを使用して、上部のヒート/グリルエレメントを押し上げます。圧力キャップが正しくはまっていることを確認します。



- 圧力キャップを慎重に引き下げます。上部ヒーター/グリルエレメントが自動的に下がります。
- オープン庫内天井をスポンジ布または食器用スポンジで清掃します(「清掃とお手入れ」 - 「オープン庫内」を参照)。

清掃とお手入れ

お手入れ

お手入れプログラムでは、**終了**および**開始時間**機能はありません。

つけおき

頑固な汚れはこのお手入れプログラムを使ってつけおき洗いができます。

- オープン庫内を冷まします。
- すべてのアクセサリーをオープン庫内から取り出します。
- 粗い汚れはクロスで取り除きます。
- その他  | **お手入れ** | **つけおき** を選択します。

つけおきのプロセスには約10分かかります。

乾燥

このお手入れプログラムは。手の届かない所を含め、オープン庫内に残った水分を乾燥します。

- オープン庫内をクロスで拭きます。
- その他  | **お手入れ** | **乾燥** を選択します。

乾燥プロセスには約20分かかります。

すすぎ

スチームオープン内の水を扱うシステムは、このお手入れプログラムですすがれます。残留している食品のくずも洗い流されます。

- その他  | **お手入れ** | **すすぎ** を選択します。
- ディスプレイの指示に従います。

このすすぎプロセスは約10分かかります。

本体のカルキ除去

ミーレのカルキ除去剤の使用を推奨します（「別売アクセサリー」参照）。これは、カルキ除去プロセスを最適化するためミーレ機器用に開発されています。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は保証できません。

カルキ除去剤を金属の表面こぼさないでください。跡が残る可能性があります。万が一カルキ除去剤が表面についてしまったら、すぐに拭き取ってください。

スチームオープンは一定の運転時間後にカルキ除去を行わなければなりません。カルキ除去のタイミングが近づくと、残りの使用回数がディスプレイに表示されます。これは、スチームの使用回数のみをカウントします。残り最後の調理プロセスの後、スチームオープンはロックされます。

このロックがかかる前にカルキ除去を行うことをお勧めします。

カルキ除去プロセス中に、水タンクをすすぎ、新しい水を補充する必要があります。水受けコンテナを空にする必要があります。

- スチームオープンの電源をオンにし、**カルキ除去**  を選択します。

お待ち下さい ... というメッセージがディスプレイに表示されます。カルキ除去プロセスの準備が行われます。これには数分かかります。本体の準備ができると、水タンクに水を入れるように表示されます。

- 水タンクの水位マーク  までぬるま湯を入れ、ミーレのカルキ除去剤を2錠加えます。
- カルキ除去剤が溶けるまで待ちます。
- 水タンクを本体に戻し入れます。

- OKで確定します。
- 水受けコンテナを空にします。
- OKで確定します。

残り時間がディスプレイに表示されます。カルキ除去プロセスが開始します。

カルキ除去プロセス中は電源をオフにしないでください。オフにした場合、すべてのプロセスを最初からやり直す必要があります。

カルキ除去中に2度、水タンクを空にし新鮮な水道水を補充する必要があります。水受けコンテナを空にする必要があります。

- ディスプレイの指示に従います。
- その都度 OK で確定します。

残り時間がなくなると、**水受けトレイを空にして下さい**とディスプレイに表示されます。

- ディスプレイの指示に従います。
- OKで確定します。

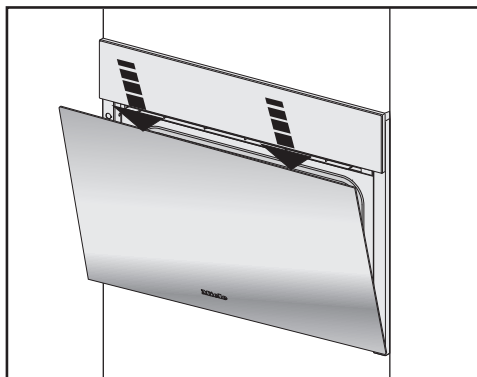
カルキ除去プロセスが完了しました。

- 水タンクと水受けコンテナを取り出し、必要に応じて空にします。
- 水タンクと水受けコンテナを清掃、乾燥します。
- スチームオープンの電源をオフにします。
- ドアを開き、オープン庫内を冷まします。
- オープン庫内を乾かします。
- 庫内が完全に乾くまで、本体のドアは開けておきます。

清掃とお手入れ

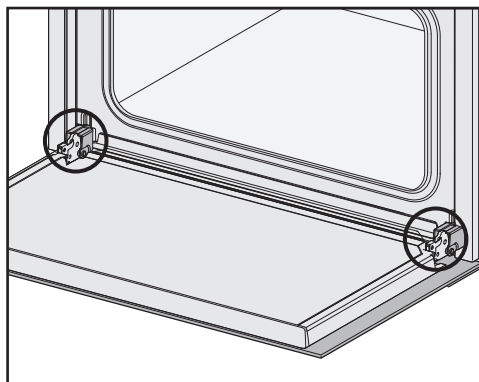
ドアの取り外し

- ドアの下に敷くため、柔らかい布などを用意します。
- ドアを少し開きます。

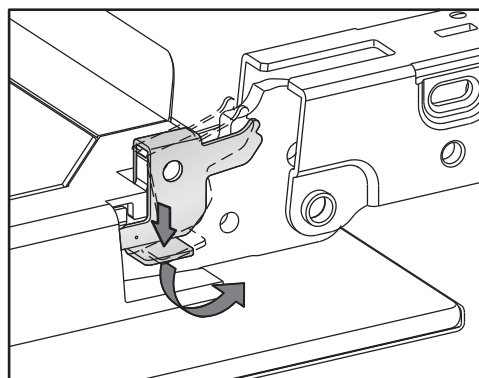


- 両手でドアの上端を少し押し下げます。

オープンドアは、固定具でドアヒンジに接続されています。ドアを固定具から外す前に、左右のヒンジの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。

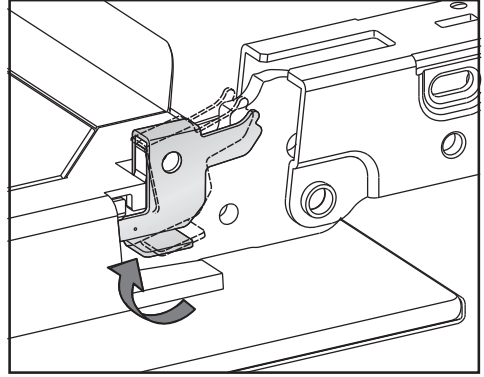
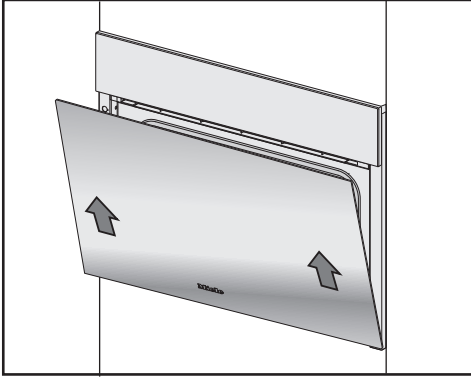


- ヒンジのストッパーを解除するには、上方向に、傾いて止まるまで回します。

ドアの取り外しは正しく行わないとスチームオープンが損傷するおそれがあります。ドアを固定具から水平方向に引っ張ろうとしないでください。固定具がスチームオープン側に跳ね返ってしまうことがあります。

ハンドルを持ってドアを固定具から外そうとしないでください。ハンドルが外れて破損するおそれがあります。

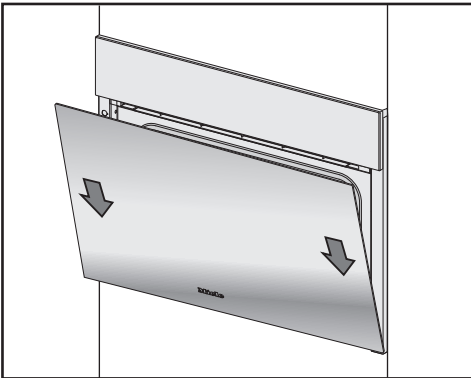
- ドアを、止まるまで上方向に持ち上げます。



- ドアの両側をしっかりと持ち、上方向に持ち上げて固定具から外します。
ドアがまっすぐになっていることを確認してください。
- ドアを事前に用意した柔らかい布などの上に置きます。

- ストッパーを再ロックするには、左右のストッパーを水平になるまで回します。

ドアの取り付け



- ドアの両側をしっかりと持ち、ドアヒンジ固定具に差し込みます。
ドアはまっすぐに差し込んでください。
- ドアを完全に開きます。

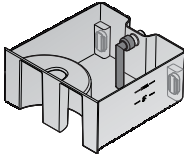
ストッパーがロックされていないとドアが緩み、破損につながります。
ドアを元へ戻したら、ストッパーがロックされていることを確認してください。

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。

ディスプレイのメッセージ

問題	原因および対策
F10	水タンクの吸引ホースが正しく挿入されていないか、垂直になっていない。 ■ 吸引ホースの位置を正しく調整します。 
F11 F20	排水ホースが詰まっています。 ■ スチームオープンのカルキ除去を行ってください（「清掃とお手入れ」 - 「お手入れ」 参照）。 ■ エラーコードが再び表示される場合は、ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。
F44	技術的な異常があります。 ■ 電源をオフにし、数分後にオンにしてください。 ■ 同じメッセージが再び表示されたら、ミーレ・カスタマーサービスにご連絡ください。
F55	調理モードの最長稼働時間を超えました。これにより、切り忘れ防止機能が作動しました。 ■ スチームオープンの電源をオフにし、再びオンにしてください。 スチームオープンは再び使用可能になります。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
F196	異常があります。 ■ スチームオープンの電源をオフにし、再びオンにしてください。
	庫内床面のフィルターがずれています。 ■ スチームオープンの電源をオフにします。  ■ フィルターを正しく挿入します。 ■ スチームオープンの電源を再びオンにします。 ■ エラーコードが再び表示される場合は、ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。
この表に記載されていないメッセージがディスプレイに表示される。	電子モジュールに異常があります。 ■ 約1 分間、スチームオープンへの電源供給を遮断してください。 ■ 電源を接続しなおしても問題が生じる場合は、ミーレ・カスタマーサービスまでご連絡ください。

予期しない動作

問題	原因および対策
庫内が加熱しない。	デモモードが有効になっています。 スチームクッカーは操作できますが、ヒーターは作動しません。 ■ デモモードを無効にします（「設定」 - 「ショールームプログラム」参照）。
	直下のグルメビルトインウォーマーによって、庫内が加熱されています。 ■ ドアを開き、庫内を冷まします。
引越した後、スチームオープンがヒートアップ段階から調理段階に切り替わらなくなつた。	引越しなどで標高が300 m以上変わり、水の沸点が変わりました。 ■ 沸点を調節するには、本製品のカルキ除去を行う必要があります（「清掃とお手入れ」 - 「お手入れ」参照）。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
稼働中、大量の蒸気が放出される。または、いつもとは違う場所から蒸気が漏れる。	ドアがしっかり閉じられていません。 ■ ドアを閉めます。
	ドアシール（パッキン）がしっかりはまっていません。 ■ ドア周りのドアシールを押し込み、均一にはまっていることを確認してください。
	ドアシールが破損（ヒビ割れなど）しています。 ■ ドアシールを交換してください。 ミーレ・カスタマーサービスにご連絡ください（巻末参照）。
開始時間と終了 機能が選択できない。	庫内の温度が高すぎます（プログラム終了直後など）。 ■ ドアを開き、オープン庫内を冷まします。
	通常、これらの機能はお手入れプログラムでは使用できません。
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。そのため、電源オフ時はセンサーコントロールが反応しません。 ■ 電源をオンにすると、センサーコントロールが反応します。 電源オフ時も近接センサーに反応させたい場合は、ディスプレイ画面！QuickTouch！オンの設定を選択します。
	スチームクッカーが電源に接続されていません。 ■ スチームクッカーの電源プラグがコンセントに正しく挿入されているか確認してください。 ■ ヒューズが切れ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ご連絡ください。
	操作パネルに異常があります。 ■ ディスプレイがオフになり本製品が再起動するまで、オン/オフセンサーコントロール の長押しします。

こんなとき、どうしたらいい？

音

問題	原因および対策
スチームオープンの使用中や、電源オフ後にブーンという音が聞こえることがあります。	この音が鳴っても、誤操作や故障があったわけではありません。この音は、ポンプによって水がシステムの中を通ることで発生します。
電源をオフにしてもファンの回る音が聞こえる。	ファンがまだ動いています。 本体には庫内から蒸気を排出するためのファンが装備されています。ファンは本体の電源をオフにした後もしばらく作動し続けます。しばらくすると自動的にオフになります。

期待通りの結果にならない

問題	原因および対策
レシピに記載された時間が経過してもケーキやクッキーが焼けていない。	レシピに記載された温度に正しく設定されていません。 ■ 温度を変更します。
	レシピと違う調理をしています。例えば、液体や卵を余計に加えると、調理に必要な調理時間が長くなります。 ■ レシピからの変更に合わせて、温度や調理時間を調整します。
ケーキやビスケットに焼きむらがある。	設定温度が高すぎます。
	ベーキングに2段以上の棚を使用しています。 ■ ベーキングは最大で2段までにしてください。

こんなとき、どうしたらいい？

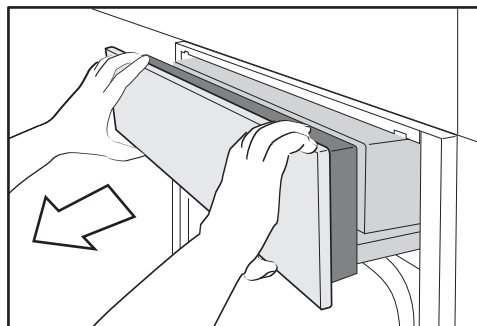
一般的な問題または技術的な障害

問題	原因および対策
本体の電源が入らない。	ブレーカーが落ちているかヒューズが切れています。 ■ ブレーカーを戻すか、ヒューズが切れていないか確認します（定格消費電力については型式表示シール参照）。
	技術的な不具合がある可能性があります。 ■ 以下の方法で本体を主電源から遮断し、約1分待ちます。 - 本体をコンセントから抜く - ブレーカーを落とす ■ 再び主電源に接続しても本体の電源がオンにならないようであれば、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。
庫内照明が点灯しない。	ランプに異常があります。 ■ ミーレコンタクトセンターに連絡しランプを交換してください。
 センサーコントロールを数回押しても、操作パネルが自動で開閉しない。	何かが操作パネルの開閉を妨害しています。 ■ 塞いでる物を取り除きます。
	障害物センサーは非常に敏感で、操作パネルが開閉しないことがあります。 ■ 操作パネルを手動で開閉してみてください(本章の後半参照)。 ■ 問題が頻繁に発生する場合は、Mieleカスタマーサービスにご連絡ください。

こんなとき、どうしたらいい？

操作パネルを手動で開く

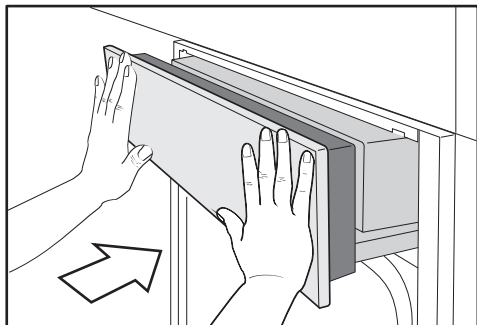
- ドアを注意しながら開けます。



- 操作パネルの上下を手でつかみます。
- まず操作パネルを前方に引き抜きます。
- 次に、操作パネルを慎重に上に押し上げます。

操作パネルを手動で閉じる

- 操作パネルの上下を手でつかみます。
- 操作パネルを慎重に下側へ押します。



- 操作パネルを押し込みます。

アクセサリーと洗剤

ミーレは本製品で利用できる便利なアクセサリー品や洗剤をご用意しています。

これらの製品は、ミーレオンラインショップでご注文いただけます。

ミーレ・カスタマーサービス（連絡先情報については裏表紙を参照）またはミーレ代理店にご注文いただくことも可能です。

容器

ミーレはさまざまな調理容器を提供しています。これらはすべて、ミーレ製機器の機能や寸法に合わせて最適化されています。各製品に関する詳細情報は、ミーレのウェブサイトを参照してください。

- 穴あきスチーム調理容器 各サイズ
- 穴なしスチーム調理容器 各サイズ
- ベーキングディッシュ 各サイズ
- ベーキングディッシュ用フタ

その他

- ベーキングトレイ
- 丸型ベーキング容器
- FlexiClipレール HFC 71
- 幅325 mmのスチーム調理容器用ホルダーラック

清掃・お手入れ用品

- カルキ除去剤 (6錠)
- マイクロファイバークロス
指紋や軽い汚れを落とします。

電源接続と設置



誤った設置による損傷のおそれがあります。別刷の「設置・施工手順書」に従ってください。

誤ったな設置により、本製品が損傷するおそれがあります。

本製品は資格のある技師のみが設置できます。

本製品の損傷を避けるために、ご使用の電源の仕様が本製品の型式表示シールに記載された数値（周波数と電圧）と必ず一致している必要があります。

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てください。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たこ足配線を使うと本製品に必要な安全性が保証されません（火災のおそれがあります）。本製品の電源への接続には、それらを使用しないでください。

本製品をビルトイン設置した後も、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。

庫内の最上段の棚に置いた調理容器の中身が見える高さに設置する必要があります。中身が見えないと、熱い食品がこぼれてけがをするおそれがあります。

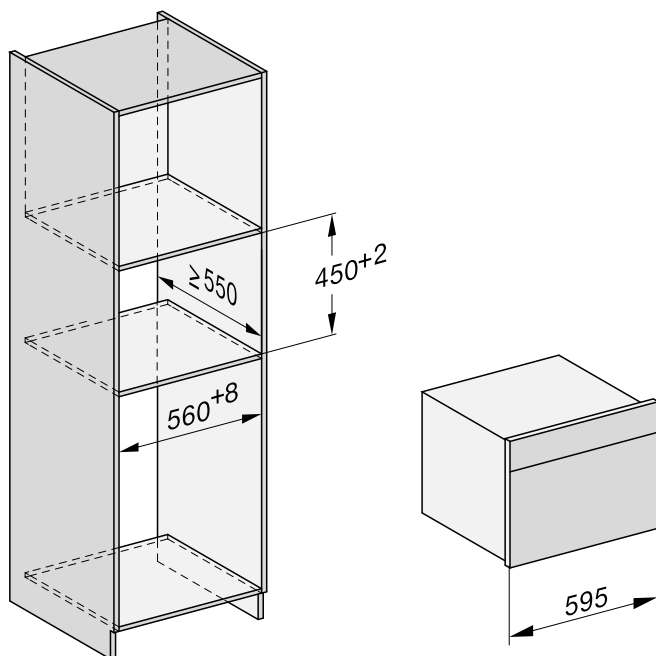
設置

ビルトイン寸法

寸法は mm 単位です。

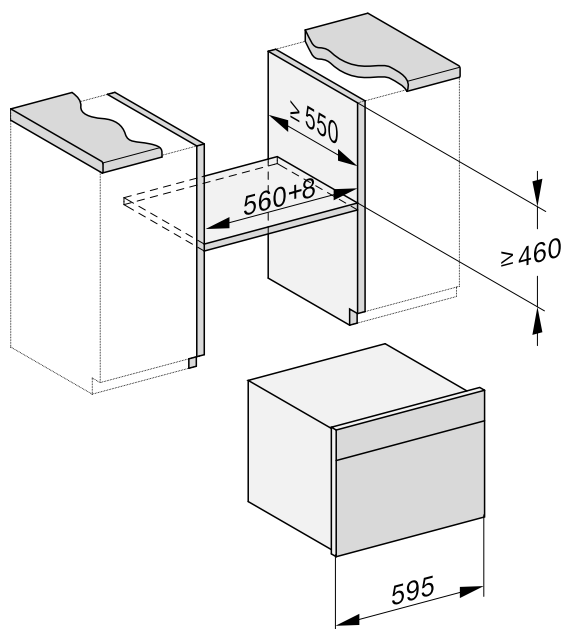
ツールユニットへの設置

背面には背板を取り付けないでください。別刷の「設置・施工手順書」に従ってください。



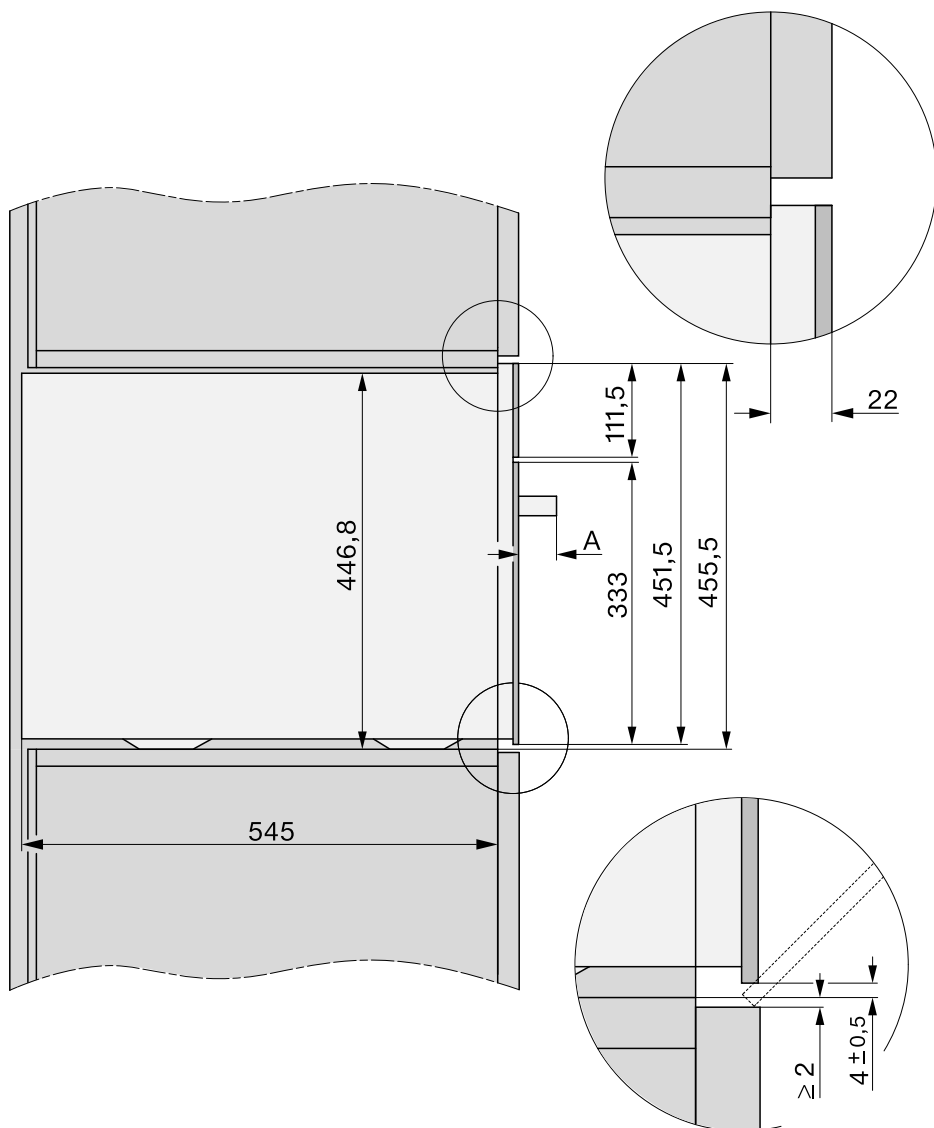
アンダーカウンターへの設置

背面には背板を取り付けないでください。別刷の「設置・施工手順書」に従ってください。



設置

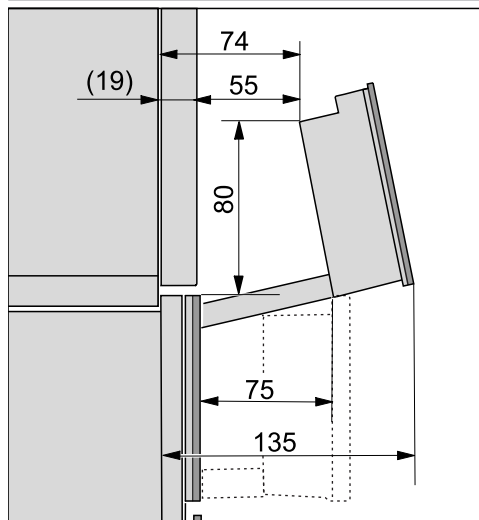
側面図



A DGC 74xx: 47 mm

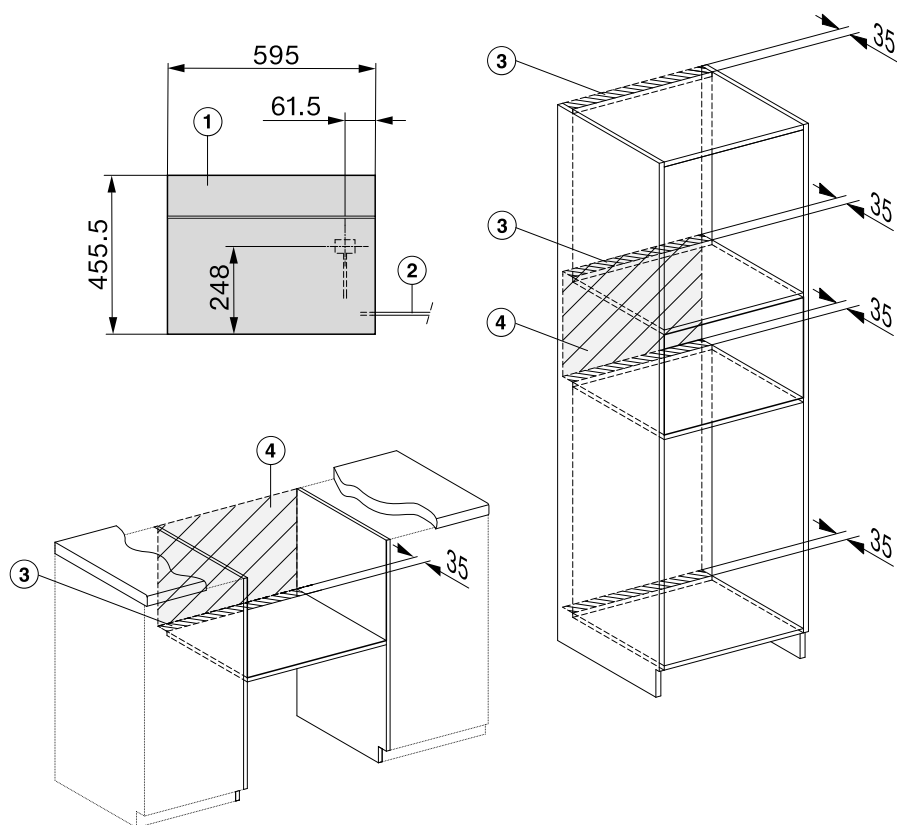
操作パネルの旋回範囲

操作パネルの前面には、開閉の妨げになるようなもの(ドアハンドルなど)を置かないでください。



設置

接続と換気



- ① 正面図
- ② 電源コード、長さ 2.000 mm
- ③ 換気用開口部、最小 180 cm²
- ④ このエリアには電源接続を設けないこと

スチームオーブンを設置する

- スチームオーブンを電源に接続します。

誤った輸送による損傷のおそれがあります。

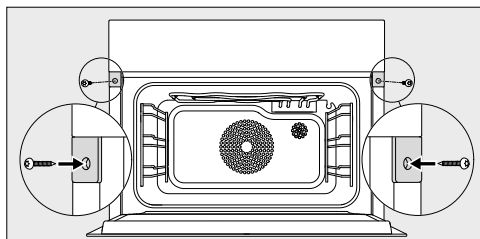
ドアハンドルを持ってスチームオーブンを持ち上げると、ドアが損傷する可能性があります。

持ち上げる際には、筐体の両側にある取っ手くぼみを使用してください。

スチームオーブンを水平に設置しないとスチームジェネレーターが正しく作動しない可能性があります。

許容差は最大2°です。

- スチームオーブンをビルトイン用の開口に押し込み、位置調整を行います。
その際に、電源ケーブルが挟まれたり損傷したりしないように注意してください。
- ドアを開きます。



- 付属のネジを使用して、キャビネットの木枠にスチームオーブンを固定します (3.5 x 25 mm)。
- スチームオーブンを電源に接続します。
- スチームオーブンのすべての機能が、取扱説明書通りに正しく作動することを確認します。

設置

電源接続

本製品をビルトイン設置した後も、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。

 誤った接続による損傷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、無許可で行った作業に対する責任を負いかねます。

ミーレは、正しく接地されていないことによる損害またはけが（感電等）に対して責任を負いません。

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。必要な接続データは、型式表示シールに記載されています。これらの詳細データが電源のものと一致していることを確認してください。

定格消費電力

型式表示シール参照

接続データ

接続データについては、型式表示シールを参照してください。これらが屋内の主電源と一致することを確認してください。

主電源から遮断する

 感電のおそれがあります。

本製品が修理中またはサービス中に主電源に接続されていると、感電のおそれがあります。

電源を抜いて、本機器が誤ってオンに戻ることをないようにしてください。

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。

機器の設置後、型式と製造番号は、開いた操作パネルの上部にある小さなプレートの記載をご確認ください。

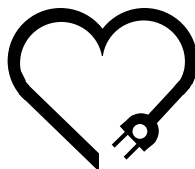
保証条件と保証期間

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。

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

DGC 7440

ja-JP

M.-Nr. 11 324 120 / 03