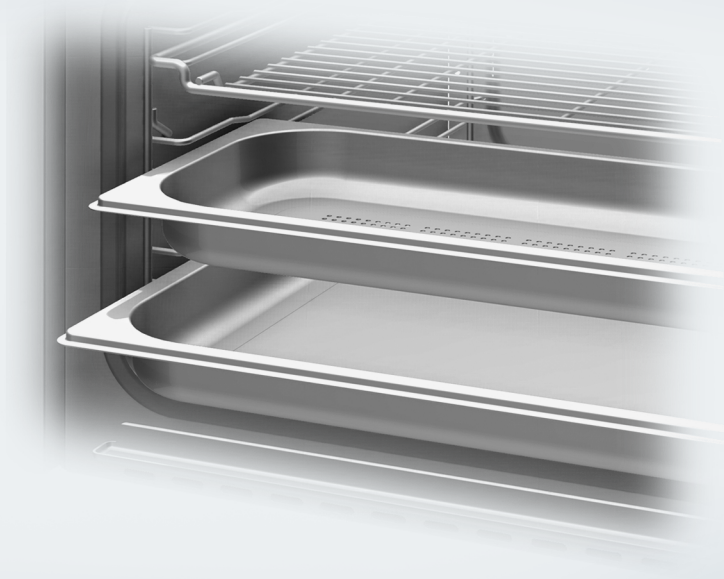


取扱説明書

スチームクッカー

DG 7240



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

目次

安全上のご注意	6
環境保護のために	11
各部の名称	12
本体	12
アクセサリ	13
操作パネル	14
オン/オフセンサーコントロール	15
ディスプレイ	15
センサーコントロール	15
記号	16
本製品を使用する	17
メニュー項目を選択する	17
リストで設定を変更する	17
棒グラフで設定を変更する	17
機能や調理モードを選択する	18
数字を入力する	18
MobileStartを有効にする	18
機能の説明	19
水タンク	19
水受けトレイ	19
温度	19
調理時間	19
ノイズ	19
ヒートアップ段階	20
調理段階	20
スチームリダクション	20
初めてお使いになる前に	21
Miele@home	21
基本設定	22
初めてお使いのときのクリーニング	23
正しい沸点を設定する	24
設定	25
設定の概要	25
「設定」メニューを開く	27
言語 ▾	27
現在時刻	27

ディスプレイ	28
音量レベル	29
単位	29
保温	30
スチームリダクション	30
推奨温度	30
水の硬度	31
安全機能	32
Miele@home	33
リモートコントロール	34
MobileStartを有効にする	34
リモート アップデート	34
ソフトウェアバージョン	35
ショールーム プログラム	35
工場出荷時設定	35
キッチンタイマー	36
メインメニューとサブメニュー	38
操作	39
調理プログラムの値や設定を変更する	40
温度を変更する	40
調理時間を設定する	41
調理時間を変更する	42
調理時間を削除する	42
調理プログラムを中断する	43
調理プログラムをキャンセルする	43
注記事項	44
スチームで調理をする利点	44
適した容器	44
水受けトレイ	44
棚位置	45
冷凍された食材	45
温度	45
調理時間	45
液体物を使う調理	45
ご自身のレシピ	45
スチーム調理	46
ECO - スチーム調理	46
早見表に関する注意事項	46

目次

野菜.....	47
魚.....	50
肉.....	53
米.....	55
穀類.....	56
パスタ.....	57
ダンプリング.....	58
豆類.....	59
鶏卵.....	61
果物.....	62
ソーセージ.....	62
甲殻類.....	63
貝類.....	64
組み合わせ調理（いろいろな食材を一度に調理）.....	65

その他の用途..... 66

温め直し.....	66
解凍.....	69
湯通し.....	72
瓶詰め.....	72
食器消毒.....	75
イースト生地発酵.....	75
おしぼりを温める.....	75
ゼラチンを溶かす.....	76
はちみつをやわらかくする.....	76
チョコレート溶かす.....	76
ヨーグルトを作る.....	77
ベーコンの脂抜き.....	78
玉ねぎを蒸す.....	78
スチームで果汁を抽出する.....	79
野菜や果物の皮をむく.....	80
りんごを保存する.....	80
ロワイヤル（ドイツの卵豆腐 eierstich）を作る.....	80
運転時間.....	80

自動プログラム..... 81



自動プログラムを使う.....	81
使用上の注意事項.....	81

清掃とお手入れ..... 82

不適切な洗剤.....	83
前面を清掃する.....	83
庫内を清掃する.....	84




水タンクを清掃する.....	85
アクセサリーを清掃する.....	85
棚受けを清掃する.....	85
本体のカルキ除去.....	86
こんなとき、どうしたらいい？	88
ディスプレイのメッセージ.....	88
予期しない動作.....	89
音.....	90
一般的な問題または技術的な障害.....	91
アクセサリーと洗剤	92
設置	93
電源接続と設置.....	93
ビルトイン寸法.....	94
ツールユニットへの設置.....	94
アンダーカウンターへの設置.....	95
側面図.....	96
接続と換気.....	97
スチームクッカーを設置する.....	98
電源接続.....	99
アフターサービス	100
故障の際の連絡先.....	100
保証条件と保証期間.....	100
通信モジュールの著作権とライセンス	101

安全上のご注意

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

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

図記号の例

-  **禁止**（してはいけないこと）
具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します。
-  **強制**（必ずすること）
具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。
-  **注意**（警告を含む）
具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

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

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

安全上のご注意

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



警告

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

お客様の安全を守り本製品の損傷を防ぐため、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、解凍、温め直しのためのご家庭での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。




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。梱包材をお子様近づけないでください。

安全上のご注意

 熱い表面や蒸気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。使用中、蒸気が通気口から放出されます。スチームクッカーのドアガラスと操作パネルは高温になります。

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、やけど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8 kgです。お子様が開いたドアでけがをするおそれがあります。お子様が、開いたドアの上に腰掛けたり、寄りかかったり、ぶら下がったりしないようにしてください。





警告

技術的安全性



 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ご足配線で電源に接続しないでください。 本製品に必要な安全性が保障されず、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、電機部品・機械部品の改造はきわめて危険であり、故障を招くおそれがあります。 いかなる場合も、本製品の筐体を開けないでください。


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

 ミーレ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。操作中、スチームクッカーは熱くなります。庫内、棚受け、アクセスリール、食品、蒸気により、やけどをするおそれがあります。

加熱した食品を出し入れしたり、庫内で例えば棚位置を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

 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。

 熱湯によるけがのおそれがあります。調理プログラムの最後に、スチームジェネレーターに残った熱湯は水タンクに戻されます。水タンクを本体から取り出すときに、傾けないように注意してください。



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。



耐熱性がなくスチームに耐えられないプラスチック食器は、高温で溶けて本製品に損傷を与えるおそれがあります。プラスチックの食器は、耐熱性（100°C）がありスチームに耐えられるもののみを使用してください。各メーカーの指示に従ってください。



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、つまずいたりするおそれがあります。不必要にドアを開けたままにしないでください。



ドアが支えられる最大重量は 8 kg です。開いたドアに寄りかかったり、上に腰掛けたり、重いものを置かないでください。ドアと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。



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。

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

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

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

使用済み製品の廃棄処分

電気および電子機器には、貴重な材料が含まれている場合があります。

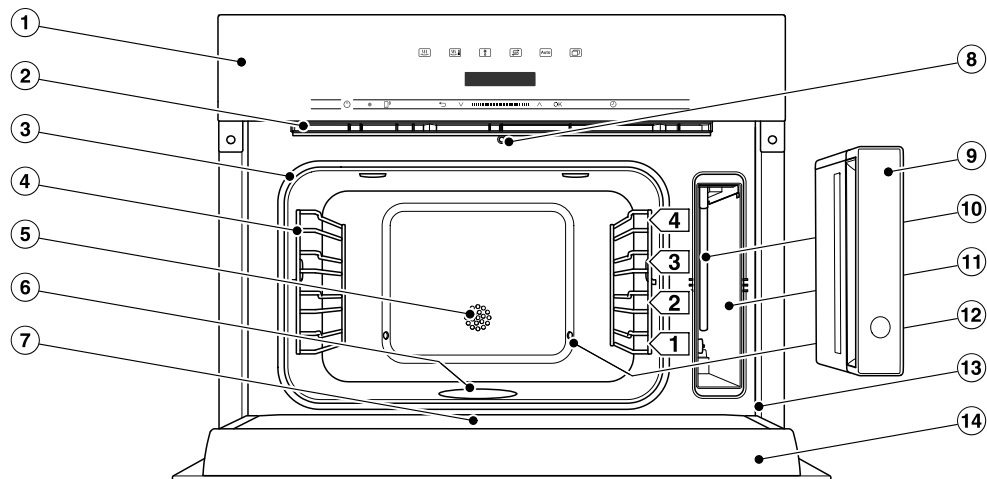
また、製品が正しく安全に作動するために不可欠な特定の金属、化合物、および部品も含まれています。これらは家庭ごみとして廃棄されたり不適切に取扱いをすると、人体や環境に悪影響を及ぼす恐れがあります。したがって、家庭ごみと共に不要になった製品を廃棄しないでください。



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

各部の名称

本体



- ① 操作部
- ② 通気口
- ③ ドアシール（パッキン）
- ④ 棚受け、4段
- ⑤ 温度センサー
- ⑥ 底部ヒーター
- ⑦ 水滴受け
- ⑧ スチームリダクション用の自動ドア解除
- ⑨ 水タンク（取り外し可能なこぼれガード付き）
- ⑩ 吸引管
- ⑪ 水タンク収容部
- ⑫ スチーム給気口
- ⑬ フロントフレーム、型式表示シール付き
- ⑭ ドア

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、ドアを開くと見えるフロントフレームに貼られています。

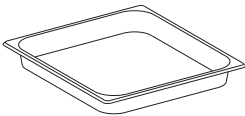
型式表示シールには、型番、製造番号、電気接続データ（電圧、周波数、定格消費電力）が記載されています。

ご質問や問題点に関してミーレ・カスタマーサービス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

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はいずれもミーレからご購入いただけます（「アクセサリと洗剤」を参照）。

DGG 100 40



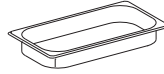
水受けトレイ (1枚)

余分な水を受けるために使用します。

水受けトレイをスチーム調理容器として使用することもできます。

幅x奥行x高さ：375 x 394 x 40 mm

DGG 50 40



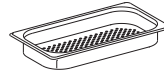
穴なしスチーム調理容器 (1枚)

総容量 2.2 L

利用可能容量 1.6 L

375 x 197 x 40 mm (幅 x 奥行 x 高さ)

DGGL 50 40



穴あきスチーム調理容器 2 個

総容量 2.2 L

利用可能容量 1.6 L

375 x 197 x 40 mm (幅 x 奥行 x 高さ)

ラック



お持ちの食器を置くためのラック (1枚)

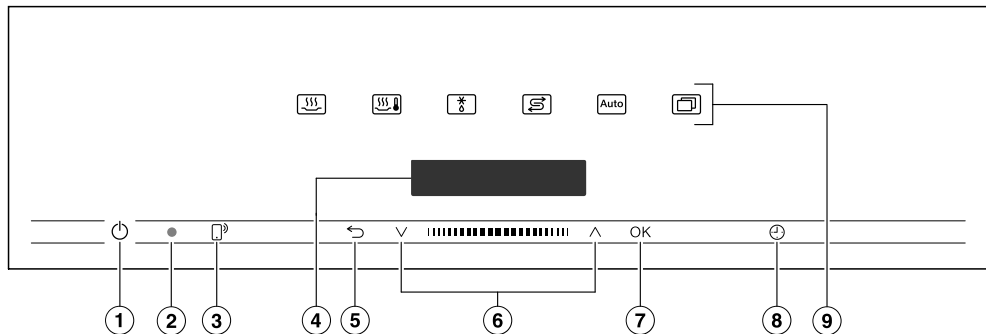
カルキ除去剤

本製品のカルキ除去に使用します。

ミーレスチームクッカーレシピブック

ミーレのテストキッチンからの最高のレシピを集めました

操作パネル



- 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 传感器コントロール
モバイル端末を介して操作
- ④ ディスプレイ
時刻や操作に関する情報を表示
- ⑤ 传感器コントロール
1つ前に戻る、調理プログラムをキャンセルする
- ⑥ 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
- ⑦ OK 传感器コントロール
機能を選択、設定を保存
- ⑧ 传感器コントロール
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
- ⑨ 各種センサーコントロール
モード、自動プログラム、設定の選択

オン/オフセンサーコントロール

○ オン/オフセンサーコントロールはくぼんでいて、タッチに反応します。


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います。

○ 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** | **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。




操作パネル

ディスプレイの下のセンサーコントロール

センサー コントロール	機能
	お持ちのモバイル端末から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）。
	1つ前に戻るか、メインメニューに戻ります（現在いるメニューによる）。調理プログラムが同時に進行中の場合は、このセンサーコントロールを使ってプログラムをキャンセルします。
	ナビゲーションエリアでは、矢印ボタンやその間のエリアを使って、選択リストを上下にスクロールします。ディスプレイには、選択したいメニュー項目が表示されます。 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。
<i>OK</i>	確認可能な値、メッセージ、または設定に達すると、 <i>OK</i> センサーコントロールがオレンジ色に点灯します。 このセンサーコントロールを選択すると、キッチンタイマーなどの機能にアクセスしたり、値や設定の変更を保存したり、指示を確認したりできます。
	調理プログラムが進行中でない場合は、いつでもこのセンサーコントロールを使ってキッチンタイマーをセットできます（例：卵を茹でる時など）。 調理プログラムが進行中の場合、キッチンタイマー、調理時間、開始時刻または終了時刻を設定できます。

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 <i>OK</i> を押します。
	キッチンタイマー
	チェックマークが、現在選択されている項目を示しています。
	一部の設定（ディスプレイの明るさ、アラーム音量など）は、棒グラフを使って選択します。

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

- ご希望のメニュー項目に達するまで、△▽ 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放すまでリストは自動的にスクロールし続けます。

- OK で選択を確定します。

リストで設定を変更する

現在の設定の横に ✓ チェックマークが表示されます。

- ご希望の値や設定に達するまで、△▽ 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。


本製品を使用する

機能や調理モードを選択する

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

- ご希望のセンサーコントロールをタッチします。

操作パネル上のセンサーコントロールがオレンジ色に点灯します。

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

調理モードを変更する


調理プログラム中に別の調理モードに変更することができます。

元々選択していた調理モードのセンサーコントロールがオレンジ色に点灯します。

- 新しい機能または動作モードのセンサーコントロールをタッチします。






新しい調理モードが、その推奨値とともに表示されます。

新しい調理モードのセンサーコントロールがオレンジ色に点灯します。

その他  の場合：リストをスクロールしてメニュー項目を選択します。

数字を入力する

変更可能な数字は強調表示されます。


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


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

- OKで確定します。

変更された数字が保存されました。これにより、前のメニューに戻ります。


MobileStartを有効にする

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

 センサーコントロールが点灯します。

Mieleアプリを使って、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。

水タンク

許容量は最大1.5リットル、最小0.5リットルです。水タンクにマークがあります。上限のマークを絶対に超えないようにしてください。

水の使用量は、食品の種類と調理時間によって異なります。調理中に水の追加が必要と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。

水タンクはプッシュ/プルシステムで取り外しを行います：取り外すには水タンクを軽く押します。

調理プログラムの最後に、スチームジェネレーターに残った熱湯は水タンクに戻されます。スチームを使うプログラムの後は毎回水タンクを空にしてください。

水受けトレイ

穴あき容器を使用する場合は、水受けトレイを棚位置 1 に置きます。流れ出た液体を集めて簡単に捨てることができます。

必要であれば、水受けトレイを調理容器として使うこともできます。

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、調理プログラムごと、あるいはそのプログラムの毎回の使用時に一定の範囲内で変更できます。推奨温度は 5° C 刻みで変更できます（「設定」 - 「推奨温度」参照）。

調理時間

調理時間は1分 (00:01) から10時間 (10:00) まで設定できます。調理時間が59分を超える場合は、時間と分の単位で入力する必要があります。例：調理時間 80分 = 1:20。

スチームで調理する場合、設定温度に達してから調理時間がカウントされます。

ノイズ

電源をオンにしたとき、使用中、オフにした後に、ポンピング音が聞こえます。これはポンプで水を通す音で、正常です。

使用中は、ファンの音が聞こえます。

機能の説明

ヒートアップ段階

設定温度までヒートアップされている間、ディスプレイには上昇する庫内温度が表示されません。

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。冷蔵や冷凍をした食品を調理する場合や低温で調理する場合、この時間は長くなります。

調理段階

調理段階は、設定温度に達してから開始されます。調理段階では、残り時間がディスプレイに表示されます。

スチームリダクション

約80° C以上で調理する場合は、調理時間終了の少し前に本製品のドアが自動的に少し開き、スチームの一部を逃します。**スチームリダクション**と表示されます。ドアは再び自動的に閉じます。

スチームリダクションはオフにすることができません（「設定」 - 「スチームリダクション」参照）。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放出されません。

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@homeのご利用

Miele アプリのご利用が可能かどうかは、お住まいの国でMiele@homeのサービスをご利用できるかによって異なります。

Miele@homeサービスは全ての国でご利用いただけるとは限りません。

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。



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をセットアップする

Miele@homeセットアップと表示されま
す。

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

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

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

ディスプレイ表示とMieleアプリのガイダンスに従います。

時刻を設定する

■ 時間と分を設定します。

■ OKで確定します。

初めてお使いになる前に

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。

水タンクを清掃する

- 水タンクを取り外します。
- こぼれガードを取り外します。
- 水タンクを手で洗います。

アクセサリー/庫内を清掃する

- すべてのアクセサリーを本体から取り出します。
- アクセサリーを、お湯で薄めた食器用台所洗剤または食器洗い機で洗います。

本体の内壁には、工場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」 - 「本体のカルキ除去」参照）。

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
ディスプレイ	明るさ ■■■■■■ QuickTouch オン オフ*
音量レベル	アラーム音 メロディ* ■■■■■■ ソロ音 ■■■■■■■■■■ 操作音 ■■■■■■ メロディ オン* オフ
単位	温度 °C* °F
保温	オン オフ*
スチームリダクション	オン* オフ
推奨温度	
水の硬度	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
安全機能	センサーキーロック オン オフ* システムロック オン オフ*
Miele@home	オン オフ 接続ステータス 再セットアップ リセット セットアップ



* 工場出荷時設定

設定

メニュー項目	可能な設定
リモートコントロール	オン* オフ
リモート アップデート	オン* オフ
ソフトウェアバージョン	
ショールーム プログラム	デモモード オン オフ*
工場出荷時設定	機器設定 推奨温度

* 工場出荷時設定

「設定」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

ディスプレイに常に時刻が表示されます。

ディスプレイ  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。

合わせて ディ스플레이  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。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

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

設定

時刻表示

時刻は、24時間または12時間表示（24 h または 12 h）できます。

設定

時刻を設定します。

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

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。

ディスプレイ

明るさ

ディスプレイの明るさは、7段階の棒グラフで表されます。

- ■■■■■■■■
明るさ最大
- ■-----□
明るさ最小

QuickTouch

電源オフ時に、センサーコントロールをどのように反応させるかを選択します。

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

音量レベル

アラーム音

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

メロディ

プロセスの終了時には、メロディー が数回、一定時間をあけて流れます。

メロディーの音量は、7段階の棒グラフで表されます。

- ■■■■■■■■

音量最大

- □□□□□□□

メロディーオフ

ソロ音

プロセスの終了時に、しばらくの間、連続音が鳴ります。

連続音の間隔は7段階の棒グラフで表されます。

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

間隔最大

- □□□□□□□□□□□□

間隔最小

操作音

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

- ■■■■■■■■

音量最大

- □□□□□□□

操作音オフ

メロディ

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

単位

温度

温度を 摂氏 (°C) または華氏 (°F) に設定できます。

設定

保温

保温 機能を使って、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。ドアを開けるか、センサーをタッチすることで、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

- オン

約80°C以上の温度で調理した場合は、調理時間終了の少し前にドアが自動的に少し開きます。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。ドアは再び自動的に閉じます。

- オフ

スチームリダクションがオフの場合、**保温**機能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。

水の硬度

本製品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の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われる必要があります。お住まいの地域の水の硬度を調べるには、水道局にお問い合わせください。

ミネラルウォーターなどのボトル入り水を使用する場合は、炭酸が入っていないことを確認してください。カルシウム含有量に応じて、この設定を調整します。カルシウム含有量は、 mg/L Ca^{2+} または $\text{ppm}(\text{mg Ca}^{2+}/\text{L})$ の単位でボトルに記載されています。

水の硬度は 1°dH から 70°dH の間で設定できます。硬度の初期設定は 15°dH （硬水）のため、必ず調整してください。参考：日本国内の平均は 3°dH です。

- 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。

水の硬度		カルシウム含有量 mg/L Ca^{2+} または $\text{ppm}(\text{mg Ca}^{2+}/\text{L})$	設定
$^\circ\text{dH}$	$\text{mg CaCO}_3/\text{L}$		
1	18	7	1
2	36	14	2
3	54	21	3
4	72	29	4
5	89	36	5
6	107	43	6
7	125	50	7
8	143	57	8
9	161	64	9

水の硬度		カルシウム含有量 mg/L Ca^{2+} または $\text{ppm}(\text{mg Ca}^{2+}/\text{L})$	設定
$^\circ\text{dH}$	$\text{mg CaCO}_3/\text{L}$		
10	179	71	10
11	197	79	11
12	215	86	12
13	232	93	13
14	250	100	14
15	268	107	15
16	286	114	16
17	304	121	17
18	322	129	18
19	340	136	19
20	358	143	20
21	375	150	21
22	393	157	22
23	411	164	23
24	429	171	24
25	447	179	25
26	465	186	26
27	483	193	27
28	501	200	28
29	518	207	29
30	536	214	30
31	554	221	31
32	572	229	32
33	590	236	33
34	608	243	34
35	626	250	35

設定

水の硬度		カルシウム含有量 mg/L Ca ²⁺ または ppm ²⁺ (mg Ca ²⁺ /L)	設定
° dH	mg CaCO ₃ /L		
36	644	257	36
37-45	661-804	258-321	37-45
46-60	822-1073	322-429	46-60
61-70	1090-1251	430-500	61-70

システムロック

システムロックは、誤って電源オンするのを防ぎます。

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

システムロックは、停電などの電源異常の後でも作動し続けます。

- オン

システムロックが有効です。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。

- オフ

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。

安全機能

センサーキーロック

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

- オン

センサーキーロックが有効です。センサーキーロックを短時間無効にするには、OKセンサーコントロールを6秒以上長押しします。

- オフ

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

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。
- **接続ステータス**
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。

設定

リモートコントロール

Mieleアプリをモバイル端末にインストールし、Miele@homeシステムにアクセスでき、リモートコントロール機能を有効（オン）にしている場合は、MobileStart機能を使って、進行中の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せん。

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

リモートアップデートを実行する

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

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

アップデートはすぐにインストールするか、後ほどインストールすることができます。再び本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。

デモモード

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

- **オン**
OK を4 秒間以上押し続け、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。
- **推奨温度**
変更された推奨温度は、工場出荷時設定にリセットされます。

キッチンタイマー

キッチンタイマー 機能を使う

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

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

- 設定できるキッチンタイマーの最長時間は59分59秒です。

キッチンタイマーを設定する

ディスプレイ | QuickTouch | オフ 設定をした場合は、キッチンタイマーを設定する前に電源をオンにする必要があります。そうすると、電源オフ時もキッチンタイマーのカウントダウンがディスプレイに表示されます。

例：ゆで卵を作るため、キッチンタイマーの時間を6分20秒に設定したい場合に使用します。

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

設定 00:00 min と表示されます。

- ナビゲーションエリアを使用して、06:20 を設定します。
- OK で確定します。

キッチンタイマーの時間が保存されました。

電源をオフにすると、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。

キッチンタイマー使用時に、調理を調理時間を設定**しないで**行っている場合、選択した温度に到達次第 △ とキッチンタイマーが表示されません。

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

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

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

- ⓐ を選択します。
- 必要であれば、OK で確定します。

音が止まり、ディスプレイ内の記号が消えます。

キッチンタイマー時間を変更する

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

選択したキッチンタイマー時間が表示されます。

- キッチンタイマーに設定した時間を変更します。
- **OK**で確定します。







変更したキッチンタイマー時間が保存されました。

キッチンタイマー時間を削除する

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

キッチンタイマー時間が削除されました。

メインメニューとサブメニュー

メニュー	推奨値	範囲
調理モード		
スチーム調理 	100 °C	40-100 °C
温め直し 	100 °C	80-100 °C
解凍 	60 °C	50-60 °C
カルキ除去 		
自動プログラム 		
その他 		
湯通し	-	-
瓶詰め	90 °C	80-100 °C
消毒	-	-
イースト生地の発酵	-	-
ECO - スチーム調理	100 °C	40-100 °C
設定 ▶		
運転時間		

- 電源をオンにします。

メインメニューが表示されます。

蒸留水、炭酸水、その他の液体物は、スチームクッカー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「max」マークまで満たし、本体に押し込みます。
- 穴あき容器を使用する場合は、水受けトレイを棚位置 1 に置きます。
- 食材を入れます。
- 調理モードを選択します。

調理モードが最初に表示され、続いて推奨温度が表示されます。

- 必要であれば、推奨温度を変更します。


推奨温度は、数秒以内に反映されます。温度は後で矢印ボタンを使って変更できます。

- OK で確定します。

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。

- 調理終了後、選択した調理モードのセンサー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。

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。

- 食品を庫内から取り出します。
- 電源をオフにします。

操作

スチームクッカーを清掃する

- 必要であれば、庫内から水受けトレイを取り外して空にします。

 熱湯によるけがのおそれがあります。調理プログラムの最後に、スチームジェネレーターに残った熱湯は水タンクに戻されます。

水タンクを本体から取り出すときに、傾けないように注意してください。

- 水タンクを取り外します。
- こぼれガードを取り外し、水コンテナを空にします。
- 使用後毎回、「清掃とお手入れ」の手順に従って機器全体を清掃し乾かします。

こぼれガードを取り付けるときは、正しくはまっていることを確認してください。

- 庫内が完全に乾くまで、ドアは開けたままにしてください。

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。

調理プログラムの値や設定を変更する



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


次の設定が変更できます（調理モードによる）。

- 温度
- 調理時間
- 終了
- 開始

温度を変更する

スチーム調理  と ECO - スチーム調理調理モードでは、温度を変更できます。

推奨温度そのものをお好みに合わせて再設定するには、**その他**  | **設定**  | **推奨温度** を選択します。

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

変更したい温度がディスプレイに表示されません。

- ナビゲーションエリアで、ご希望の温度に変更します。

温度は5° C単位で変更できます。

- OK で確定します。

調理プログラムは、新しい設定温度で再開します。

調理時間を設定する

食材を入れてから調理を開始するまでの時間が長いと、調理結果が悪くなる可能性があります。生鮮食材は、変色したり腐食したりする可能性があります。調理プログラム開始までの時間は、できるだけ短くしてください。

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

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

- 調理時間

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

- 終了

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

- 開始

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

- ④ センサーコントロールを選択します。
- ご希望の時刻を設定します。
- OKで確定します。
- ↶ センサーコントロールをタッチして、選択した調理モードのメニューに戻ります。

調理時間は、必要温度に達するまで開始されません。



約80 °C以上の温度で調理している場合、調理時間終了の少し前に **スチームリダクション** とディスプレイに表示され、ドアが自動的に少し開きます。

- **スチームリダクション** がディスプレイから消えるまで待ってから、ドアを開け食品を取り出します。

自動ドアロックが元の位置に格納されてからでないと、新しい調理プログラムは開始できません。損傷するおそれがあるため、手動で押し込まないでください。


操作



調理時間を変更する

-  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。
- 選択した調理モードのメニューに戻るには、 をタッチします。

停電の場合、これらの設定はすべて削除されます。

調理時間を削除する

スチーム調理  および ECO - スチーム調理 調理モードでは **調理時間** を削除することができます。


-  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。
- 選択した調理モードのメニューに戻るには、 をタッチします。

調理時間 を削除した場合、**終了** と **開始** の設定時刻も削除されます。

終了 または **開始** を削除すると、調理プログラムは設定した調理時間を使って開始します。


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。庫内の加熱がオフになります。設定した調理時間はすべて保存されます。

 熱い蒸気によるけがのおそれがあります。

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。

操作中、スチームクッカーは熱くなります。庫内、棚受け、アクセサリ、食品により、やけどをするおそれがあります。

熱い食品の庫内への出し入れや、熱い庫内での作業を行う場合は、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ときは、熱い食品がこぼれないようにしてください。


ドアが閉まると調理プログラムが再開されません。

ドアを閉めるときに、圧力の関係でヒューという音が聞こえることがあります。

加熱が再開され、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。設定温度に達すると、ディスプレイには残り時間がカウントダウン表示されます。

調理の最後の1分間にドアを開けると、調理プログラムはその時点で終了します。

調理プログラムをキャンセルする

■ 選択した調理モードのセンサーコントロール、または  をタッチします。

■ 必要であれば、**プロセス中断** を選択し、OK で確定します。

庫内の加熱はオフになります。設定した調理時間はすべて削除されます。

メインメニューが表示されます。

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

本製品にはステンレス製の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。

スチーム調理には穴あき調理容器の使用が最適です。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。

- 100 ° Cの耐熱性があり、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、スチームクッカー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、せつ器などの厚みのある容器は、スチーム調理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。
- 調理容器は、庫内の床面に直接置くのではなく、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置きます。

水受けトレイ

穴あき容器を使用する場合は、水受けトレイを棚位置 1 に置きます。流れ出た液体を集めて簡単に捨てることができます。

必要であれば、水受けトレイを調理容器として使うこともできます。

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、棚受けにすらして置き、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かかります。冷凍食材は量が多いほど、ヒートアップ段階が長くかかります。

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


鍋やフライパンで調理する料理もスチームクッカーで作ることができます。調理の所要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。

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  | ... |

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
フェネル (2等分)	10-12
フェネル (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	27-29
2等分	21-22
4等分	16-18
ジャガイモ (やや煮崩れしにくいもの、皮なし)	
丸ごと	25-27
2等分	19-21
4等分	17-18
ジャガイモ (くずれやすいもの、皮なし)	
丸ごと	26-28
2等分	19-20
4等分	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
ロマネスク (丸ごと)	22-25
ロマネスク (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

穴あき容器に入れた魚を、他の容器に入れた他の食材と同時に調理する場合は、他の食材に魚の臭いが移らないよう、魚を入れた容器は汁を溜めるガラストレイまたは水受けトレイ（モデルによる）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

- ディ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のよ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

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
バスア切り身	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

肉

新鮮な肉

肉を通常どおり準備します。

冷凍された食材

肉は調理する前に完全に解凍する必要がありま
す（「特別プログラム」-「解凍」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
い場合は、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

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
牛うちもも肉	110-120

⌚ 調理時間

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。

設定

スチーム調理 

温度：100° C

調理時間：早見表参照

	割合 米：水分	🕒 [分]
長粒米		
バスマティライス	1：1.5	15
パーボイルド米	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

🕒 調理時間

スチーム調理

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

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

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

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

スチーム調理

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

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

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

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

スチーム調理

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

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

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

スチーム調理

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

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

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

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

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

スチーム調理

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

スチーム調理

温度：早見表参照

調理時間：早見表参照

	 温度 [° C]	 調理時間 [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

組み合わせ調理（いろいろな食材を一度に調理）

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、ガラストレイまたは水受けトレイ（モデルによる）の真上に置きます。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。

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

その他の用途

温め直し

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もありません。

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。

調理時間

皿や容器の数は、調理時間には影響しません。

早見表に記載の調理時間は、一皿あたりの食品量が平均的な場合です。食材の量が多い場合は調理時間を延ばします。

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、ルラード、ダンプリング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
- スチームが食器に凝結しないよう、温め直しするときに食品を覆います。
- 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。

食品を温める

- 温める食品に、100 ° Cの温度と蒸気に耐えられる皿またはホイルをかぶせます。
- 食品をラックまたは調理容器に置きます。

設定

温め直し 

または

スチーム調理 

温度：100 ° C

時間：早見表参照

その他の用途

早見表に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。必要であれば、調理時間を延ばすことができます。

食品	⊕* [分]
野菜	
ニンジン カリフラワー コールラビ 豆	6-7
つけあわせ	
パスタ 米	3-4
ジャガイモ (縦に2等分)	12-14
ダンプリング	15-17
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	5-6
ミートボール	13-15
チキンカツレツ 七面鳥カツレツ	7-8
魚	
魚の切り身 (厚さ 2 cm)	6-7
魚の切り身 (厚さ 3 cm)	7-8
料理 (皿盛り)	
トマトソースのスパゲッティ	13-15
豚肉のロースト、ジャガイモ、野菜	12-14
肉詰めピーマン (2等分)、米	13-15
チキンフリカッセ、米	7-8
野菜スープ	2-3

その他の用途

食品	⊕* [分]
クリームスープ	3-4
澄ましスープ	2-3
シチュー	4-5

⊕ 所要時間

* 食品を皿に置き、皿をかぶせて温め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、袋に入れておきます。

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

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、その下にガラストレイまたは水受けトレイを置きます。食材が溶けた液体の中に浸らないように置きます。

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	温度 [°C]	解凍時間 [分]	室温に置く時間 [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

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 | 湯通し

または

スチーム調理

温度：100° C

湯通し時間：1分

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。やわらかい果物はず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、アブリコット）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（「特別プログラム」-「湯通し」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。瓶に液体を入れません。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。

食材を瓶詰めする

- ラックを棚位置 1に置きます。
- ラック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  | 瓶詰め

または

スチーム調理 

温度：早見表参照

瓶詰め of 所要時間：早見表参照

その他の用途

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。

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℃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、分解し丁寧に洗浄します。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 | 消毒

時間：1分から10時間

または

スチーム調理

温度：100℃

時間：15分

イースト生地の発酵

- レシピに従い生地を用意します。
- 生地をボウルに入れ、覆わずにラックの上に置きます。

設定

その他 | イースト生地の発酵

時間：レシピの指示に従う

または

スチーム調理

温度：40℃

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

スチーム調理

温度：70℃

調理時間：2分

その他の用途

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、パッケージの説明に従って水を加えます。
- ボウルを覆い、ラックに置きます。

設定

スチーム調理

温度：90 ° C

調理時間：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

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°C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

スチーム調理

温度：65 ° C

調理時間：20 分

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いません。

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

スチーム調理

温度：40℃

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ざっていなかった。

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ールで容器を覆います。

設定

スチーム調理 

温度：100℃

調理時間：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ールで容器を覆います。

設定

スチーム調理 

温度：100℃

調理時間：4分

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しく下さい。
- 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、またはガラストレイか水受けトレイ（モデルによる）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

その他の用途

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、穴あき調理容器に入れます。
- アーモンドの皮をむくには、庫内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

スチーム調理

温度：100° C

時間：早見表参照

食材	⌚ [分]
アプリコット	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

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

スチーム調理

温度：50° C

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° C

調理時間：4分

運転時間

スチームクッカーの総稼働時間数を照会する場合に **その他**  | **運転時間** を選択します。

本製品には、野菜の調理のための自動プログラムが20個以上搭載されています。温度と調理時間は予め設定されているため、野菜を適切な大きさに準備するだけです。

野菜のスチーム調理に関するヒントは、「スチーム調理」-「野菜」を参照してください。

自動プログラムを使う

- 自動プログラム  を選択します。


リストがディスプレイに表示されます。

- 野菜の種類を選択します（例 エンドウ豆）。
- ご希望の調理具合を設定します。
- ディスプレイの指示に従います。

使用上の注意事項

- 別の調理をした後は、スチームクッカー庫内が室温まで下がってから自動プログラムを開始してください。
- 調理具合は、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、ご希望の調理具合を設定します。
- **開始** 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。
- 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ことがあります。本体から離れて、蒸気が放散するまでお待ちください。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。

清掃とお手入れ

 熱い表面によるけがのおそれがあります。

操作中、スチームクッカーは熱くなります。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。

清掃をする前に、庫内、棚受け、アクセサリーを冷まします。

 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。

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。

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。

本製品の清掃には家庭用の洗浄液のみを使用してください。

洗剤の残留物はすぐに拭き取ってください。

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。

汚れが長時間放置された場合、除去が不可能になる場合があります。

表面が変色または損傷する場合があります。

このため、汚れはすぐに取り除くことをお勧めします。

■ 毎回の使用後、本体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、ドアは開けたままにしてください。

ヒント: 休暇などでしばらく本製品を使わない場合は、しっかり掃除・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⁺を洗剤なしで使うこともできます。

清掃とお手入れ

庫内を清掃する

毎回の使用後、庫内、ドアシール、水滴受け、ドアの内側の清掃と乾燥を行ってください。

- 汚れは以下の方法で取り除きます：
 - 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。
- 清掃が終わったら、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。
- 表面を乾いた布で拭きます。

長期の使用を経ると、**底部ヒーター**が液滴で変色する場合がありますが、これにより機能が損なわれることはありません。

ドアシールは、本体の製品寿命にわたって使用できるよう設計されています。何らかの理由で交換が必要な場合は、ミーレ・カスタマーサービスにお問い合わせください（巻末参照）。

自動ドア開閉部を清掃する

ドア開閉部が食品で汚れないよう注意してください。

- 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で**すぐに**拭き取ってください。
- 清掃が終わったら、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。

水タンクを清掃する

- 毎回の使用後、水タンクを取り外します。
- こぼれガードを取り外します。
- 水タンクを空にします。
- 水タンクを手ですすぎ、湯あかを防ぐために乾燥します。
- こぼれガードを元通り水タンクに取り付けます。こぼれガードが正しくはまっていることを確認します。

アクセサリーを清掃する

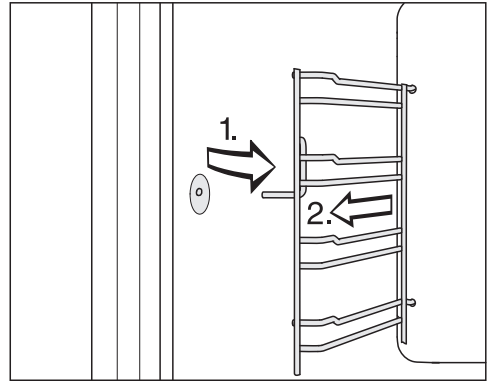
本製品に付属のアクセサリーは食器洗い機に対応しています。

水受けトレイ、ラック、調理容器を清掃する

- 水受けトレイ、ラック、調理容器は使用後毎回、洗浄・乾燥します。
- 調理容器の青みがあった汚れは酢で取り除きます。その後、きれいな水で洗い流します。

棚受けを清掃する

棚受けは食器洗い機に対応しています。



- 棚受けを取付部(1.)から引き出し、取り出します(2.)。
- 棚受けは、食器洗い機で洗浄するか、お湯と少量の食器用洗剤を含ませたきれいなスポンジまたは布で手洗いします。

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。

清掃とお手入れ

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。

本製品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。残り最後の調理プロセスの後、スチームクッカーはロックされます。


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。

開始と**終了**機能はカルキ除去実行中は使用できません。

- 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。これには数分かかる場合があります。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  まで水道水のぬるま湯を入れ、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。
- 水タンクを本体に押し込みます。
- 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。

- 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、**終了**とディスプレイに表示され、音が鳴ります。

- 電源をオフにします。
- 水タンクを取り外し、こぼれガードを取り外します。
- 水タンクを空にして乾かします。
- 庫内を冷まします。
- 庫内を乾かします。
- 庫内が完全に乾くまで、ドアは開けたままにしてください。

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
F44	技術的な異常があります。 <ul style="list-style-type: none">■ 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。
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。 <ul style="list-style-type: none">■ 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。

こんなとき、どうしたらいい？

予期しない動作

問題	原因および対策
庫内が加熱しない。	<p>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。</p> <p>■ 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）。</p>
	<p>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。</p> <p>■ ドアを開き、庫内を冷まします。</p>
引越し後、ヒートアップ段階から調理段階に切り替わらなくなった。	<p>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。</p> <p>■ 沸点を調節するには、スチームクッカーのカルキ除去を行う必要があります（「清掃とお手入れ」-「スチームクッカーのカルキ除去」参照）。</p>
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。	<p>ドアがしっかり閉じられていません。</p> <p>■ ドアを閉めます。</p>
	<p>ドアシール（パッキン）がしっかりはまっていません。</p> <p>■ 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。</p>
	<p>ドアシールが破損（ヒビ割れなど）しています。</p> <p>■ 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）。</p>
開始と終了機能が働かない。	<p>庫内の温度が高すぎます（プログラム終了直後など）。</p> <p>■ ドアを開き、庫内を冷まします。</p>
	<p>これらの機能は カルキ除去 実行中は使用できません。</p>

こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
センサーコントロールが反応しない。	ディスプレイ！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！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  を長押しします。

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。
電源をオンにすると、ヒューという音が聞こえる。	ドアを閉めるときに、圧力の関係でヒューという音が聞こえることがあります。異常ではありません。

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。

アクセサリーと洗剤

ミーレは本製品で使用できる便利なアクセサリー用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。

調理容器

ミーレはさまざまな調理容器を提供しています。調理容器の寸法や機能は、ミーレ製機器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。

- 穴あき調理容器 各サイズ
- 穴なし調理容器 各サイズ

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。

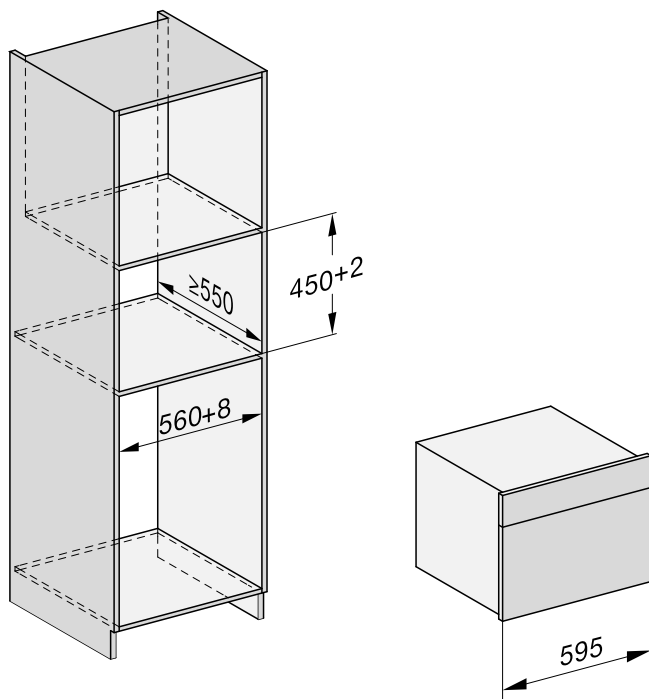
設置

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

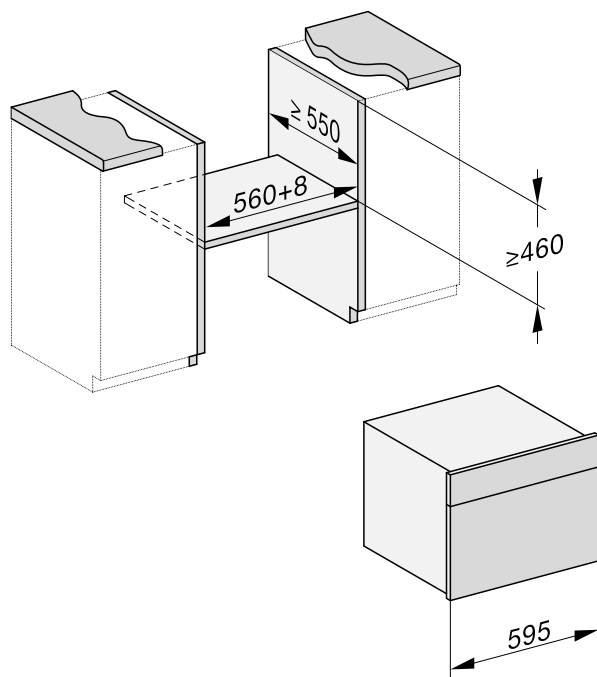
背面には背板を取り付けないでください。別刷の「設置・施工手順書」に従ってください。



アンダーカウンターへの設置

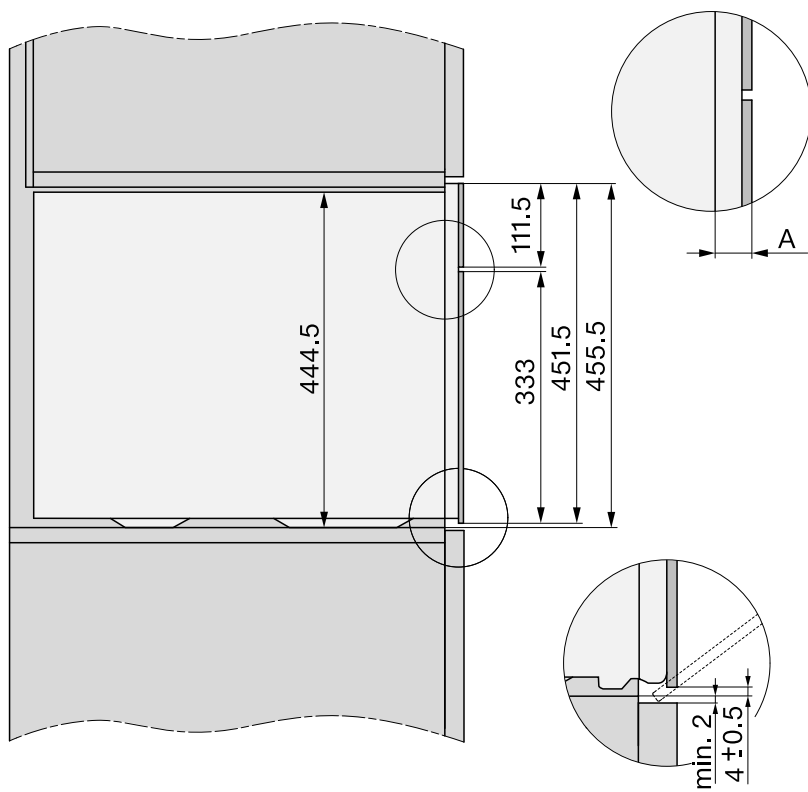
背面には背板を取り付けないでください。別刷の「設置・施工手順書」に従ってください。

本製品をクッキングヒーターの下のアンダーカウンターにビルトインする場合は、その設置・施工手順書も参照し、必要な設置位置の高さに従ってください。



設置

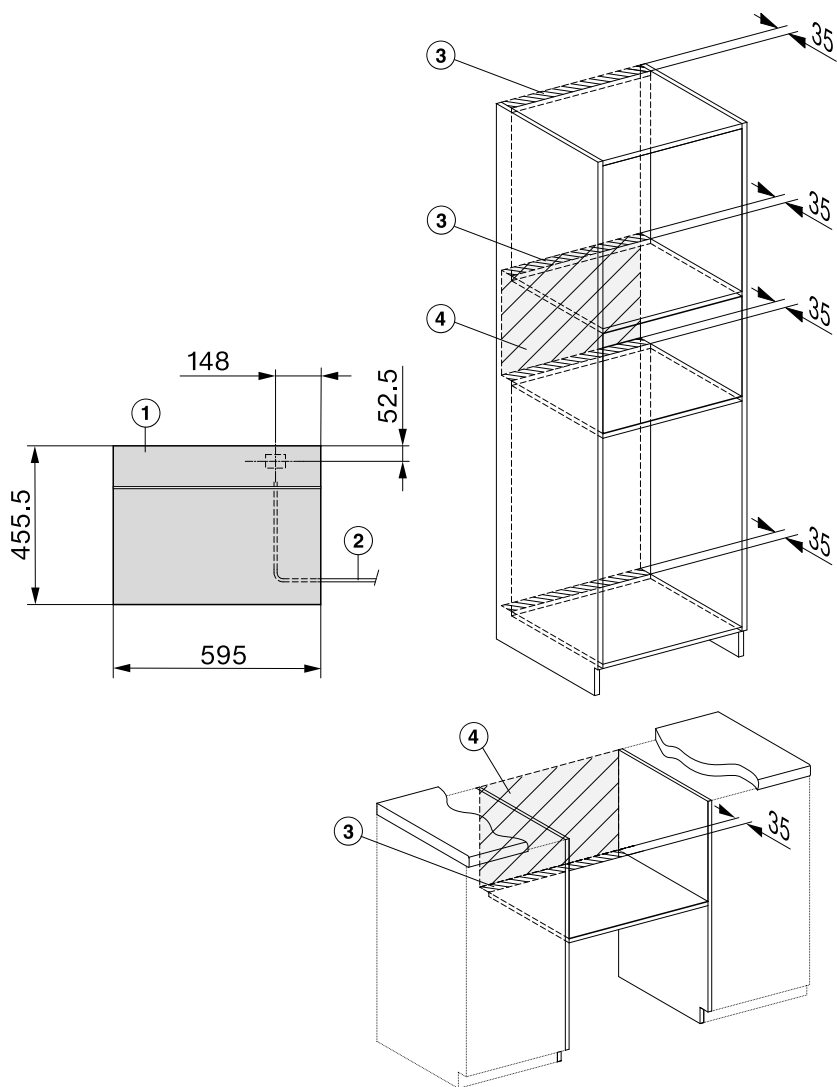
側面図



A 前面がガラスの製品：22 mm

前面が金属の製品：23.3 mm

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 cm^2
- ④ このエリアには電源接続を設けないこと

設置

スチームクッカーを設置する

- スチームクッカーを電源に接続します。

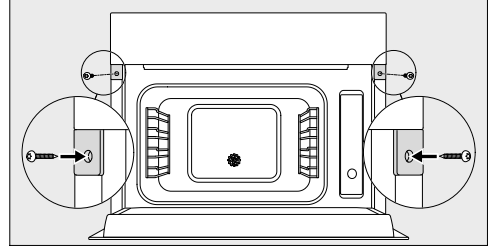
誤った輸送による損傷のおそれがあります。

ドアハンドルを持ってスチームクッカーを持ち上げると、ドアが損傷する可能性があります。

持ち上げる際には、筐体の両側にある取っ手用くぼみを使用してください。

スチームクッカー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。


- スチームクッカー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クッカーを固定します (3.5 x 25 mm)。
- スチームクッカーを電源に接続します。
- スチームクッカーのすべての機能が、取扱説明書通りに正しく作動することを確認します。

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。

アフターサービス

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

保証条件と保証期間

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

故障の際の連絡先

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

ミーレ・カスタマーサービスの連絡先情報は、本冊子の最終ページにあります。

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

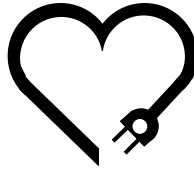
ミーレにご連絡いただく際は、お使いの機器の型番と製造番号をご用意ください。この情報は、型式表示シールに記載されています。

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

通信モジュールの著作権とライセンス

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

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



愛情点検

長年ご使用の調理機器の点検を！

ご使用の際、このような症状はありませんか？

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



●使用を中止してください●

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

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社

カスタマーサービス 0120-310-647 (フリーダイヤル)

〒153-0063 東京都目黒区目黒1-24-12 オリックス目黒ビル4階

www.miele.co.jp

DG 7240

ja-JP

M.-Nr. 11 393 700 / 03