

# 取扱説明書

## オーブン



H 2265-1 B



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

# 目次

---

<b>安全上のご注意</b> .....	5
<b>環境保護のために</b> .....	12
<b>各部の名称</b> .....	13
オープン .....	13
<b>操作パネル</b> .....	14
調理モードセレクター .....	15
温度セレクター  .....	15
時計/タイマー .....	15
ディスプレイ .....	15
センサーコントロール .....	15
<b>機能</b> .....	16
型式表示シール .....	16
同梱品 .....	16
付属および別売のアクセサリ .....	16
安全機能 .....	24
パーフェクトクリーン加工 .....	24
<b>初めてお使いになる前に</b> .....	25
初めてお使いになる前に .....	25
初めてお使いのときの空焼き .....	26
<b>調理モードの一覧</b> .....	27
<b>節電のヒント</b> .....	28
<b>操作</b> .....	29
簡単な操作 .....	29
オープンを予熱する .....	29
<b>時計/タイマー</b> .....	30
ディスプレイ .....	30
ディスプレイの記号 .....	30
センサーコントロール .....	30
時刻を設定する .....	31
時間の表示 .....	31
調理時間の終了時 .....	31
キッチンタイマー  を使う .....	32
キッチンタイマーを設定する .....	32
キッチンタイマー時間を変更する .....	33
キッチンタイマー時間を削除する .....	33



調理プログラムを自動でオン/オフする .....	34
調理時間を設定する .....	34
調理時間の終了時 .....	35
調理時間と終了時間を設定する .....	35
調理時間を変更する .....	36
調理時間を削除する .....	36
調理終了時刻を削除する .....	37
時刻を変更する .....	37
設定を変更する .....	38
設定の一覧 .....	39
<b>ベーキング</b> .....	40
ベーキングのヒント .....	40
調理早見表に関する注意 .....	40
調理モードについて .....	41
<b>ロースト</b> .....	42
ローストのヒント .....	42
調理早見表に関する注意 .....	42
調理モードについて .....	43
<b>グリル</b> .....	44
グリルのヒント .....	44
調理早見表に関する注意 .....	44
調理モードについて .....	45
<b>その他の用途</b> .....	46
解凍 .....	46
低温調理 .....	47
冷凍食品/加工食品 .....	48
食器温め .....	48
<b>清掃とお手入れ</b> .....	49
不適切な洗剤 .....	49
通常の汚れを取り除く .....	50
頑固な汚れを取り除く（フレキシクリップ を除く） .....	50
フレキシクリップの頑固な汚れ .....	51
触媒ほうろう加工の後壁を清掃する .....	52
スパイスや砂糖などの沈着物を取り除く .....	52
油脂を取り除く .....	52
ドアを取り外す .....	53
ドアを分解する .....	54
ドアを取り付ける .....	56

# 目次

---

棚受けとフレキシクリップを取り外す .....	57
後壁を取り外す .....	57
上部ヒーター/グリルヒーターを引き下げる .....	58
<b>こんなとき、どうしたらいい？</b> .....	<b>59</b>
<b>設置</b> .....	<b>61</b>
設置寸法 .....	61
トールユニットまたはアンダーカウンターへの設置 .....	61
H 22xxの側面図 .....	62
接続と換気 .....	63
オープンを設置する .....	64
電源接続 .....	65
電源接続 .....	65
<b>調理早見表</b> .....	<b>66</b>
衣用生地 .....	66
ショートクラストのパイ生地 .....	67
イースト生地 .....	68
クワルク生地 .....	69
スポンジ生地 .....	70
シュー生地、パフペストリー、メレンゲ .....	71
甘くない料理 .....	72
牛肉 .....	73
仔牛肉 .....	74
豚肉 .....	75
子羊、ジビエ .....	76
鳥肉、魚 .....	77
<b>アフターサービス</b> .....	<b>78</b>
故障の際の連絡先 .....	78
保証条件と保証期間 .....	78

# 安全上のご注意

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

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

## 図記号の例



**禁止**（してはいけないこと）

具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します。



**強制**（必ずすること）









具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。



**注意**（警告を含む）

具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

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

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

## 安全上のご注意

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

# 安全上のご注意



## 警告

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

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

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

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



## 警告

### 正しい用途

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

⊘ 本製品は屋外での使用を想定していません。

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

その他の用途での使用は認められていません。

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

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










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

オープンはエネルギー効率クラス Gに対応した1光源を備えています。



## 警告














### お子様の安全

-  8歳未満のお子様は、常に周囲に監督者がいる場合を除き、本製品に近づけないでください。
-  8歳以上のお子様は、安全な操作方法について説明を受けている場合に限り、監督者なしで本製品を使用することができます。お子様は、誤った操作による危険を理解し認識している必要があります。
-  お子様は1人で本製品の掃除やお手入れをさせないでください。
-  本製品の近くではお子様からは目を離さないでください。絶対にお子様に本製品で遊ばせないでください。
-  梱包材による窒息のおそれがあります。お子様が遊んでいる最中に、梱包材（ビニールのラップなど）に巻き込まれてしまったり、頭からかぶったりすると、窒息するおそれがあります。梱包材をお子様には近づけないでください。
-   熱い表面によるやけどのおそれがあります。お子様の肌は、大人の肌よりも高温にとても弱いです。使用中は、ドアガラス、操作パネル、通気口など、オープンの外側にある部品も非常に高温になります。お子様が、使用中の本製品に触れないように十分注意してください。
-   開いたドアによるけがのおそれがあります。本製品のドアが支えられる最大重量は15 kgです。お子様が開いたドアでけがをするおそれがあります。お子様が、開いたドアの上に腰掛けたり、寄りかかったり、ぶら下がったりしないようにしてください。






## 警告


### 技術的安全性


-  自分で絶対に修理・分解・改造はしないでください。感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります。
-   無資格者による設置、メンテナンス、および修理はたいへん危険です。設置、メンテナンス、および修理はミレー認定の技術者のみが行うことができます。
-   損傷したオープンは絶対に使用しないでください。危険です。本製品の使用前に、損傷がないかをチェックしてください。損傷が見られる製品は使用しないでください。
-  本製品の電気系統についての安全が保証されるためには、正しく接地（アース）されていなければなりません。これは製品を安全にお使いいただくための基本条件です。不明な場合は、資格のある電気工事業者によって、この条件が満たされているかどうかをテストしてください。
-    本製品の損傷を防ぐため、ご使用の電圧と定格消費電力が型式表示シールに記載された仕様に適合しているか確認してください。これを本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に確認した上で、しっかり差し込んでください。不明点がある場合は、有資格者にご相談ください。
-    延長コードやマルチソケットを使用したこ足配線で電源に接続しないでください。本製品に必要な安全性が保証されず、火災のおそれがあります。
-  安全上の理由により、設置が完了するまでオープンを使用しないでください。


# 安全上のご注意


 静止していない場所（例：船舶）で本製品を使用しないでください。

 感電によるけがのおそれがあります。配線への接触や、電気部品・機械部品の改造はきわめて危険であり、故障を招くおそれがあります。  
 いかなる場合も、本製品の筐体を開けないでください。


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


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


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

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

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

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

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

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





## 注意

### 正しい使用方法



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



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

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



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



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





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



高温のグリルを使用すると、急速に乾燥し発火するおそれのある食材があります。



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



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





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





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





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


# 安全上のご注意


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


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

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


 オープンでの使用に適さないプラスチック製の食器を使用すると、高温で溶けたり発火したりして、オープンが損傷する場合があります。  
オープンでの使用に適したプラスチック容器だけを使用してください。各メーカーの指示に従ってください。


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

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

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

## 以下はステンレスの表面に関する注意事項です。

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

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



## 警告

### 清掃とお手入れ



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



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



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



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



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



## 注意

### アクセサリー



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

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



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

# 環境保護のために

---

## 梱包材の廃棄処分

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

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

## 使用済み製品の廃棄処分

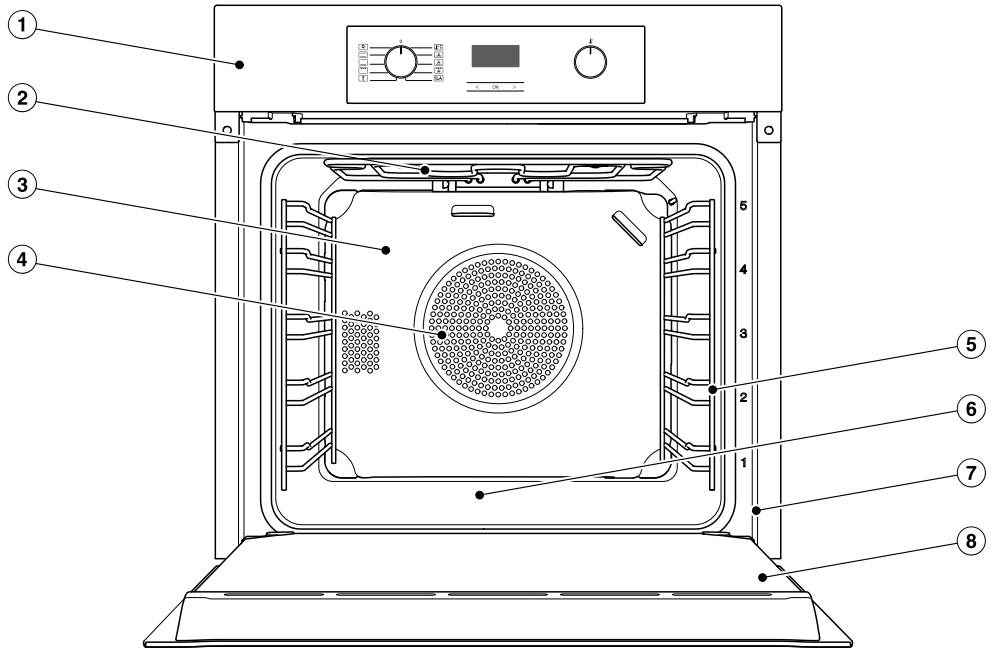
電気および電子機器には、貴重な材料が含まれている場合があります。

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



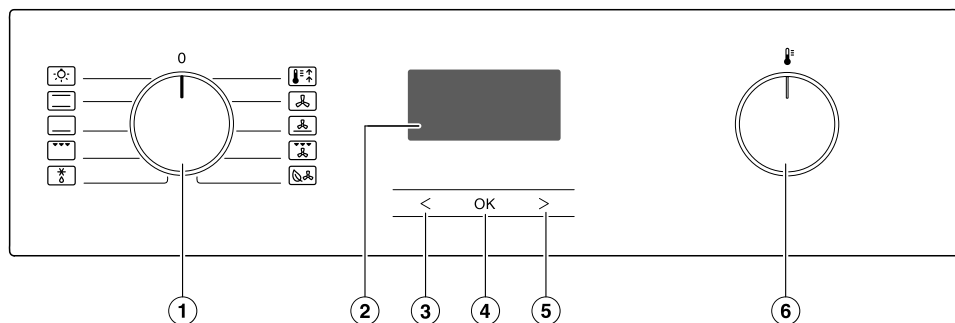
電気および電子機器について、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼するか、弊社代理店のアドバイスを受けてください。また使用者には廃棄する家電機器に保存されている可能性がある個人情報を削除する責任があります。不要になった製品を処分するまでの間、ご自宅で保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。

## オープン



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

# 操作パネル



- ① 調理モードセレクター  
オープン調理モードの選択
- ② 時計/タイマー  
時刻と設定の表示
- ③ センサーコントロール <  
時刻と設定の変更
- ④ OK センサーコントロール  
機能を選択、設定を保存
- ⑤ センサーコントロール >  
時刻と設定の変更
- ⑥ 温度セレクター  
温度の設定

## 調理モードセレクトター

調理モードセレクトターを使って、調理モードを選択したり、オーブンの照明だけをオンにしたりします。



時計回り/反時計回りに回すことができます。


0 の位置にあるときは、押して格納することができます。

## 調理モード

-  照明
-  上下加熱
-  下部加熱
-  フルグリル
-  解凍
-  Booster
-  熱風加熱プラス
-  熱風ベーキング
-  熱風グリル
-  熱風加熱 エコ

## 温度セレクトター

調理モードが選択されると、推奨温度と記号  がディスプレイに表示されます。調理温度の変更は、温度セレクトター  を使って5℃刻みでできます。

温度セレクトター  は、時計回り/反時計回りに回すことができます。どんな位置でも、押せば格納できます。

## 時計/タイマー

時計/タイマーは、**ディスプレイ**と、<、OK、> **センサーコントロール**で操作します。

## ディスプレイ

ディスプレイには、時刻または設定が表示されます。

設定の入力中でない場合、暗くなります。

詳細は、「時計/タイマー」を参照してください。

## センサーコントロール

センサーコントロールは指先でのタッチに反応します。センサーにタッチするたびに音で確認できます。

このタッチ音は、設定 P 4 のステータスを S1 に変更すると、オフにできます（「時計/タイマー」 - 「設定を変更する」参照）。

# 機能

この操作と設置説明書に記載されている機器のリストは、本冊子の裏面に記載されています。

## 型式表示シール

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

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

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

## 同梱品

- 取扱説明書
- 収納キャビネットに本製品を固定するためのねじ
- 各種アクセサリ

## 付属および別売のアクセサリ

型式によって機能が異なります。

オープンには、棚受け、ユニバーサルトレイ、ラックが標準で同梱されています。


型式により、以下のアクセサリの一部が同梱されている場合があります。

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

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

ご注文の際は、オープンの型式と、必要なアクセサリの型番をお知らせください。

## 棚受け

庫内の両側には、対応アクセサリを挿入するための棚受けがあります 。

フロントフレームに棚位置の数字が刻印されています。

それぞれの棚位置は、上下2本のレールで構成されています。

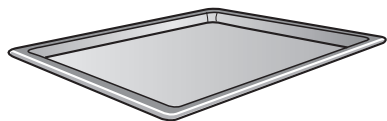
アクセサリ（ラックなど）は、2本のレールの間に挿し込みます。

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

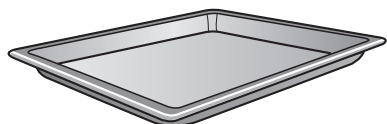


## ストッパー付きのベーキングトレイ、ユニバーサルトレイおよびコンビラック

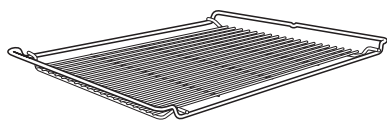
ベーキングトレイ HBB 71:



ユニバーサルトレイ HUBB 71:



コンビラック HBBR 71:



これらのアクセサリーは、棚受けの2本のレールの上に挿し込みます。

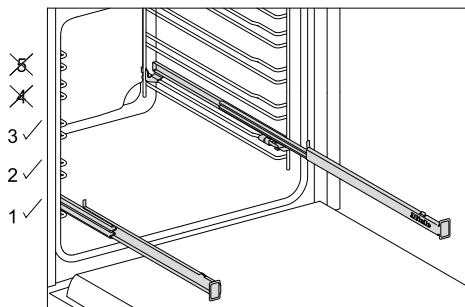
コンビラックは必ず底面を下にして置き、逆さまに置かないでください。

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



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

## フレキシクリップ HFC 70-C

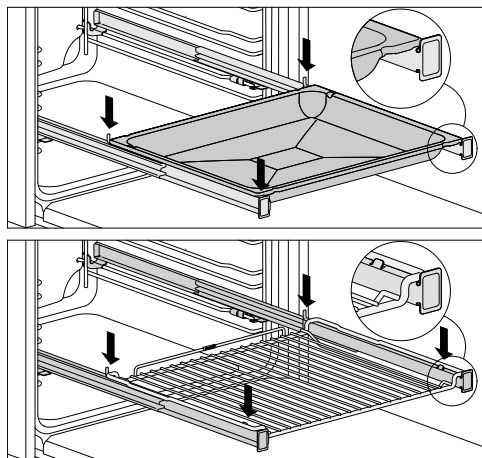


フレキシクリップは、棚位置 1、2、3 にのみ取り付けることができます。

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

フレキシクリップは、アクセサリーを置く前にオープン内に挿し込みます。

# 機能



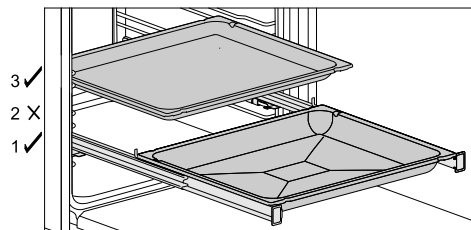
アクセサリがすべり落ちないように、以下の点に注意してください。

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

フレキシクリップが支えられる最大重量は15 kg です。

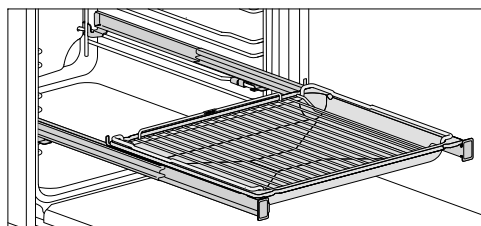
フレキシクリップは棚受けの上のレール上に置かれるため、フレキシクリップのある棚位置とそのすぐ上の棚位置との間隔は、ラックを直接置いた場合などに比べて狭くなります。間隔が狭すぎると、料理の結果に影響が出ます。

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



- ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックのいずれかをフレキシクリップに置きます。
- フレキシクリップの棚位置とその上のベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックの間には、少なくとも棚位置1つ分空けるようにしてください。

ラックと組み合わせたユニバーサルトレイをフレキシクリップの上で使うことができます。



- ラックと組み合わせたユニバーサルトレイをフレキシクリップの上に置きます。ラックは、1つ上の棚位置の2本のレールの間に入ります。
- フレキシクリップの棚位置とその上のベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックの間には、少なくとも棚位置1つ分空けるようにしてください。

## フレキシクリップを取り付ける

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

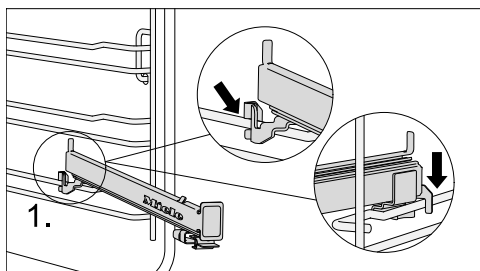
フレキシクリップの着脱前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。

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

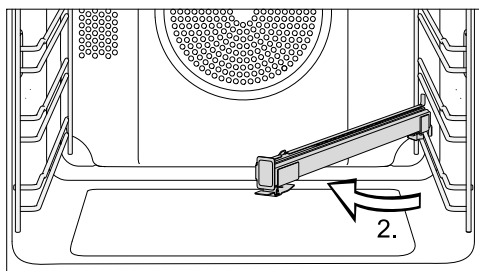
それぞれの棚受けは、2本のレールで構成されています。フレキシクリップは、2本のレールのうち上のレールに取り付けます。

Mieleロゴ入りのフレキシクリップは右側に取り付けます。

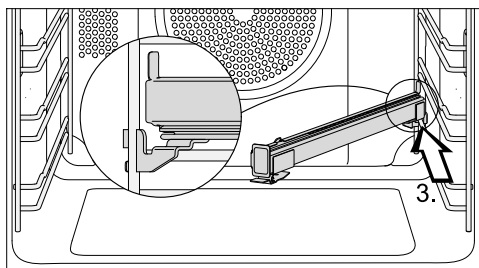
フレキシクリップの着脱の際は、**延ばさず**に行ってください。



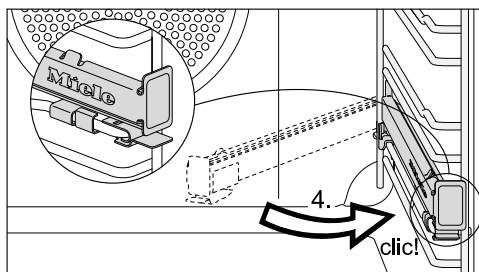
■ フレキシクリップを棚受けの上側のレールの前面に引っかけます (1.)。



■ フレキシクリップ斜め(庫内中心方向)にして持ちます (2.)。



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



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

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

# 機能

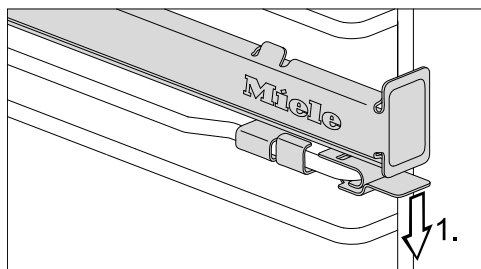
## フレキシクリップを取り外す

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

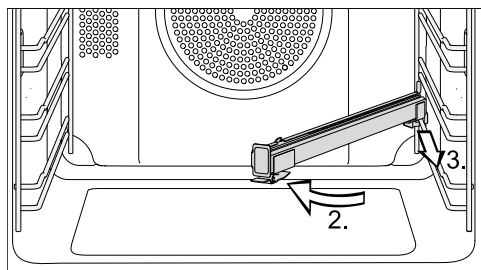
オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

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

- フレキシクリップを最後まで押し入れます。

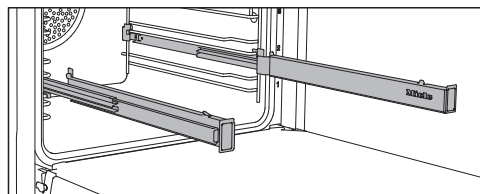


- フレキシクリップの前面のタブを押し下げます (1.)。



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

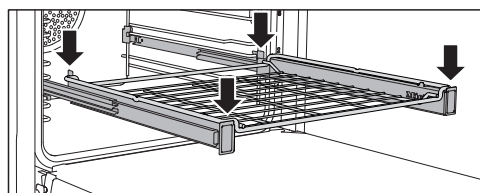
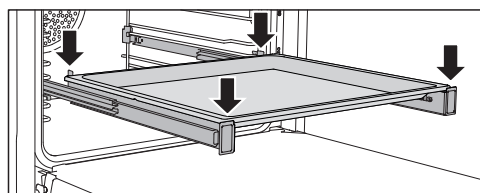
## フレキシクリップ HFC 7x



フレキシクリップは棚位置 1-4 で使用できます。

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

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



フレキシクリップの最大積載容量は 15 kg です。

## フレキシクリップを取り付ける / 取り外す

**!** 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

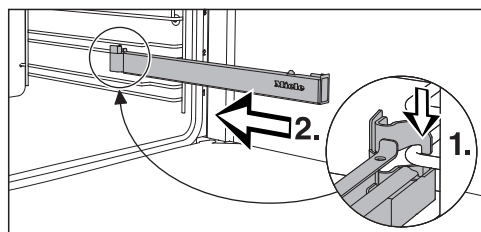
オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

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

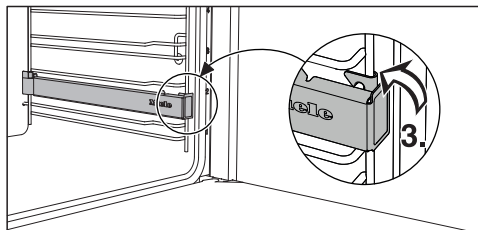
フレキシクリップは、棚位置のレール2本の間に取り付けます。

Mieleロゴ入りのフレキシクリップは右側に取り付けます。

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



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

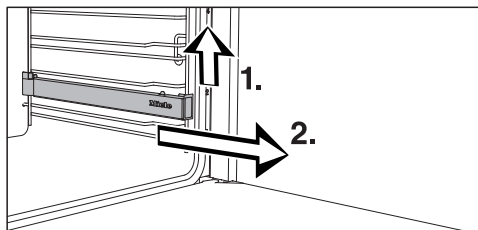


- 最後にフレキシクリップを棚位置の下側のレールに固定します(3.)。

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

フレキシクリップの取り外しは次の手順で行います。

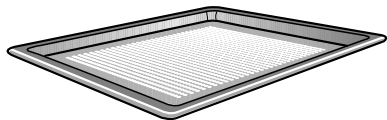
- フレキシクリップを最後まで押し入れません。



- フレキシクリップの前面(1.)を上げて取り外し、棚位置のレールに沿って前方に引き出します(2.)。

# 機能

## 穴あきベーキングトレイ HBBL 71



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

小さな穴が開いているので、食材の下側にも焼き目がつきます。

このトレイは食品の乾燥のために使うこともできます。

ほうろうの表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

## 丸型穴あきベーキングトレイ

**HBFP 27-1** も同じ用途で使用できます。

## ベーキングストーン HBS 70



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

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

- ラックをスライドさせ、その上にベーキングストーンを置きます。

## 丸型ベーキングトレイ



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

## 穴あき丸型ベーキングトレイ HBFP 27-1

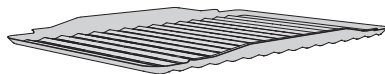
は、生イースト生地やクワルク生地で作る焼き菓子や、パン、ロールパンを焼くために特別に開発されたものです。小さな穴により、焼き菓子などの下側に焼き色をつけることができます。

またこのトレイは、食品の乾燥のために使うこともできます。

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

- ラックを挿入し、その上に丸型ベーキングトレイを置きます。

## 飛散防止天板 HGBB 71



飛散防止天板は、ユニバーサルトレイにはめ込みます。

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

ほうろうの表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

## HUB ベーキングディッシュ HBD ベーキングディッシュ用フタ

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

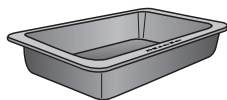
表面には汚れがこびり付きにくい加工が施されています。

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

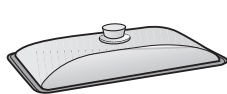
それぞれに合ったフタも別売品として用意しています。ご注文の際は、型番をお知らせください。

**奥行き: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

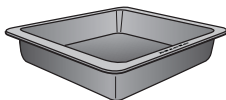


HBD 60-22

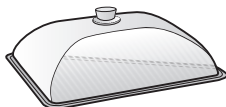


**奥行き: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

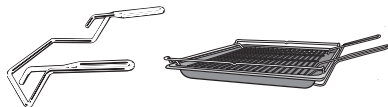


HBD 60-35



\* IHクッキングヒーターでの使用に適しています

## ホルダー HEG



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

## 触媒ほうろう加工のライナー

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

### - 側壁ライナー

側壁ライナーは棚受けの後ろに取り付けられていて、内壁をきれいに保ちます。

### - 後壁

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


ご注文の際には、お使いのオープンの型番をお知らせください。

## 清掃とお手入れのアクセサリー

- ミーレマイクロファイバークロス

# 機能

## 安全機能

- **システムロック**   
（「時計/タイマー」 - 「設定を変更する」参照）
- **冷却ファン**  
調理プログラムが開始されると、冷却ファンが自動的にオンになります。オープンの熱い空気は、庫外からの冷気と混ぜて冷却してから、オープンドアと操作パネルの間の排気口を通して排出されます。  
冷却ファンは、オープンをオフにした後も、オープン庫内、操作パネル、設置キャビネット内に湿気が溜まらないよう、しばらく運転を続けます。  
しばらくすると、冷却ファンは自動でオフになります。
- **切り忘れ防止機能**  
オープンが極端に長い時間稼働していると自動的に作動します。作動するまでの時間は、使われている調理モードによって異なります。
- **通気口付きドア**  
オープンのドアは、一部に熱反射コーティングが施されたガラス板でできています。オープンの作動中は、外側のガラス板が高温にならないよう、空気をオープンドア内に通します。  
ドアは清掃のために取り外して分解することができます（「清掃とお手入れ」参照）。

## パーフェクトクリーン加工

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

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

パーフェクトクリーン加工面で料理を切り分けることができます。

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

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

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


パーフェクトクリーン加工

- オープン庫内
- ユニバーサルトレイ
- ベーキングトレイ
- 飛散防止天板
- 穴あきベーキングトレイ
- 丸型ベーキングトレイ
- 穴あき丸型ベーキングトレイ



# 初めてお使いになる前に

## 初めてお使いになる前に

 本製品は、設置キャビネットに正しく設置してから作動させてください。

- 調理モードセレクトターと温度セレクトターが格納されている場合は、押し放してください。

時刻は、調理モードセレクトターが **0** の位置にあるときだけ変更できます。

- 時刻を設定します。

## はじめて時刻を設定する

時刻は、24 時間形式で表示されます。




オープンを主電源に接続すると、ディスプレイに **12:00** が点滅します。

時刻を設定するときは、最初に「時」、次に「分」を設定します。

- OKで確定します。

**12:00** が点灯し、 が点滅します。

-  が点滅している間に、OKで確定します。

「時」が点滅します。

- 「時」を設定するには、**< >**を使用します。

- OKで確定します。

「時」が保存され、「分」が点滅します。

- 「分」を設定するには、**< >**を使用します。

- OKで確定します。

時刻が保存されました。


時刻は、設定メニューで **P2** をステータス **12** に設定することで、12時間形式で表示できます（「時計/タイマー」-「設定を変更する」参照）。

# 初めてお使いになる前に

## 初めてお使いのときの空焼き

オーブンを初めて加熱すると、わずかな臭いを発する場合があります。オーブンを空の状態です1時間以上加熱することで臭いを取り除くことができます。

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


- オーブンとアクセサリーから、保護材やシール類を取り外します。
- 加熱する前に、湿らせた布でオーブン庫内をきれいに拭きます。これにより、保管時や開梱時にオーブン庫内に溜まった埃や梱包のかけらなどを取り除くことができます。
- フレキシクリップがある場合は棚受けに取り付け、すべてのトレイとラックを挿入します。
-  熱風加熱プラスを選択します。

推奨温度 160 ° C が表示されます。🔥 記号が点滅します。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

- 最大温度 (250 ° C) を設定します。
- オーブンを最低1時間加熱します。
- 加熱が終了したら、調理モードセレクターを **0** に回します。

## 空焼きの後、庫内を清掃する

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。





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

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

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

オーブン庫内が完全に乾くまで、ドアを開けておいてください。

# 調理モードの一覧

調理モード	推奨値	範囲
熱風加熱 プラス 	160 ° C	30-250 ° C
熱風ベーキング 	170 ° C	50-250 ° C
熱風加熱 エコ 	190 ° C	100-250 ° C
解凍 	25 ° C	25-50 ° C
Booster 	160 ° C	100-250 ° C
上下加熱 	180 ° C	30-250 ° C
下部加熱 	190 ° C	100-250 ° C
フルグリル 	240 ° C	200-250 ° C
熱風グリル 	200 ° C	100-250 ° C

# 節電のヒント

## 調理プログラム

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

- **熱風グリル** (🔥) はグリル料理に最適な調理モードです。この調理モードは、最大温度設定を使用する他のグリルモードよりも低い温度を使用することができます。
- 可能であれば、複数の料理を同時に調理します。隣同士に並べるか、別の棚位置に置きます。
- 同時に調理することができない料理の場合は、オープン内の余熱を利用するために、できるだけ間をあけずに調理します。

## 余熱の利用

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

## 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なければ、オープンが省電のために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（「時計/タイマー」 - 「設定を変更する」参照）。

## 簡単な操作

- 食材をオープンに入れます。
- 調理モードセレクターで調理モードを選択します。

推奨温度が表示されます。

オープンの庫内照明、ヒーター、冷却ファンがオンになります。

- 必要であれば、温度セレクターで温度を変更します。

実際の温度が表示され、ヒートアップ段階が始まります。




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

- 調理プログラムが終了したら、調理モードセレクターを **0** に回します。
- 食品をオープンから取り出します。


## オープンを予熱する


Booster 機能は、オープンを素早く予熱するために使用されます。


オープンを予熱する必要があるのは、まれです。

- ほとんどの料理の場合、ヒートアップ段階で発生する熱を利用するため、室温の庫内に入れることができます。
- 以下の食材を以下の調理モードで調理する場合は、庫内を予熱してください:
  - 全粒粉のパン生地、牛サーロイン/ヒレ肉を、熱風加熱プラス  や 上下加熱  調理モードで調理
  - 調理時間の短い (約30 分未満) ケーキやパストリー、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

## 急速加熱

Booster  を使うと、ヒートアップ段階が短縮できます。

ピザやデリケートな生地 (スポンジ生地、クッキーなど) をベーキングする際は、オープンの予熱に Booster  を使用しないでください。  
上面がすぐに焦げてしまいます。

- Booster  を選択します。
- 温度を選択します。
- 設定温度に達したら、必要な調理モードに変更します。
- 食材をオープンに入れます。

# 時計/タイマー

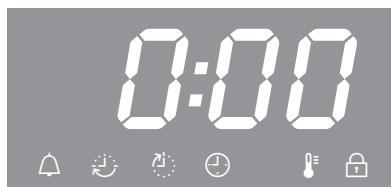
時計/タイマーには以下の機能があります。

- 時刻を表示する
- キッチンタイマー
- 調理プログラムを自動でオン/オフする
- 各種 設定 *P* を変更する

時計/タイマーは、**ディスプレイ**と、<、OK、> **センサーコントロール**で操作します。

使用可能な機能は記号で示されています。

## ディスプレイ



## ディスプレイの記号

調理モードセクター ○ の位置、センサーコントロールが押されたかどうかによって、次の記号が表示されます。

記号/機能		○
△	キッチンタイマー	全位置
↻	調理時間	調理モード
🕒	調理終了時刻	
🌡️	温度	
🕒	時刻	0
<i>P</i>	設定	
<i>S</i>	設定ステータス	
🔒	システムロック	

調理モードセクターが正しい位置にある場合にのみ、機能を設定・変更できます。

## センサーコントロール

センサーコントロール	用途
<	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 機能をハイライトする</li> <li>- 調理時間を減らす</li> <li>- <i>P</i> 設定にアクセスする</li> <li>- 設定 <i>P</i> のステータス <i>S</i> を変更する</li> </ul>
>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 機能をハイライトする</li> <li>- 調理時間を増やす</li> <li>- 設定 <i>P</i> のステータス <i>S</i> を変更する</li> </ul>
OK	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 機能にアクセスする</li> <li>- 設定した時間や変更した設定を保存する</li> <li>- 設定した調理時間にアクセスする</li> </ul>

< > センサーコントロールで、1 刻みで分と秒を設定します。  
センサーコントロールを長押しすると、速く変わります。

## 時刻を設定する

時刻は以下のように設定します。

- 時刻や調理時間は、最初に「時」、次に「分」を設定します。
- キッチンタイマーは、最初に「分」、次に「秒」を設定します。

■ OKで確定します。

調理モードセレクターの位置に応じて、それぞれの機能（△、秒、分、時）が表示されます。

■ <>を使って、使用したい機能をハイライトします。

該当の記号が約15秒間点滅します。

■ 記号が点滅している間に、OKで確定します。

機能が選択され、左側の数字が点滅します。

時間は、数字が点滅している間のみ設定できます。時間切れで数字が点滅しなくなったら、この機能を再度選択する必要があります。

■ <>で必要な値を設定します。

■ OKで確定します。

右側の数字が点滅します。

■ <>で必要な値を設定します。

■ OKで確定します。

これで、時間が保存されました。

## 時間の表示

時間を設定すると、記号△と、秒または分が表示されます。

同時にキッチンタイマー△、調理時間秒、調理終了時刻分を使用している場合、最後に設定した時間が表示されます。

調理時間を設定した場合、時刻は表示されません。

## 調理時間の終了時

調理時間が経過すると該当の記号が点滅し、アラーム音をオンに設定している場合はアラーム音が鳴ります（「時計/タイマー」-「設定を変更する」参照）。

■ OKで確定します。

音が止まり、ディスプレイの記号が消えます。

# 時計/タイマー

## キッチンタイマー 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：料理を混ぜたり、調味料を加えたりするためのリマインダーとして。

キッチンタイマーは、99 分59 秒まで設定できます。

## キッチンタイマーを設定する

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



■ < を、 が点滅し始めるまで繰り返し押します。

■ OKで確定します。



00:00 が表示され、「分」が点滅し始めます。

< を1回押すと、2本の線が表示され、もう1回押すと、可能な最大値 99 分が表示されます



■ < > を使って「分」を設定します。

■ OKで確定します。

「分」が保存され、「秒」が点滅します。




■ < > を使って「秒」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、秒刻みでカウントダウンされます。

 記号は、キッチンタイマーの時間を示します。



## キッチンタイマー時間の終了時:

- △ が点滅します。
- ディスプレイで、時間がカウントアップ表示されます。
- アラーム音の設定がオンになっている場合、約7分間アラーム音が鳴ります（「時計/タイマー」-「設定を変更する」参照）。

■ OKで確定します。

音が止まり、ディスプレイの記号が消えます。

調理時間が設定されていない場合、時刻がディスプレイに表示されます。

## キッチンタイマー時間を変更する

■ < を、△ が点滅し始めるまで繰り返し押しします。

選択したキッチンタイマーの時間が表示されます。

■ OKで確定します。

「分」が点滅します。

■ < > を使って「分」を設定します。

■ OKで確定します。

「秒」が点滅します。

■ < > を使って「秒」を設定します。

■ OKで確定します。

変更したキッチンタイマーの時間が保存され、秒刻みでカウントダウンされます。

## キッチンタイマー時間を削除する

■ < を、△ が点滅し始めるまで繰り返し押しします。

■ OKで確定します。

「分」が点滅します。

■ < を使って「分」を 00 まで減らすか、> を使って 99 まで増やします。

もう1回だけ押しすると、2本の線が「分」の位置に表示されます:



■ OKで確定します。

4本の線が表示されます:





■ 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。

調理時間が設定されていない場合、時刻がディスプレイに表示されます。

# 時計/タイマー

## 調理プログラムを自動でオン/オフする

調理プログラムは、フルグリル  と熱風グリル  以外のすべての調理モードで、自動でオン/オフすることができます。

これを行うには、調理モードと温度を選択した後で、調理時間、または調理時間と終了時刻を設定します。

調理プログラムに設定できる最大調理時間は、11 時間 59 分です。

ロースト調理の場合は、オープンの自動オン/オフを行うことをお勧めします。  
ベーキング調理の場合、オンまでの時間をできるだけ短く設定してください。時間をおくと生地が乾燥し、発酵剤の効果が弱まってしまいます。

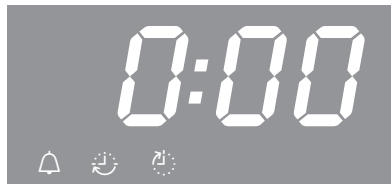
## 調理時間を設定する

例：ケーキのベーキングに、1 時間 5 分が必要な場合、以下のように設定します。

- 食材をオープンに入れます。
- 調理モードと温度を選択します。

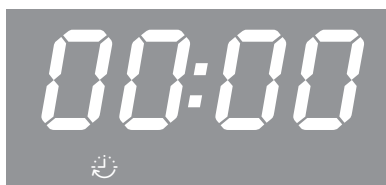
ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

- > を、 が点滅し始めるまで繰り返し押します。



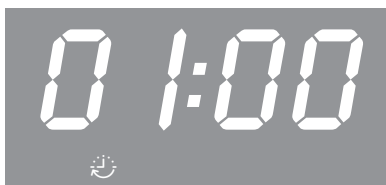
0:00 が表示されます。

- OK で確定します。



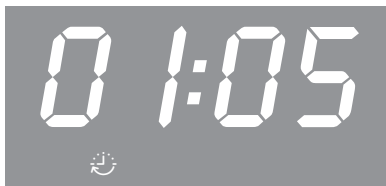
00:00 が表示され、「時」が点滅し始めます。

< を 1 回押すと 2 つの線が表示され、もう 1 回押すと最大値 // 時間が表示されます。

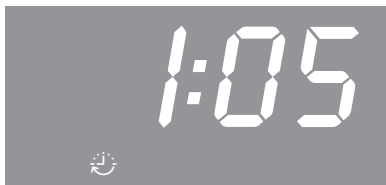


- < > を使って、「時」を設定します。
- OK で確定します。

「時」が保存され、「分」が点滅します。



- < > を使って「分」を設定します。
- OK で確定します。



調理時間が保存され、分刻みでカウントダウンが始まります。最後の 1 分は秒刻みでカウントダウンされます。

 記号は、調理時間を示します。

## 調理時間の終了時:

- 0:00 が表示されます。
- 時計の針が点滅します。
- オープンヒーターが自動でオフになります。
- 冷却ファンは作動し続けます。
- アラーム音の設定がオンになっている場合、約7分間アラーム音が鳴ります（「時計/タイマー」-「設定を変更する」参照）。

### ■ OKで確定します。

- 音が止まり、ディスプレイの記号が消えます。
- 時刻が表示されます。
- オープンヒーターが再びオンになります。

### ■ 調理モードセレクターを 0まで回します。

### ■ 食品をオープンから取り出します。

## 調理時間と終了時間を設定する

調理プログラムのオン/オフを自動で行うには、調理時間と終了時刻を設定します。

例：現在の時刻が 11:15、調理時間 90 分のコースト、1:30 PMに出来上がる必要があるとします。

- 食材をオープンに入れます。
- 調理モードと温度を選択します。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

## 最初に調理時間を設定します:

- > を、時計の針が点滅し始めるまで繰り返し押します。

### ■ OKで確定します。

00:00 が表示され、「時」が点滅し始めます。

- <> を使って、「時」を設定します。

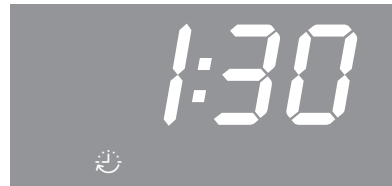
### ■ OKで確定します。

「時」が保存され、「分」が点滅します。

- <> を使って「分」を設定します。

### ■ OKで確定します。

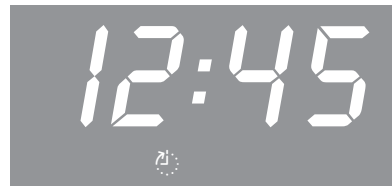
調理時間が保存されました。



時計の針の記号は、調理時間を示します。

## 次に調理の終了時刻を設定します:

- > を、時計の針が点滅し始めるまで繰り返し押します。



12:45 (= 現在の時刻 + 調理時間 = 11:15 + 1:30) が表示されます。

### ■ OKで確定します。

「時」が点滅します。



- <> を使って、「時」を設定します。


### ■ OKで確定します。

「時」が保存され、「分」が点滅します。

# 時計/タイマー




- < > を使って「分」を設定します。
- OKで確定します。

調理終了時間  が保存されました。

オープンヒーター、照明、冷却ファンがオフになります。

選択した調理終了時間が表示されます。

開始時刻 (13:30 - 1:30 = 12:00) になると、オープンヒーター、照明、冷却ファンのスイッチがオンになります。

設定した調理時間  が表示され、分刻みでカウントダウンされます。最後の1分は秒刻みでカウントダウンされます。

## 調理時間を変更する

- > を、 が点滅し始めるまで繰り返し押しします。


残りの調理時間が表示されます。

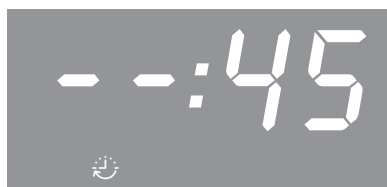
- OKで確定します。
- 「時」が点滅します。
- < > を使って、「時」を設定します。
- OKで確定します。
- 「分」が点滅します。

- < > を使って「分」を設定します。
- OKで確定します。

変更した調理時間が保存されました。

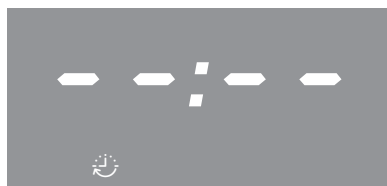
## 調理時間を削除する

- < > を、 が点滅し始めるまで繰り返し押しします。
- OKで確定します。
- 「時」が点滅します。
- < > を、2本の線が表示されるまで繰り返し押しします：



- OKで確定します。

4本の線が表示されます：



- OKで確定します。

調理時間と終了時刻が削除されます。


キッチンタイマー時間が設定されている場合を除き、時刻が表示されます。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンになりません。

調理プログラムを終了させたい場合：

- 調理モードセレクターを **0** まで回します。
- 食品をオープンから取り出します。

## 調理終了時刻を削除する

- < > を、 が点滅し始めるまで繰り返し押します。

- OKで確定します。


「時」が点滅します。

- < > を 2本の線が表示されるまで繰り返し押します。

- OKで確定します。

4本の線が表示されます。

- OKで確定します。

 記号が表示され、設定した調理時間が分刻みでカウントダウンされます。最後の1分は秒刻みでカウントダウンされます。

調理プログラムを終了させたい場合:

- 調理モードセクターを **0**まで回します。


- 食品をオープンから取り出します。

調理モードセクターを **0** の位置に回すと、調理時間と調理終了時刻の設定が削除されます。

## 時刻を変更する

時刻は、調理モードセクターが **0** の位置にあるときだけ変更できます。

- 調理モードセクターを **0**まで回します。

- > を、 が点滅し始めるまで繰り返し押します。

- OKで確定します。

「時」が点滅します。

- < > を使って、「時」を設定します。

- OKで確定します。

「時」が保存され、「分」が点滅します。

- < > を使って「分」を設定します。

- OKで確定します。

時刻が保存されました。

電源供給が遮断された後は、時刻を再設定する必要があります。

# 時計/タイマー

## 設定を変更する

初期設定は工場出荷時に設定されています（「設定の一覧」参照）。

設定 *P* を変更するには、そのステータス *S* を変更します。

■ 調理モードセレクターを **0** まで回します。

■ **<** を *P1* が表示されるまで押します：



■ 別の設定を変更したい場合は、**<** を該当する番号が表示されるまで繰り返し押します。

■ *OK* で確定します。



設定が適用され、現在のステータス *S* が表示されます。例: *0*

ステータスを変更するには：

■ **<** を、変更したいステータスが表示されるまで繰り返し押します。

■ *OK* で確定します。

選択したステータスが保存され、設定 *P* が再び表示されます。


他の設定を変更するには、同様に行います。

これ以上設定を変更したくない場合：

■ 時刻が表示されるまで、約15秒待ちます。

停電などで電源供給が遮断された後も、これらの設定は保持されます。

## 設定の一覧

設定	ステータス
P1 アラーム音量	<p>50 アラームが<b>オフ</b>です。</p> <p>51～530* アラームが <b>オン</b>です。 音量は調整できます。ステータスを選択すると、その音量のアラームが鳴ります。</p>
P2 時刻表示形式	<p>24* 時刻は、<b>24 時間形式</b>で表示されます。</p> <p>12 時刻は、<b>12 時間形式</b>で表示されます。 午後 1:00 以降に時計を 12 時間形式から 24 時間形式に変更した場合、24 時間形式に合わせて「時」を更新する必要があります。</p>
P3 システムロック	<p>50* システムロックが <b>オフ</b>です。</p> <p>51 システムロックが <b>オン</b> で、 がディスプレイに表示されます。システムロックは、意図しないオープンの使用を防ぐ機能です。停電後も設定は有効なままです。</p>
P4 操作音	<p>50 操作音が <b>オフ</b>です。</p> <p>51* 操作音が <b>オン</b>です。</p>
P5 温度表示	<p>°C* 温度は摂氏で表示されます。</p> <p>°F 温度は華氏で表示されます。</p>

\* 工場出荷時設定

# ベーキング

食品を丁寧に扱うと健康の維持に役立ちます。

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

## ベーキングのヒント

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

## ベーキングシートを使う

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

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

## 調理早見表に関する注意

調理早見表は巻末にあります。

### 🔥 温度を選ぶ

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



## ⊕ 調理時間を選ぶ

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


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

串に生地が付いてこなければ焼き上がっています。

## 調理モードについて

各調理モードの概要とその推奨値は、「調理モードの一覧」に記載されています。

## 熱風加熱プラス を使う

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

複数の棚位置で同時にベーキングする場合は、この調理モードを使用します。

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

## ヒント

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

## 熱風ベーキング を使う

表面がしっとりとしたケーキを焼くには、この調理モードを使用します。

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

- ケーキは、棚位置1か2に置きます。

## 上下加熱 を使う

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

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

- 食材は棚位置1か2に置きます。

## 熱風加熱エコ を使う

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

- 食材は棚位置2に置きます。

# ロースト

## ローストのヒント

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



- プログラムが終了したらオープンから取り出し、フタをして約10分 **室温に置きます**。これにより、肉を切り分けるときに肉汁が出にくくなります。
- **鳥肉** をパリッと焼き上げるには、調理時間終了の10分前に薄い塩水を塗ります。

## 調理早見表に関する注意

調理早見表は巻末にあります。

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

## 🔥 温度を選ぶ

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

## ④ 調理時間を選ぶ

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

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

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


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


## ヒント

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

## 調理モードについて



各調理モードの概要とその推奨値は、「調理モードの一覧」に記載されています。

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

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

## 熱風加熱プラス を使う

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

**熱風加熱プラス**  調理モードは、熱がすぐに庫内全体に行き渡るため、**上下加熱**  よりも低い温度を使用できます。

■ 食材は棚位置 2 に置きます。

## 上下加熱 を使う

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

■ 食材は棚位置 2 に置きます。

## 熱風加熱 エコ を使う

少量のローストや肉料理を省エネの方法で調理する場合に使用します。

■ 食材は棚位置 2 に置きます。

# グリル

**!** 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

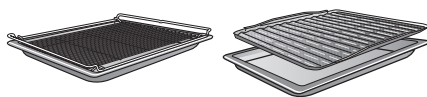
ドアを開けたままの状態ではグリルすると、熱風がファンで冷却されず、オープン庫外に流れ出ます。操作パネルが熱くなります。

グリルは、オープンのドアを閉じた状態で行ってください。

## グリルのヒント

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

ベーキングトレイは使用しないでください。



## 調理早見表に関する注意

調理早見表は巻末にあります。

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

## 温度を選ぶ

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

## 棚位置を選ぶ

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

## ④ 調理時間を選ぶ

- 薄めの肉や魚の切り身は、片面あたり約6-8分グリルします。  
同時にグリルする食材の厚さはできるだけ揃え、調理時間にあまり差が出ないようにします。
- 原則として、最も短い調理時間が経過した時点で食品をチェックしてください。
- **チェック**するには、スプーンを肉に押し付けてみます。これにより、肉の火の通り具合をみることができます。
- **レア/ピンク色**  
スプーンが簡単に押し込めてしまう場合、中は生に近い状態です。
- **ミディアム**  
いくぶん押し返す力があれば、半ば火が通っている状態です。
- **ウェルダン**  
スプーンがほとんど押し込めなければ、完全に火が通っている状態です。

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

## 調理モードについて

各調理モードの概要とその推奨値は、「調理モードの一覧」に記載されています。

### フルグリル を使う

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

上部ヒーター/グリルヒーターの全体が赤く光り、必要な熱を加えます。

### 熱風グリル を使う

この調理モードは、鶏肉のように厚みのある食材のグリルに適しています。

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


# その他の用途

ここでは、以下の用途について説明します。


- 解凍
- 低温調理
- 冷凍食品/加工食品
- 食器温め

## 解凍

冷凍された食品は徐々に解凍すれば、ビタミンやミネラルの多くが保たれます。

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

空気が庫内を循環し、冷凍された食品を徐々に解凍します。

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

## ヒント

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

## 低温調理

低温調理は、牛肉、豚肉、仔牛肉、ラム肉を柔らかく調理したい場合に最適です。

初めに、コンロで肉の表面をくまなく高温で焼き、肉汁を逃さないようにします。

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

肉が緩みます。内部の肉汁が均等に行き渡り、肉の外層まで届きます。そのため、とても柔らかくジューシーな仕上がりになります。

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


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


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

## 上下加熱 を使う

巻末の調理早見表の情報を参照してください。

ユニバーサルトレイの上にラックをのせて使います。

- ラックとユニバーサルトレイと一緒に、棚位置 2 に置きます。
- **上下加熱 **と温度 120 ° C を選択します。
- ユニバーサルトレイとラックを入れた状態でオープン を 15 分間予熱します。
- オープンを予熱している間に、コンロで肉の表面全体を焼きます。

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

オープンへの熱い食品の出し入れや、熱いオープン庫内での作業の際は、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

- 表面を焼いた肉をラックに置きます。
- 温度を 100 ° C まで下げます（「調理早見表」参照）。
- 肉の調理を最後まで続けます。

# その他の用途

## 冷凍食品/加工食品

### ケーキ・ピザ・バゲットに関するヒント

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

### フライドポテト・コロッケ等に関するヒント

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


## 冷凍食品/加工食品の準備

食品を丁寧に扱うと健康の維持に役立ちます。


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


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

## 食器温め

食器温めは、**熱風加熱プラス**  調理モードを使います。

食器温めには、必ず耐熱食器を使用してください。

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

 やけどのおそれがあります。

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

- 温めた食器をオープンから取り出します。



**!** 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

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

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

本製品の清掃にはスチームクリーナーを使用しないでください。

不適切な洗剤を使うと、表面が変色・変質するおそれがあります。オープン前面は、特にオープン用クリーナーやカルキ除去剤による損傷を受けやすくなっています。すべての表面は傷つきやすくなっています。ガラスに傷がつくと、状況によっては破損につながるおそれがあります。洗剤の残留物はすぐに拭き取ってください。

## 不適切な洗剤

表面の損傷を防ぐため、以下のものは使用しないでください:

- ナトリウム化合物、アンモニア、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- カルキ除去剤を含む洗剤のオープン前面への使用
- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザー、研磨パッドなど）
- 溶剤を含む洗剤
- ステンレス用の洗剤
- 食器洗い機用クリーナー
- ガラス用洗剤
- セラミックガラス製クッキングヒーター用の洗剤
- 硬い研磨ブラシやスポンジ（研磨剤を付けて使用したことのあるたわし、ブラシ、スポンジなど）
- メラミンスポンジ
- 尖った金属ペラ
- 金属たわし
- 機械的洗浄剤によるしみ落とし
- オープン用クリーナー
- ステンレスたわし

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

どんな汚れもすみやかに取り除くことをお勧めします。

アクセサリーは、食器洗い機に対応していません。

# 清掃とお手入れ

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

オープンの清掃をしやすくするには：

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

## 通常の汚れを取り除く

### 通常の汚れを取り除く

- 普通の汚れは、お湯と食器用台所洗剤を含ませたきれいなスポンジ、または湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで直ちに取り除きます。
- 洗剤が残らないようにきれいな水でよくすすぎます。  
特にパーフェクトクリーン加工を含む部品は、残った洗剤によって汚れがこびり付きにくい性質が損なわれるおそれがあります。
- 清掃後、柔らかい布で表面を拭き、乾かします。

## シールを清掃する

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

シールに油汚れが沈着すると、シールがもろくなりひび割れの原因になります。

- 使用後毎回シールをきれいに拭くことをお勧めします。

## 頑固な汚れを取り除く (フレキシクリップを除く)

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

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

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

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

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

## オープン用クリーナーを使う

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

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

オープン庫内の天井にオープン用クリーナーをスプレーしないでください。

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

- 包装に記載された指示に従います。

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

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

## フレキシクリップの頑固な汚れ

フレキシクリップを食器洗い機で洗浄すると、スムーズに動作するために不可欠な特殊なグリスが失われてしまいます。フレキシクリップは絶対に食器洗い機で洗浄しないでください。

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

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

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

# 清掃とお手入れ

## 触媒ほうろう加工の後壁を清掃する

触媒ほうろう加工は、オープン内が非常に高温になると表面から油や脂肪が自動的に焼け落ちてきれいになる特性があります。


この特性は、温度が高いほど効果を発揮します。

研磨剤、研磨ブラシ/スポンジ、オープンクリーナーを使用すると、触媒ほうろう加工された表面の汚れにくい特性が失われます。オープンクリーナーを使う場合は、あらかじめ触媒ほうろう加工パネルを取り外してください。

## スパイスや砂糖などの沈着物を取り除く


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

## 油脂を取り除く

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

必要な時間は、汚れの度合によって異なります。

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

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

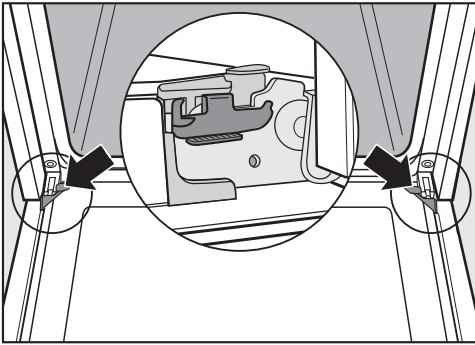
手作業での清掃を行う前に、ヒーターとオープン庫内を冷ましてください。

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

残った汚れは、オープンを高温で使用する度に、徐々に消えていきます。

## ドアを取り外す

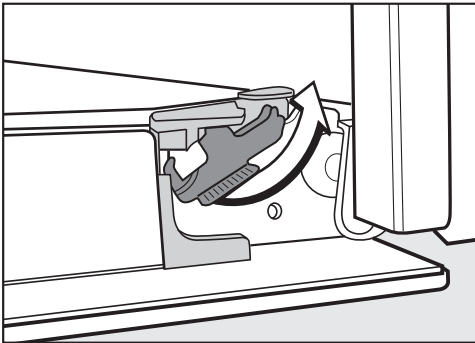
ドアの重量は、約 9 kg です。



オープンのドアは、固定具でドアヒンジに接続されています。

固定具からドアを外す前に、左右のヒンジストッパーを解除する必要があります。

- ドアを完全に開きます。



- 左右のヒンジストッパーは、止まる場所まで回して解除します。

誤った方法でドアを取り外すと、オープンが損傷するおそれがあります。

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

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

- ドアを、半開きで静止する位置まで上げます。



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

# 清掃とお手入れ

## ドアを分解する

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

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

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

ドアガラスに傷がつくと、ガラスが割れる原因になります。

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

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

オープンクリーナーは、アルミの縁取りの表面を傷めてしまいます。

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

ドアガラスは落とすと破損する可能性があります。

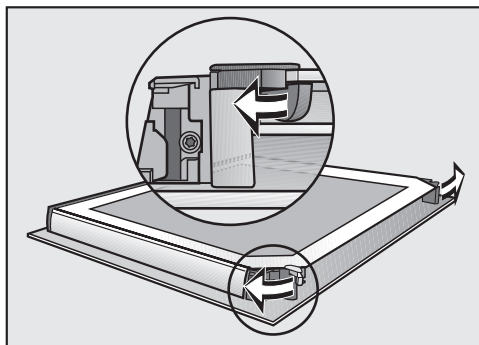
分解したドアガラスは安全な場所に置いてください。

⚠ ドアがボタンと閉まることによるけがのおそれがあります。

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

ドアは分解する前に必ず取り外してください。

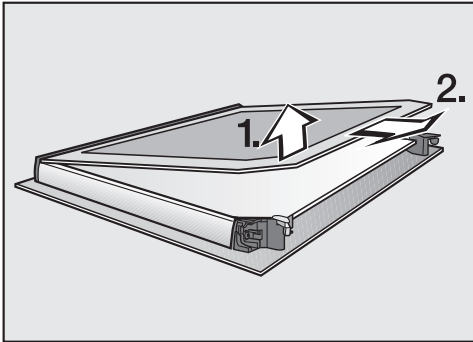
- ドアは、傷つかないようにふきんなどを敷いたテーブルの上に、外側のガラス板を下にして置きます。清掃中に破損しないよう、取っ手がテーブルの端から出て、ガラス面が浮かずにぴったるつくように置きます。



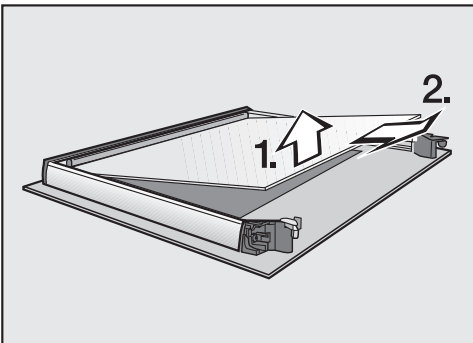
- ガラス板の固定具2つを外側に開きます。

# 清掃とお手入れ

内側の板を取り外します:

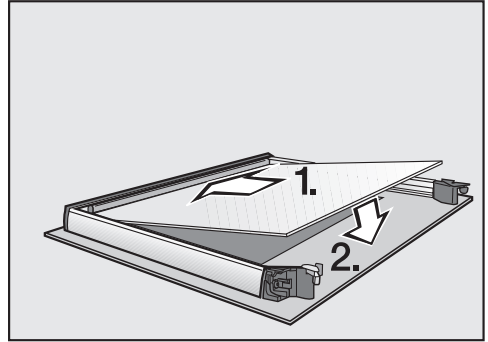


- **慎重に** 内側の板を持ち上げ、プラスチックの縁から取り外します。

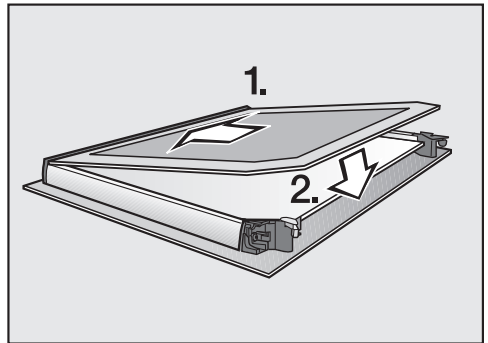


- 中間板を **慎重に** 持ち上げ、引き出します。
- ドアのガラス板とその他の部品を、お湯に溶かした食器用台所洗剤を含ませたきれいなスポンジか、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで清掃します。
- すべての部品を柔らかい布で拭いて乾かします。

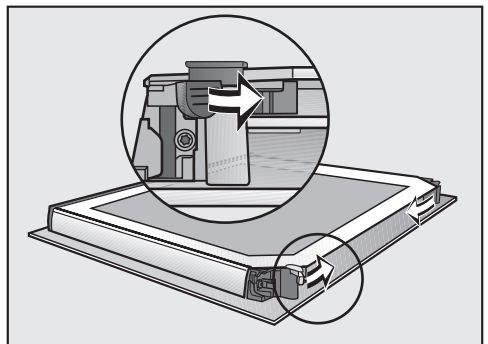
続いて、ドアを慎重に組み立てます。



- 中間板を部材番号が読み取れるように(逆にないように)取り付けます。



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

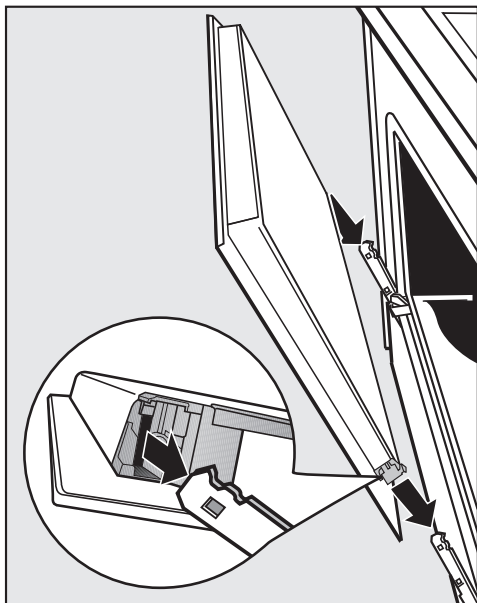


- 両方のガラス板固定具を内側に向けて閉じます。

ドアの組み立てが完了しました。

# 清掃とお手入れ

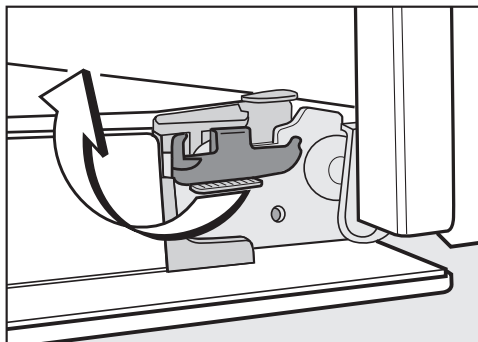
## ドアを取り付ける



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

- ドアを完全に開きます。

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



- ストッパーをロックするには、水平になって止まる位置まで回します。



## 棚受けとフレキシクリップを取り外す

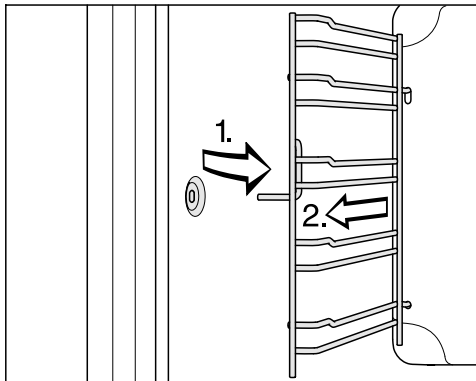
棚受けは、フレキシクリップと一緒に取り外すことができます（取り付けられている場合）。

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

⚠️ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリにより、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てください。



- 棚受けを手前の取付部 (1.) から引き出し、取り出します (2.)。

**付けなおす** には、この手順を逆順に行いません。

- 棚受けをを慎重に取り付けます。

## 後壁を取り外す

後壁は清掃のために取り外すことができます。

⚠️ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

後壁を取り外す前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリを冷ましてください。

⚠️ 回転するファンの羽根でけがをするおそれがあります。

熱風用のファンの羽根でけがをするおそれがあります。

後壁を装着していない状態で、オープンを作動させないでください。

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

**付けなおす** には、この手順を逆順に行いません。

- 後壁を慎重に元の位置に取り付けます。

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

- 棚受けを取り付けます。
- 本体を主電源に接続します。

# 清掃とお手入れ

## 上部ヒーター/グリルヒーターを引き下げる

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

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

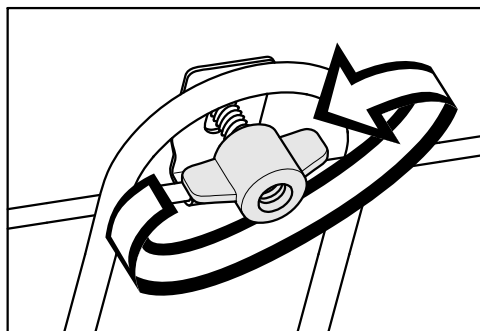
オーブンは使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。

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

オープンの床面のほうろうは、落下したネジによって損傷する場合があります。

オープンの床面に布などを敷いて保護してください。

- 棚受けを取り外します。



- 蝶ネジを緩めます。

上部ヒーター/グリルヒーターを損傷しないように注意してください。

上部ヒーター/グリルヒーターは無理に引き下げないでください。

- 上部ヒーター/グリルヒーターを慎重に引き下げます。


これで、庫内の天井面にアクセスできるようになりました。

- オーブンの天井を、お湯に溶かした食器用台所洗剤を含ませたきれいなスポンジか、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで清掃します。
- 清掃後、上部ヒーター/グリルヒーターをゆっくりと元の位置に引き上げます。
- 蝶ネジを取り付け、しっかりと締めます。
- 棚受けを取り付けます。


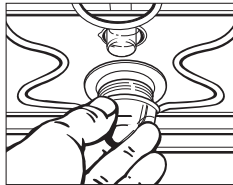



# こんなとき、どうしたらいい？

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

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

問題	原因および対策
<b>ディスプレイが真っ暗である。</b>	オープンに電気が供給されていません。 ■ オープンのプラグがコンセントに正しく挿入され、電源がオンであることを確認します。 ■ ブレーカーが落ちていないか確認します。電気の有資格者またはミーレ・カスタマーサービスにご連絡ください。
<b>オープン庫内が加熱しない。</b>	⊡ システムロックが作動しています。 ■ システムロックをオフにします（「時計/タイマー」-「設定を変更する」参照）。  オープンに電気が供給されていません。 ■ ブレーカーが落ちていないか、ヒューズが切れていないか確認します。本体のヒューズが切れていると思われる場合は、ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。
<b>12:00 がディスプレイで点滅している。</b>	停電がありました。 ■ 時刻を再設定します（「初めてお使いになる前に」参照）。調理時間も再設定する必要があります。
<b>0:00 が突然表示され、同時に  が点滅する。アラーム音が鳴る場合もある。</b>	オープンが異常に長い時間作動し続け、切り忘れ防止機能が作動しました。 ■ 調理モードセクターを <b>0</b> に回します。再びオープンが使用可能な状態になります。
<b>F XX がディスプレイに表示される。</b>	お客様では解決できない問題が発生しました。 ■ ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。
<b>アラーム音が鳴らない。</b>	アラーム音がオフに設定されています。 ■ アラーム音をオンにします（「時計/タイマー」-「設定を変更する」参照）。
<b>調理終了後も音がする。</b>	冷却ファンはオープンがオフになった後も、オープン庫内、操作パネル、設置キャビネットに湿気が溜まらないよう、しばらくの間作動し続けます。 しばらくすると、冷却ファンは自動でオフになります。

# こんなとき、どうしたらいい？

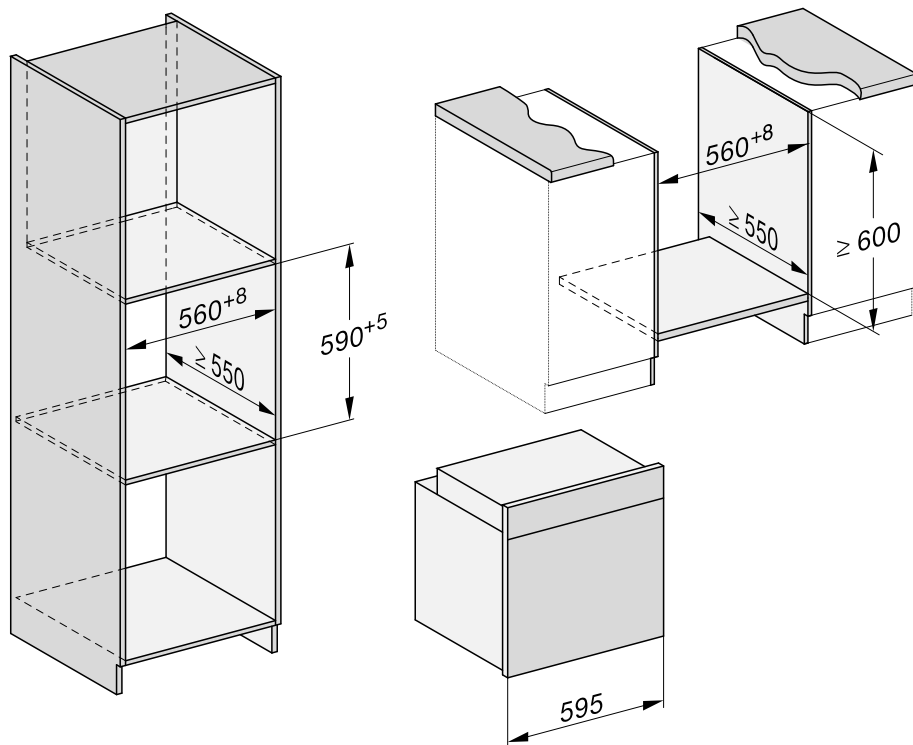
問題	原因および対策
<b>オープンが自動的にオフになった。</b>	<p>節電のため、調理プログラム終了後に一定時間何も押されないと、オープンは自動的にオフになります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ オープンの再度オンにします。</li> </ul>
<b>ケーキやクッキーが、調理早見表の時間が経過しても正しく焼けていない。</b>	<p>レシピと異なる温度が使われています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ レシピに記載されている温度を選択します。</li> </ul> <p>レシピと異なる量の材料が使われています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ レシピの量から変えてしまっていないか確認します。液体や卵の量を増やすと、生地的水分が増し、より長い調理時間が必要になります。</li> </ul>
<b>ベーキングの焼き色にむらがある。</b>	<p>誤った温度または棚位置が選択されました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 少々の焼きむらが出るのは異常ではありません。焼きむらが著しい場合は、温度と棚位置が正しいかどうか確認します。</li> </ul> <p>焼き型の材質や色が、選択された調理モードに適していません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>上下加熱</b>  を使用する際は、明るい色で光沢のある焼き型では望ましい結果が得られません。暗い色の、光沢のない型がベーキングに最適です。</li> </ul>
<b>触媒ほうろうの表面に錆びのような点が現れる。</b>	<p>触媒ほうろうの自浄特性では、スパイスや砂糖などの沈着物は除去できません。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 触媒ほうろう加工のパネルを取り外し、お湯に溶かした食器用台所洗剤を含ませた柔らかいブラシで沈着物を取り除きます（「清掃とお手入れ」-「触媒ほうろう加工の後壁を清掃する」参照）。</li> </ul>
<b>天井の庫内照明がつかない。</b> 	<p>ハロゲンランプを交換する必要があります。</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> やけどのおそれがあります！          オープンのヒーターがオフになっており、庫内が冷めていることを確認してください。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ オープンを電源から遮断します。そのためにコンセントを抜くか、ブレーカーを落としてください。</li> <li>■ ランプカバーを反時計回りに 1/4 回転させて解除し、シールと一緒に下に引っ張って外します。</li> <li>■ 新しいハロゲンランプに交換します。</li> <li>■ ランプカバーをシールと一緒に元の位置に取り付け、時計回りに回して固定します。</li> <li>■ 本体を主電源に接続します。</li> </ul> <p><b>熱風加熱</b>   を選択しています。この調理モードでは、庫内照明は点灯しません。</p>

## 設置寸法

寸法は mm 単位です。

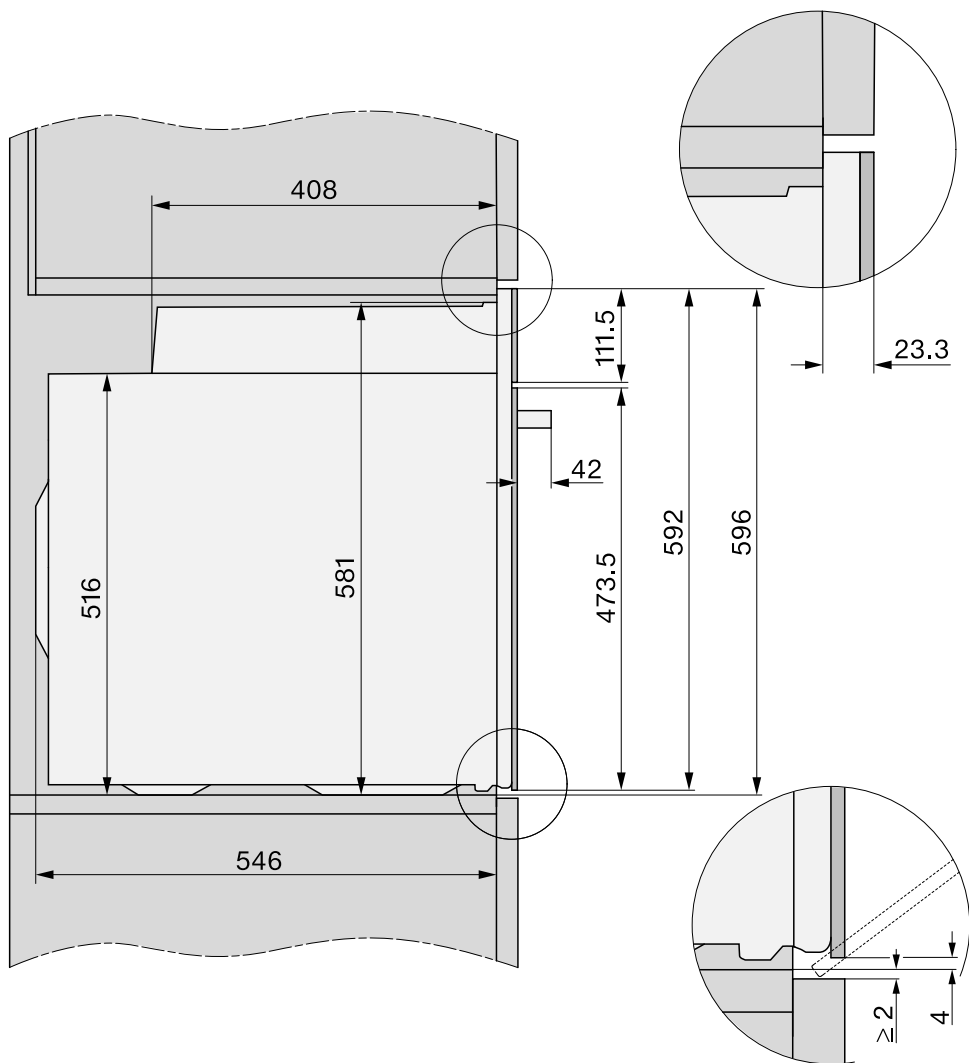
### ツールユニットまたはアンダーカウンターへの設置

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

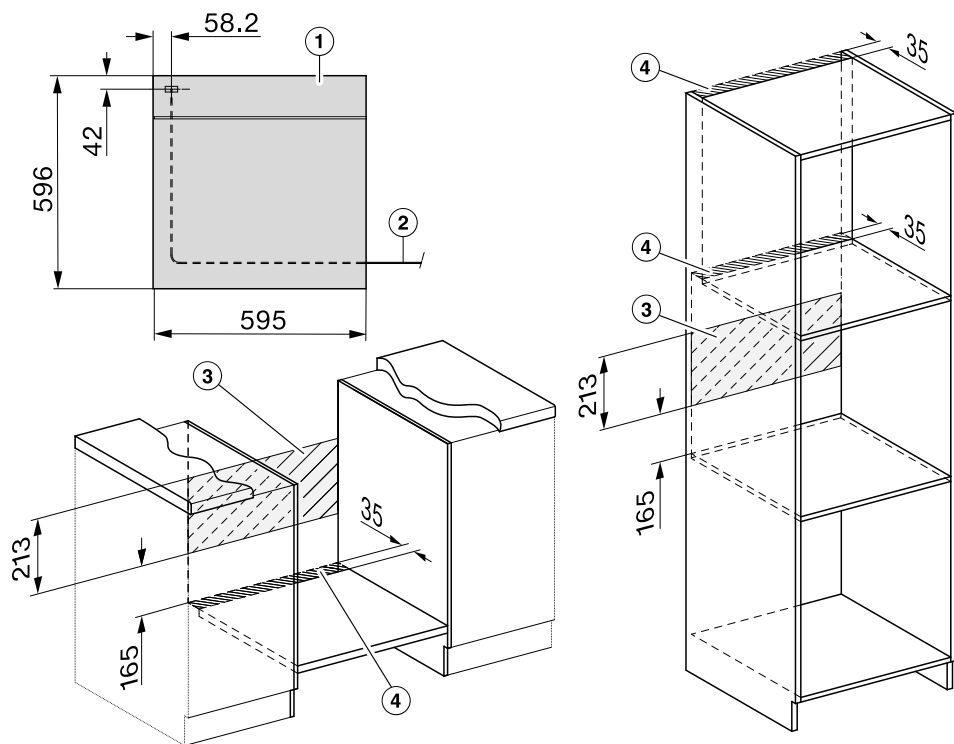


# 設置

## H 22xxの側面図



## 接続と換気



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

# 設置

## オープンを設置する

安全上の理由により、完全に設置が完了してからオープンを使用してください。

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

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

オープンを設置する棚が壁に接触しないようにしてください。

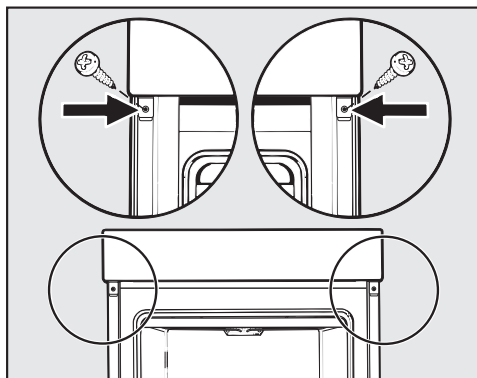
設置キャビネット内に、断熱材を貼らないでください。

- オープンを電源に接続します。

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

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


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



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



## 電源接続

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

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

可能であれば、コンセントに簡単にアクセスできる状態にしてください。

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

## 接続データ

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

これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

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

## 電源接続

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

可能であれば、コンセントに簡単にアクセスできる状態にしてください。

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

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

# 調理早見表

## 衣用生地

ケーキ/クッキー (アクセサリー)	□	🌡️ [°C]	📦 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [分]
			+HFC:	-HFC:	
マフィン (トレイ 1 枚)	🌀	150-160	1	2	25-35
マフィン (トレイ 2 枚)	🌀	150-160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30-40 <sup>4</sup>
ケーキ 小 (トレイ 1 枚)	🌀	150	1	2	25-35
	☰	160 <sup>2</sup>	2	3	20-30
ケーキ 小 (トレイ 2 枚)	🌀	150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25-35
パウンドケーキ (ラック、パウンド型 30 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	1	2	60-70
	☰	155-165 <sup>2</sup>	1	2	60-70
マーブル/ナッツケーキ (ラック、パウンド型 30 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	1	2	55-65
	☰	150-160	1	2	60-70
マーブル/ナッツケーキ (ラック、リング型/パン トケーキ型、Ø 26 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	1	2	55-65
	☰	150-160	1	2	55-65
フレッシュフルーツケーキ (トレイ 1 枚)	🌀	160-170	1	2	45-55
	☰	155-165	1	1	45-55
フレッシュフルーツケーキ (ラック、スプリング フォームケーキ型、Ø 26 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	1	2	55-65
	☰	170-180 <sup>2</sup>	1	1	35-45
ケーキの土台 (ラック、タルト型、Ø 28 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	1	2	25-35
	☰	170-180 <sup>2</sup>	1	2	15-25

□ 調理モード、🌡️ 温度、📦<sup>5</sup><sub>1</sub> 棚位置 (+HFC: : フレキシクリップ HFC 70-C付き / -HFC: : フレキシクリップ HFC 70-C無し)、🕒 調理時間、🌀 熱風加熱プラス、☰ 上下加熱

- 1 暗い色の、光沢のないベーキングトレイをラックの中心に置きます。
- 2 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster (🔥) 調理モードは使用しないでください。
- 3 フレキシクリップ HFC 70-C (利用可能な場合) を一番下の棚位置に取り付けます。
- 4 記載の調理時間が経過する前に 十分 焼き色がついている場合は、トレイを早めに取り出してください。

## ショートクラストのパイ生地

ケーキ/クッキー (アクセサリ)	□	🌡️ [° C]	📦 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [分]
			+HFC:	-HFC:	
クッキー (トレイ 1 枚)	🌀	140-150	1	2	20-30
	🌀	150-160	1	2	25-35
クッキー (トレイ 2 枚)	🌀	140-150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	20-30 <sup>4</sup>
ドロップクッキー (トレイ 1 枚)	🌀	140	1	2	35-45
	☐	160 <sup>2</sup>	2	3	20-30
ドロップクッキー (トレイ 2 枚)	🌀	140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40-50 <sup>4</sup>
ケーキの土台 (ラック、タルト型、 $\varnothing$ 28 cm) <sup>1</sup>	🌀	150-160	1	2	35-45
	☐	170-180 <sup>2</sup>	1	2	20-30
チーズケーキ (ラック、スプリングフォームケーキ型、 $\varnothing$ 26 cm) <sup>1</sup>	☐	170-180	1	2	80-90
	🌀	150-160	1	2	80-90
アップルパイ (ラック、スプリングフォームケーキ型、 $\varnothing$ 20 cm) <sup>1</sup>	🌀	160	1	2	80-100
	☐	180	1	1	75-95
アップルパイ、ダブルクラスト (ラック、スプリングフォームケーキ型、 $\varnothing$ 26 cm) <sup>1</sup>	☐	180-190 <sup>2</sup>	1	2	60-70
	🌀	160-170	1	2	60-70
フレッシュフルーツケーキ、つや出し (ラック、スプリングフォームケーキ型、 $\varnothing$ 26 cm) <sup>1</sup>	☐	170-180	1	2	60-70
	🌀	150-160	1	2	55-65
フレッシュフルーツケーキ、つや出し (トレイ 1 枚)	☐	170-180	1	2	50-60
	🌀	160-170	1	2	45-55
フルーツフラン (トレイ 1 枚)	☐	210-220 <sup>2</sup>	-	1	55-65
	🌀	180-190	-	1	35-45

□ 調理モード、🌡️ 温度、📦<sup>5</sup><sub>1</sub> 棚位置 (+HFC: : フレキシクリップ HFC 70-C 付き / -HFC: : フレキシクリップ HFC 70-C 無し)、🕒 調理時間、🌀 熱風加熱プラス、🌀 熱風加熱 エコ、☐ 上下加熱、🌀 熱風ベーキング

- 1 暗い色の、光沢のないベーキングトレイをラックの中心に置きます。
- 2 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster (🔥) 調理モードは使用しないでください。
- 3 フレキシクリップ HFC 70-C (利用可能な場合) を一番下の棚位置に取り付けます。
- 4 記載の調理時間が経過する前に 十分 焼き色がついている場合は、トレイを早めに取り出してください。

# 調理早見表

## イースト生地

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

□ 調理モード、🌡️ 温度、📏<sup>5</sup> 棚位置 (+HFC: : フレキシクリップ HFC 70-C付き / -HFC: : フレキシクリップ HFC 70-C無し)、🕒 調理時間、🌀 熱風加熱プラス、☰ 上下加熱

- 1 暗い色の、光沢のないベーキングトレイをラックの中心に置きます。
- 2 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster (🌀🌀) 調理モードは使用しないでください。
- 3 フレキシクリップ HFC 70-C (利用可能な場合) を一番下の棚位置に取り付けます。
- 4 オープンの床面にラックを置き、その上に生地が入ったボウルを置きます。ボウルの大きさによっては、棚受けを取り外す必要があります。
- 5 記載の調理時間が経過する前に 十分 焼き色がついている場合は、トレイを早めに取り出してください。

## クワルク生地

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

□ 調理モード、🌡️ 温度、🗄️<sup>5</sup><sub>1</sub> 棚位置 (+HFC: : フレキシクリップ HFC 70-C付き / -HFC: : フレキシクリップHFC 70-C無し)、⌚ 調理時間、🔥 熱風加熱プラス、☰ 上下加熱

1 フレキシクリップ HFC 70-C (利用可能な場合) を一番下の棚位置に取り付けます。

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

# 調理早見表

## スポンジ生地

ケーキ/クッキー (アクセサリ)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [° C]	📏 <sup>5</sup> 棚位置		🕒 [分]
			+HFC:	-HFC:	
スポンジケーキ生地 (卵2個) (ラック、スプリングフォームケーキ型、Ø26cm) <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	160-170 <sup>2</sup>	1	2	15-25
スポンジケーキ生地 (卵4-6個) (ラック、スプリングフォームケーキ型、Ø26cm) <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	150-160 <sup>2</sup>	1	2	30-40
泡立てたスポンジ (ラック、スプリングフォームケーキ型、Ø26cm) <sup>1</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>	180	1	2	25-35
	<input type="checkbox"/>	150-170 <sup>2</sup>	1	2	25-45
スイスロールケーキのスポンジ (トレイ1枚)	<input type="checkbox"/>	180-190 <sup>2</sup>	1	2	15-25

調理モード、🌡️ 温度、📏<sup>5</sup> 棚位置 (+HFC: : フレキシクリップ HFC 70-C付き / -HFC: : フレキシクリップ HFC 70-C無し)、🕒 調理時間、 熱風加熱プラス、 上下加熱

<sup>1</sup> 暗い色の、光沢のないベーキングトレイをラックの中心に置きます。

<sup>2</sup> オープン庫内を予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。

## シュー生地、パフペストリー、メレンゲ

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

□ 調理モード、🌡️ 温度、📏<sub>1</sub><sup>5</sup> 棚位置 ( +HFC: : フレキシクリップHFC 70-C 付き / -HFC: フレキシクリップHFC 70-C 無し ) 、⌚ 調理時間、🔥 熱風加熱プラス

1 フレキシクリップ HFC 70-C (利用可能な場合) を一番下の棚位置に取り付けます。

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

# 調理早見表

## 甘くない料理

料理 (アクセサリー)	□	🌡️ [°C]	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		⌚ [分]
			+HFC:	-HFC:	
スイス風キッシュ (トレイ1枚)	☐	220-230 <sup>1</sup>	-	1	25-35
	🌀	180-190	-	1	30-40
オニオンタルト (トレイ1枚)	☐	180-190 <sup>1</sup>	1	2	25-35
	🌀	170-180	1	2	30-40
イースト生地のピザ (トレイ1枚)	🌀	170-180	1	2	25-35
	☐	210-220 <sup>1</sup>	1	2	20-30
クワルク生地のピザ (トレイ1枚)	🌀	170-180	1	2	25-35
	☐	190-200 <sup>1</sup>	1	2	25-35
調理済み冷凍ピザ (ラック)	🌀	200-210	1	2	20-25
トースト (ラック)	☐	250	-	3	5-8
ベーキング料理/グラタン (トーストなど) (ユニバーサルトレイ上のラック)	☐	250 <sup>2</sup>	2	3	3-6
野菜のグリル (ユニバーサルトレイ上のラック)	☐	250 <sup>2</sup>	3	4	5-10 <sup>3</sup>
	🌀	250 <sup>2</sup>	3	3	5-10 <sup>3</sup>
ラタトゥイユ (ユニバーサルトレイ1枚)	🌀	180-190	1	2	40-60










☐ 調理モード、🌡️ 温度、📏<sup>5</sup><sub>1</sub> 棚位置 (+HFC: : フレキシクリップHFC 70-C 付き / -HFC: : フレキシクリップHFC 70-C無し)、⌚ 調理時間、☐ 上下加熱、🌀 熱風ベーキング、🌀 熱風加熱プラス、🌀 熱風加熱 エコ、☐ フルグリル、🌀 熱風グリル





- 1 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster 🌀 調理モードは使用しないでください。
- 2 オープンを 5 分予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster 🌀 調理モードは使用しないでください。
- 3 可能な場合、調理時間が半分経過した時点で食品を裏返します。



## 牛肉















料理 (アクセサリー)		 温度 [° C]	 <sup>5</sup>	 調理時間 [分]	 <sup>10</sup> 中心温度 [° C]
牛肉の蒸し煮、約1 kg (フタ付きベーキングディッシュ)	 <sup>2</sup>	150-160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120-130 <sup>7</sup>	-
	 <sup>2</sup>	170-180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120-130 <sup>7</sup>	-
	 <sup>2</sup>	180-190	2 <sup>6</sup>	160-180 <sup>8</sup>	-
牛ヒレ肉、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)	 <sup>2</sup>	180-190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25-60	45-75
牛ヒレ肉 (レア)、約1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80-85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70-80	45-48
牛ヒレ肉 (ミディアム)、約1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90-95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80-90	54-57
牛ヒレ肉 (ウェルダン)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110-130	63-66
牛サーロイン肉、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)	 <sup>2</sup>	180-190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35-65	45-75
牛サーロイン肉 (レア)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80-85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80-90	45-48
牛サーロイン肉 (ミディアム)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90-95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110-120	54-57
牛サーロイン肉 (ウェルダン)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130-140	63-66
バーガー、パテ (棚位置4にラック、棚位置1にユニバーサルトレイ)	 <sup>2</sup>	250 <sup>5</sup>	4	15-25 <sup>9</sup>	-






 調理モード、 温度、<sup>5</sup> 棚位置、 調理時間、 中心温度、 熱風加熱プラス、  
 上下加熱、 熱風加熱 エコ、 フルグリル


- ラックとユニバーサルトレイを使用します。
- 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。
- オープン庫内を予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないで
-  を120° Cで15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。
- オープンを5分予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないで
-  クリップ HFC 70-C を取り付けます (利用可能な場合)。
- 始めはフタをしてローストします。調理時間 90 分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 始めはフタをしてローストします。調理時間 100 分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 可能な場合、調理時間が半分経過した時点で食品を裏返します。
- フードプローブ (食品用温度計) をお持ちの場合は、記載の中心温度を参考にできます。

# 調理早見表







## 仔牛肉






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



調理モード、 温度、 棚位置、 調理時間、 中心温度、 熱風加熱プラス、  
 上下加熱

- 1 ラックとユニバーサルトレイを使用します。
- 2 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。
- 3 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。
- 4 オープンを120° Cで15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。
- 5 フレキシクリップ HFC 70-C を取り付けます (利用可能な場合)。
- 6 始めはフタをしてローストします。調理時間 90 分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 7 フードプローブ (食品用温度計) をお持ちの場合は、記載の中心温度を参考にできます。

## 豚肉












料理 (アクセサリー)		 温度 [° C]	 棚位置 <sup>5</sup>	 調理時間 [分]	 中心温度 <sup>10</sup> [° C]
豚もも肉/豚肩肉のロースト、約 1 kg (フタ付きベーキングディッシュ)		160-170	2 <sup>5</sup>	130-140 <sup>6</sup>	80-90
		170-180	2 <sup>5</sup>	130-140 <sup>6</sup>	80-90
皮付き豚もも肉、約 2 kg (ベーキングディッシュ)		180-190	2 <sup>5</sup>	130-150 <sup>7</sup>	80-90
		190-200	2 <sup>5</sup>	130-150 <sup>7</sup>	80-90
豚ヒレ、約 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90-100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70-90	60-69
ハムロースト、約 1.5 kg (フタ付きベーキングディッシュ)		160-170	2 <sup>5</sup>	130-160 <sup>8</sup>	80-90
ガモン (ハム)、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)		150-160	2 <sup>5</sup>	50-60	63-68
ガモン (ハム)、約 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140-160	63-66
ミートローフ、約 1 kg (ユニバーサルトレイ)		170-180	2 <sup>5</sup>	60-70 <sup>7</sup>	80-85
		190-200	2 <sup>5</sup>	70-80 <sup>7</sup>	80-85
ベーコン <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	4	3-5	-
ソーセージ <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8-15 <sup>9</sup>	-

 調理モード、 温度、 棚位置、 調理時間、 中心温度、 熱風加熱プラス、  
 上下加熱、 熱風加熱 エコ、 フルグリル


- 1 ラックとユニバーサルトレイを使用します。
- 2 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。
- 3 オープンを120° Cで15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。
- 4 オープンを5分予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。
- 5  クリップ HFC 70-C を取り付けます (利用可能な場合)。
- 6 始めはフタをしてローストします。調理時間 60 分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 7 調理時間が半分経過した時点で、約 0.5リットルの液体を加えます。
- 8 始めはフタをしてローストします。調理時間 100 分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 9 可能な場合、調理時間が半分経過した時点で食品を裏返します。
- 10 フードプローブ (食品用温度計) をお持ちの場合は、記載の中心温度を参考にできます。

# 調理早見表















## 子羊、ジビエ










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



 調理モード、 温度、 5 棚位置、 調理時間、 中心温度、 上下加熱

- 1 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。
- 2 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。
- 3 オープンを120° Cで15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。
- 4 フレキシクリップ HFC 70-C を取り付けます (利用可能な場合)。
- 5 始めはフタをしてローストします。調理時間 50 分経過後にフタを外し、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 6 フードプローブ (食品用温度計) をお持ちの場合は、記載の中心温度を参考にできます。

## 鳥肉、魚

料理 (アクセサリー)		 温度 [°C]	 棚位置 <sup>5</sup>	 調理時間 [分]	 中心温度 <sup>7</sup> [°C]
鳥肉、0.8-1.5 kg (ユニバーサルトレイ)		170-180	2 <sup>3</sup>	55-65	85-90
鶏肉、約 1.2 kg (ユニバーサルトレイの上にラック)		180-190 <sup>1</sup>	2 <sup>3</sup>	55-65 <sup>4</sup>	85-90
鳥肉、約 2 kg (ベーキングディッシュ)		180-190	2 <sup>3</sup>	100-120 <sup>5</sup>	85-90
		190-200	2 <sup>3</sup>	110-130 <sup>5</sup>	85-90
鳥肉、約 4 kg (ベーキングディッシュ)		160-170	2 <sup>3</sup>	180-200 <sup>6</sup>	90-95
		180-190	2 <sup>3</sup>	180-200 <sup>6</sup>	90-95
魚、200-300 g (マスなど) (ユニバーサルトレイ)		210-220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	15-25	75-80
魚、1-1.5 kg (サーモントラウトなど) (ユニバーサルトレイ)		210-220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	30-40	75-80
アルミホイルに包んだ魚の切り身、200-300 g (ユニバーサルトレイ)		200-210	2 <sup>3</sup>	25-30	75-80

 調理モード、 温度、 棚位置、 調理時間、 中心温度、 熱風加熱プラス、  
 熱風グリル、 上下加熱、 熱風加熱 エコ

- 1 オープンを 5 分予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。
- 2 オープン庫内を予熱してから食品を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。
- 3 フレキシクリップ HFC 70-C を取り付けます (利用可能な場合)。
- 4 可能な場合、調理時間が半分経過した時点で食品を裏返します。
- 5 調理開始時に、約 0.25 リットルの液体を加えます。
- 6 30 分後、約 0.5 リットルの液体を加えます。
- 7 フードプローブ (食品用温度計) をお持ちの場合は、記載の中心温度を参考にできます。

# アフターサービス

---

## 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。

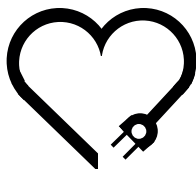
トレーニングの目的で、電話による通話をモニターし、録音する場合がございます。また本冊子に記載されているようなお客様が対応できる故障でのサービス訪問でも、サービス料金が適用されることにご留意ください。

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、ドアを完全に開けるとフロントフレームで確認できる、型式表示シールに記載されています。

## 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。



## 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 固定電話からはフリーダイヤル

 0120-310-647

携帯電話からはナビダイヤル

 0570-096-300

〒153-0063 東京都目黒区目黒1-24-12 オリックス目黒ビル4階

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

H 2265-1 B

ja-JP

M.-Nr. 11 189 790 / 06