Miele







限りなくシームレスなキッチン体験

ビルトイン調理機器
2023 Jan.

Miele Immer Besser.

※画像には海外仕様製品が含まれています。



Mieleの誓い「常により良いものを」

Immer Besser

Mieleの世界へようこそ

Miele草創期、私たちの二人の曽祖父は成功を収めるために、競合他社から確実に抜きん出ていなければいけませんでした。そのために選べる道はたった二つ。他社より安いか、もしくは他社より優れているか。これらの両方を同時に実現することは不可能です。曽祖父たちは、他社より「優れた」製品を提供することに決めました。

数多くの最高級の賞と認証が証明しているように、これまでの120 年間、Mieleは"Immer Besser（常により良いものを）"という理念のための取り組みを刷新し続けてきました。ですが、このことを証明してくれる最も明らかな証拠は、世界中にいるたくさんのお客様がMiele製品に満足してくださっていることです。成功の秘訣は価値観と目標を保ち続けることです。この秘訣は、数世代にわたって家族経営で運営されている企業にこそ見出すことのできるものです。

Mieleは、1899 年以来、最高品質の製品とドイツのエンジニアリングを体現しています。また、セールスパートナーや、お客様、サプライヤー、従業員、および隣人への敬意、公正さの精神、相互信頼を同様に重視しています。

Miele製品を購入することは、環境への負荷を減らす決断でもあります。私たちはできるだけ省資源となる方法で、電気や水、洗剤の使用量を新しい水準で削減する機器を製造することで、お客様の大切なお金や時間を無駄にしない製品をお届けします。

Miele4代目の共同経営者兼代表取締役として、これからも変わることなく優れた製品をご提供し続けることをお約束いたします。

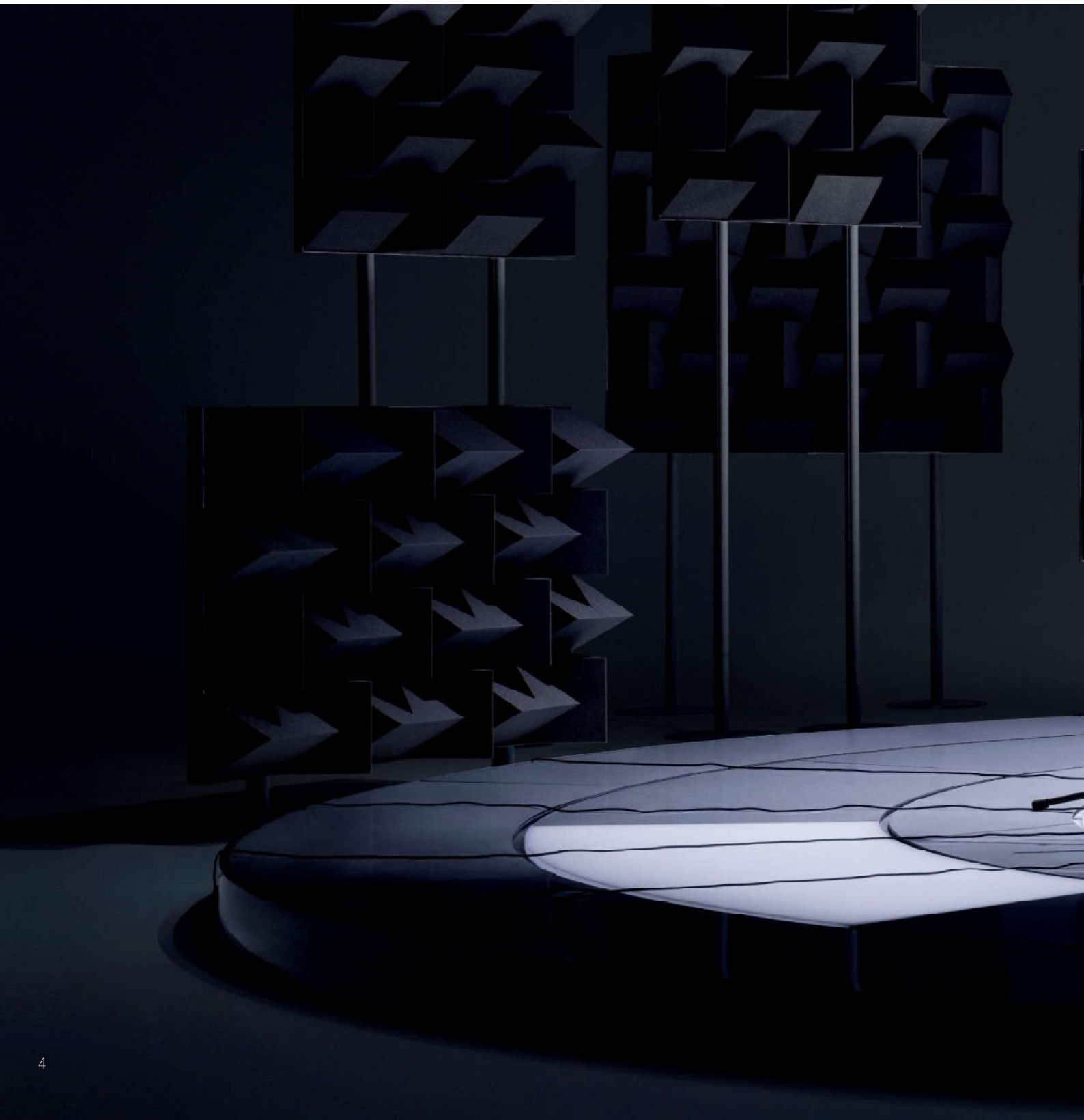


Markus Miele

Reinhard Zinkann

Dr. Markus Miele
Dr. Reinhard Zinkann

時代に先駆けた、Mieleの品質



お客様のニーズこそMiele製品のDNA。
安心してお使い続けていただくため、私たちは絶え間ないイノベーションと、熟練のクラフツマンシップを掛け合わせ、製品づくりを行っています。細部にまでこだわった精緻な仕事で、製品の長期使用と、あらゆるニーズに応えます。
そのため、Mieleのキッチン機器は直感的に、流れるような使い心地で操作できるように設計されています。ランドリー、食器洗い、調理や掃除。Miele製品は、さまざま家事をクリエイティブな体験へと導きます。



製品の長期使用は、究極のサステナビリティ

サステナビリティ
Mieleなら、何台も家電を買い替える代わりに、たった一台の機器を、長く使い続けることができます。それは、エネルギーと水の使用を抑え、より経済的。そして、サステナブルな選択です。

パフォーマンス
ある車のエンジンの性能試験はおよそ3,000 時間に対して、Mieleの製品は、最長10,000 時間行っています[1)]。昼夜を問わず、 あらゆるテストが、精確に繰り返されます。それはすべて、信頼に応えるために費やされる時間です。

1) W1洗濯機シリーズとT1衣類乾燥機シリーズの開発段階において、製品および主要部品は、10,000時間のテストを実施。詳細は、miele.co.jp/20years

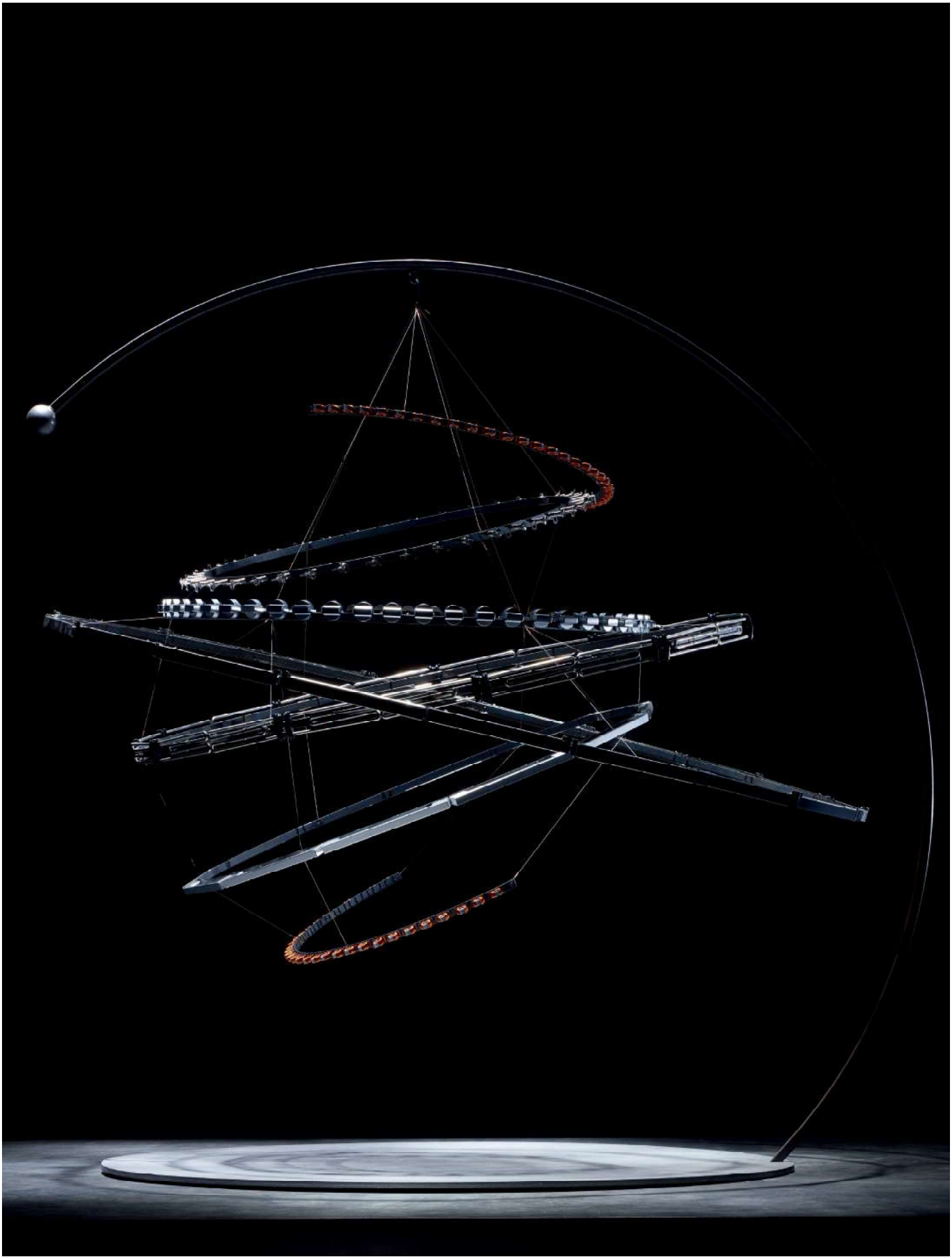
クラフツマンシップ
1899 年から、Mieleは常にさらなる高みを目指してきました。私たちにとって革新的なイノベーションは、より良いものを生み出すための挑戦です。だからこそ、自社で部品を作ることはもちろん、その素材となる鉄さえ鋳造しています。製品を組み立てる機械も独自に製作しています。"Immer Besser (常により良いものを) "、それが私たちMieleが掲げる理念です。





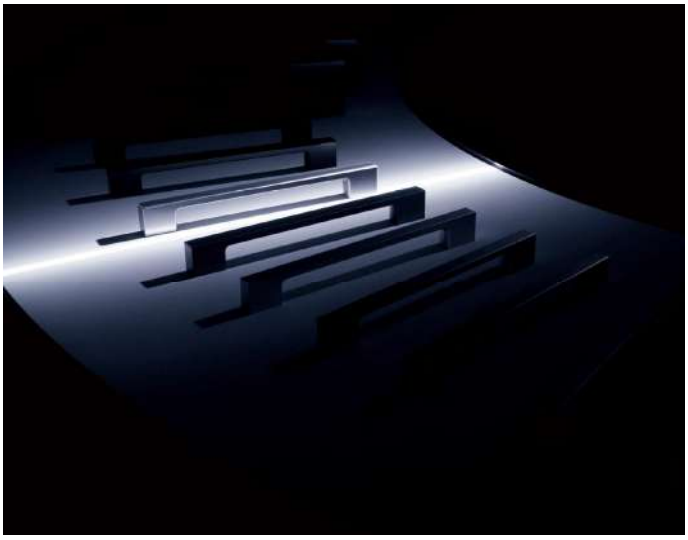


直感的に操作できるテクノロジーを備えています。



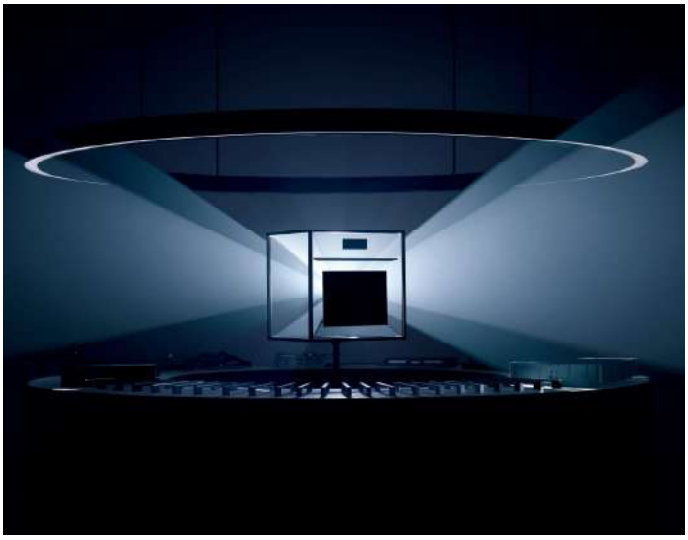
Mieleのキッチン機器は直感的に、流れるような使い心地で操作できるように設計されています。





革新的な機能、色、デザインラインを備えた多彩な製品に搭載された最先端テクノロジーにより、あらゆるニーズにマッチします。

Mieleの革新的なシステムのMieleアプリを使用すると、すべてのインテリジェントなMiele機器を簡単かつ安全にネットワーク化できます。そうすれば、機器の性能を最大限に活用でき、日常生活をさらにスマートにすることができます。







Immer Besser (常により良いものを)

いつもMieleから

02 Mieleの世界へようこそ

04 時代に先駆けた、Mieleの品質

12 直感的に操作できるテクノロジーを装備

18 美味しさはデザインから

20 テイストに合わせて配置

22 オペレーティングシステム – シンプルタッチ

オーブン 24

電子レンジ機能付オーブン 34

スチームクッカー 44

コンビスチームオーブン 54

グルメビルトインウォーマー 64

IHクッキングヒーター・電気クッキングヒーター 72

コーヒーマシン 84

アクセサリー 92

Mieleのサービス 108

ケア製品については、www.miele.co.jpにアクセスしてください



Mieleのビルトインキッチン機器

直感的に操作できるテクノロジーを装備







Mieleは120 年以上に渡り、機器の性能で常に新しい基準を打ち立てる家電製品の先駆者です。Meleのビルトイン機器は、調理により真の創造性が自由に解き放たれるように開発されています。それは、時代に先駆けた品質です。

これまでの製品の中で**最も目を見張るイノベーション**をお楽しみください。世界初の熱を使用しない調理（日本未発売）や、 すぐに理解でき操作できるビルトインキッチン機器。一見複雑な料理でも理想的に仕上げ、いつでも簡単に調理できるイノベーション。揚げる、蒸す、焼くといった様々な調理を、これまでにはない新しいレベルでご体験ください。

世界的に名高い日本のフラワーアーティストの東信（あずまこと）と、受賞経験を持つトップシェフのエレナ・リゾ、ガガン・アナンド、カイル・コノートンによる特別チームが結成されました。シェフたちは、東氏の芸術的かつ想像力溢れるアイデアからインスピレーションを得ながら、新しいMieleのキッチン機器を使って、自身の料理スタイルを新しいレベルに引き上げることに挑戦しました。その結果、4 人のプロフェッショナルはアートと料理の**新次元を創造することに**成功しました。直感で操作できるMieleの機器がクリエイティビティを刺激します。



東信（あずままこと）、フラワーアーティスト

M Chef
M Chef
Miele

申し分のない調理の仕上がり

Mieleのイノベーション

食器洗い機からビルトインスチームクッカーやグルメビルトインウォーマーまで、Mieleの製品は何十年もの間、新しい基準を打ち立ててきました。そして、これからはMieleのビルトインキッチン機器を新しいレベルに引き上げます。このシリーズには、現代のキッチンに欠かせない数々の革新があります。

Mieleは、ダイアログオーブン(日本未発売) を使った、まったく新しい調理方法を開発しました。M Chefテクノロジーでは、外側から徐々に温めるのではなく、最初から食材の全体を調理します。これは、氷を溶かさずに氷の塊の中にある魚を実際に調理できることを意味します。 このユニークなテクノロジーにより、アマチュア料理家やトップシェフの可能性がさらに広がり、個人の創造性が真の魔法に変わることでしょう。

Generation 7000のオーブンには、調理の際の自由度を高めるための多くの新機能も備わっています。たとえば、TasteControl機能は、オーブンのドアが自動で開くことで、最適な焼き加減から余熱でさらに調理が進んでしまうことを防ぎます。これで安心してゲストに応対することができます。

FoodView機能により、外出中でもオーブン庫内のカメラにより内部を見張ることができます。Mieleアプリを利用して、温度や時間を便利にコントロールできます。

Exclusive to Miele

これらの技術革新などはすべて自社で開発され、「Exclusive to Miele (Miele限定)」の品質マークが表示されています。これらについては、後のセクションで詳しく説明します。



いつでもパーフェクトな仕上がり

Mieleのビルトインキッチン機器は、インテリジェントテクノロジーのまったく新しい時代の到来を意味します。MotionReactや使いやすいM Touchディスプレイなどの機能により、お客様がキッチンに合わせる必要がなくなり、キッチンがお客様に合わせます。

MotionReact *INNOVATION*

お客様の存在によって反応するのは、Mieleのビルトインキッチン機器だけです。たとえば、オーブンに近づくと、照明とディスプレイがオンに切り替わり、プログラム終了ブザーがオフに切り替わります。もちろん、お客様の生活リズムを妨げるようなことは起こりません。



M Touchディスプレイ *INNOVATION*

わかりやすく直感的なユーザーインターフェイスのM Touchディスプレイにより、ビルトインキッチン機器はこれまでになく使いやすくなっています。タッチすることで多くの機能を選択できます。暗い背景に明るいディスプレイがすぐに表示されるので、昼夜を問わずいつでも読みやすくなっています。

優れたセンス

美味しさはデザインから

私たちはオスカー・ワイルド氏の言葉「私の嗜好は最もシンプルである。常に最高のものに満足している」にインスピレーションを受けています。余計な機能や複雑な操作がまったくない、クリアなデザイン、これがMieleの新しいビルトインキッチン機器の基本です。複数のデザイン展開から インスピレーションを得て、キッチンに最適なデザインを見つけてください。





VitroLineデザイン

一貫性のあるガラスデザイン | 時代を超える | モダン

カラー: | グラファイトグレー |



PureLineデザイン

水平ラインのアクセント | 多くのガラス部分 | 印象的なハンドル

柔軟性

テイストに合わせて配置

機器をどのように配置しても、常にぴったりと調和します。

理想的にコーディネートされたフロントデザインにより、個々の機器をどこに配置しても調和のとれた外観がうまれ、一貫性のあるキッチンデザインを保ちながらも柔軟に対応できます。

例えば水平方向に機器を並べたパノラマデザイン、垂直方向のタワーデザイン、中央にまとめたCubiQデザイン、またはT字型に組み合わせることができます。スペースや用途に合わせて、最適なオプションをお選びいただけます。



タワーデザイン
垂直の配置
タワーデザインは、オーブン、スチームクッカー、コンビスチームオーブン、またはグルメビルトインウォーマーなどを、効果的に配置でき、使いやすさに優れています。



CubiQデザイン
中央にまとめた組み合わせ
料理の状況が見やすいスクエア配置は、料理への情熱を一つのエリアに集中でき、機器が使いやすい高さになります。



T字型デザイン
すべてオープンに
多くの機器をそろえる場合、スペースに余裕があれば T字型に5つの機器を左右対称に配置できます。これにより、機器の横や上にキャビネット用のスペースが十分確保できます。

※画像には海外仕様製品が含まれています。



パノラマデザイン
一列に並べて
目の高さで水平に配置することで、すべての機器が最適に視野に入り、便利でアクセス性に優れています。審美的に魅力的なエレガントなキッチンデザインを創り出します。



オペレーティングシステム

シンプルタッチ

直感的なタッチ操作をお楽しみいただけます。

M Touchはフルタッチディスプレイを備えています。

DirectSensorおよびDirectSensor Sは、

センサーコントロールとクリアなテキストディスプレイで表示されます。

表示言語はユーザーに合わせて変更できます。

各機器のオペレーティングシステムは同じデザインコンセプトに基づいており、

明確さ、長寿命、高品質なディティールが特徴です。

卓越したタッチ体験をご堪能ください。





M Touch – エレガントと利便性の両立
イノベーティブなフルタッチディスプレイは、卓越した美しさと利便性に優れています。ディスプレイをタッチまたはスワイプすることで、機器をすばやく直感的にコントロールすることができます。指一本で、多くの機能を選択することができます。テキストやアイコンは常に見やすくなっています。新機能により明るめの色に変更することができます。



DirectSensor – ダイレクト選択と4 行のクリアテキスト表示
センサーコントロールにより、調理モードなどのオプションを直接選択できます。他の機能や設定は4 行のクリアテキストディスプレイに表示されます。



DirectSensor S – ダイレクト選択と単一行のクリアテキスト表示
センサーコントロールにより、調理モードなどのオプションを直接選択できます。他の機能や設定は1 行のクリアテキストディスプレイに表示されます



ビルトインオーブン


10:07
OK



オーブン

キッチンは、個人のお好みや特定のニーズに応じて設計する必要があります。Mieleは、様々なビルトイン調理機器をご提供することにより、そのお手伝いをいたします。
オーブンは、目の高さに配置するなど、好きな場所に設置することができます。これには人間工学的な利点があり、オーブンから食品を安全かつ容易に取り出すことができます。お好みやライフスタイルに合わせて、最も適した機器をお選びいただけます。

アイレベルまたはアンダーカウンターへの設置

Mieleオーブンのサイズと清掃

サイズ



幅 60 cm、高さ 60 cm



庫内容量 76 L、棚数5 段

洗浄システム*

料理は美味しくいただきましたが、 後片付けは？Mieleは、清掃をとても簡単にする2 つの機能を備えています。PerfectClean加工と熱洗浄機能です。



Exclusive to Miele

PerfectClean

お手入れが驚くほど簡単。オーブン庫内は独自のこびりつき防止加工が施されているため、残留物や頑固な汚れは台所用洗剤と水で簡単に拭き取ることができます。お手入れにかかる時間が減り、より重要なことに時間を費やす余裕が生まれます。



熱洗浄およびパイロフィットアクセサリー*

これに勝る便利さはありません。自動プログラムの熱洗浄システムがオーブン庫内表面からすべての食材のこびりつきを剥がして灰に変え自動的に洗浄されます！パイロフィットにより、コンビラック、棚受け、フレキシクリップも同時に洗浄できます。灰はオーブン床面から布で簡単に拭き取れます。（H 7264 Bを除く）

*機種により異なります


3
2
1

どんな便利機能をお望みですか？

Mieleビルトインオーブンの特長*

Exclusive to Miele Moisture plus[1)]
モイスチャーにより、プロの仕上がりが簡単に実現できます。Moisture plusを使うと、オーブン庫内にスチーム（蒸気）が注入されます。多くの調理モードで、モイスチャー注入を行うことができ、最適なベーキングやローストの仕上がりを実現します。お肉は中が柔らかくジューシー、外はカリっと焼き上がります。パンは表面が均一に焼き上がり、外はパリっと、まるでパン屋さんの出来立てように美味しく出来上がります。蒸気注入の回数やタイミングが設定できて便利です。多くの自動プログラムでMoisture plusを使用することで、理想的な仕上がりになります。



自動プログラム
おいしいお料理を簡単に。パンやケーキから肉料理まで、調理プロセスが全自動でお手軽に調理できます。



Exclusive to Miele TasteControl[2)]
自動急速冷却により、調理完了後も余熱で調理が進んでしまうことを防ぎ、必要に応じて保温することもできます。（H7264Bを除く）



Exclusive to Miele FoodView
庫内カメラで、調理中の料理の様子をいつでも確認できます。画像をスマートフォンに送ることができます。（H7860BPに搭載）



Mieleアプリ
暮らしをもっとスマートに。Mieleアプリで、家でも外出先でもリモート制御。他のMiele製品とネットワーク化して、さらなるオプションも利用できます。

*機種により異なります
1) 特許取得の吸水機能搭載
特許：EP 2 190 295 B1
2) 特許：EP 1 714 083 B1

どのような追加機能をお望みですか？

Mieleビルトインオーブンの特長*



MotionReact
近づくと機器が反応します。庫内照明やディスプレイ表示が点灯したり、アラーム音が止まったりします。（H7860BPに搭載）



Exclusive to Miele フレキシクリップ引出式レール[1)]
人間工学的で便利。トレイ全体を引き出せるレールにより、オーブン内の食品に簡単かつ安全にアクセスできます。



PerfectClean
すばやく清掃できます。食品がこびりつきにくいので、清掃が極めて簡単です。



熱洗浄およびパイロフィットアクセサリー
オーブン庫内と一部のアクセサリーは、自動的に高温で洗浄されます。（H7264Bを除く）



BrilliantLight
パワフルでエレガント。側面に取り付けられた直管型LED照明が庫内を美しく照らします。（H7860BPに搭載）



SoftOpen & SoftClose
ドアは最初から最後まで優しい動きで上品に開閉します。



特別な用途
特殊な使い方も簡単に。乾燥プログラムなどの特別プログラムが理想的な結果を実現します。（H7264Bを除く）



クリスプ機能
ピザもポテトフライもさらに美味しくします。湿度を低減し、クリスピーで理想的な焼き色を実現します。（H7264Bを除く）



タイマー機能
調理プロセスの開始時刻、終了時刻、継続時間をプログラムしたり、キッチンタイマーをセットしたりできます。



エネルギー効率（ヨーロッパ規格）
環境とお財布への負荷を低減。Mieleの機器はエネルギー効率に優れ、多くの機器がヨーロッパ規格のエネルギー効率クラスでトップレベルのA+と評価されています。



タッチクールフロント
やけどを防ぐ設計です。機器本体は、ドア表面でさえ比較的低い温度が保たれます。



クリーンスチール
機器前面のステンレス部は、指紋がつきにくい加工で保護され、特殊な洗剤を必要としません。（※ステンレスモデルのみ）



安全機能
安全のためのロックと切り忘れ防止機能で、安全性を高めています。



多言語対応
操作パネルの表記は多言語から選択できます。

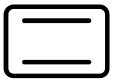
* 機種により異なります
1）特許：EP 1 840 473 B1（HFC 70、71、72、92）

すべてのレシピに最適な設定

Mieleオーブンの調理モード*



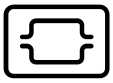
熱風加熱プラス
柔らかでふんわりとした焼き上がり。やさしくベーキングやローストする場合に最適です。



上下加熱
多目的な定番機能で、昔から愛されている伝統的なベーキングやロースト料理のレシピが、申し分のない出来上がりになります。



熱風ベーキング
サクッとした生地に美味しいトッピングが決め手のピザ、キッシュ、フランなどを調理すると、生地はサクッと、トッピングはジューシーな出来上がりになります。



オートロースト
柔らかくジューシーな肉料理に最適。お肉は表面を高温で焼いた後、設定した温度でローストされます。



熱風グリル
表面はカリっと、中はジューシーに仕上げます。鶏肉、鴨肉、豚肉、ロール焼きなど、さまざまな肉料理に最適です。



フルグリル
大量のステーキ、ソーセージ、ケバブなどをグリルする場合に最適です。



エコノミーグリル
少量の料理に。ステーキやソーセージなどの食材を少量調理するのに最適です。(H7860BPに搭載)



熱風加熱 エコ
優れたエネルギー効率で、ローストはジューシーに、パンも理想的に焼き上がります。



サバトプログラム
オーブンは72時間オンのままになるサバトプログラムは、宗教上の慣習期間中の調理に役立ちます。(H7860BPに搭載)



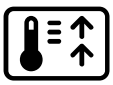
上部加熱
見た目や風味のための最後のひと手間に。グラタン調理、トッピングのベーキング、焼き色を付ける場合に最適です。(H7860BPに搭載)



下部加熱
下部加熱のみを使いたいときに。二重鍋で調理する場合や、下から焼き色を付ける場合に最適です。



解凍
冷凍食品を、冷風によって理想的な状況下でやさしく解凍します。



Booster機能
お急ぎの場合は、加熱時間が短いこの機能がとても役に立ちます。



自動プログラム
さまざまな料理を簡単に。パン、ケーキ、鶏肉でも、おまかせで調理できます。



低温調理
柔らかくジューシーな仕上がり。お肉は、表面が乾燥することなく極めて均一になるよう、低温で調理されます。(H7860BPに搭載)



特別プログラム
とっても簡単。乾燥プログラムなどの専用プログラムで、料理の腕がぐんと上がります。



ユーザープログラム
お好みのレシピを20件まで保存。呼び出して繰り返し使えるように、調理モード、温度、プログラム時間を簡単に設定できます。(H7264Bを除く)



Moisture plus
ベーカリーのような焼き上がり。モイスチャーにより、生地はふっくらと、表面はほどよくこんがりと焼き上がります。



Moisture plus + オートロースト
最適なローストに。お肉は表面を高温で焼いた後、モイスチャーを加えながら設定した温度でローストされます。(H7264Bを除く)



Moisture plus + 熱風加熱プラス
柔らかでふんわり。モイスチャーを加えたベーキングおよびローストに最適です。(H7264Bを除く)



Moisture plus + 熱風ベーキング
ピザ、キッシュ、フルーツフランに最適。モイスチャーを加えることで、トッピングはしっとりのまま、生地がサクっと仕上がります。(H7264Bを除く)



Moisture plus + 熱風加熱プラス
伝統的なモード。柔らかでふんわり。モイスチャーを加えたベーキングおよびローストに最適です。(H7264Bを除く)

*機種により異なります

オーブン（高さ60cm）







	H 7264 B	H 7460 BP	H 7860 BP
構造タイプとデザイン			
ハンドルなし	–	–	–
格納式ダイヤルコントローラー	–	–	–
便利な機能			
TasteControl	–	•	•
予熱	–	•	•
フードプローブ	–	–	–
クリスプ機能	–	•	•
主な操作モード			
自動プログラム	•	•	•
オートロースト	•	•	•
熱風加熱エコ	•	•	•
グリル	•	•	•
熱風加熱プラス	•	•	•
熱風ベーキング	•	•	•
モイスチャープラス	•	•	•
低温調理	–	–	•
上下加熱	•	•	•
下部加熱	•	•	•
特別プログラム	–	–	•
利便性			
Miele@homeによるネットワーク	•	•	•
ディスプレイ	DirectSensor S	DirectSensor	M Touch
FoodView	–	–	•
SoftOpen	•	•	•
SoftClose	•	•	•
タイマー機能	•	•	•
MotionReact 近接センサー	–	–	•
効率性と持続性			
余熱利用調理	–	•	•
清掃の利便性			
ステンレス/クリーンスチール加工	•	•	•
庫内のPerfectClean加工	•	–	–
熱洗浄機能	–	•	•
キャタライザー	–	•	•
安全性			
冷却システムとクールフロント	•	•	•
切り忘れ防止	•	•	•
技術データ			
オーブン庫内容量 (L)	76	76	76
棚位置の数	5	5	5
庫内照明	ハロゲンスポット x 1	LEDスポット x 1	ブリリアントライト
相数	1	1	1
調理温度帯 °C	30–300	30–300	30–300
外形寸法(W x H x D) mm	595 x 596 x 569	595 x 596 x 569	595 x 596 x 569
開口寸法(W x H x D) mm	560-568 x 590-595 x 550	560-568 x 590-595 x 550	560-568 x 590-595 x 550
定格消費電力 (kW)	3.50	3.80	3.80
定格電圧(V)	200	200	200
周波数(Hz)	50または60	50または60	50または60
ヒューズ定格 (A)	20	20	20
付属アクセサリー			
穴なしベーキングトレイ(PerfectClean)	1	1	1
ユニバーサルトレイ (PerfectClean)	1	1	1
コンビラック(PerfectClean)	1	–	–
コンビラック (熱洗浄対応)	–	1	1
FlexiClipレール	1	–	–
FlexiClipレール(熱洗浄対応)	–	1	1
ステンレス (クリーンスチール)	•	•	•
グラファイトグレー	–	–	•


自動プログラム
ケーキ
パン
焼き菓子(小)
ピザ/



電子レンジ機能付オーブン

小さなスペースに3 つの調理モード

あなたの個性を発揮！





Mieleのコンパクトな電子レンジ機能付オーブンは、2 つの高性能の機器の長所を、開口高さ 45 cm の1 台の機器にスマートにまとめています。
熱風加熱プラスのような様々な調理モードを備えた本格オーブン機能を搭載していると同時に、パワフルな電子レンジでもあります。
必要に応じてモードを使い分けることが可能で、たとえば、オーブン機能でおいしいパンやケーキを焼き、電子レンジ機能でホットチョコレートを作ることもできます。
また、両方の調理モードを同時に使用することもできます。
従来の調理モードと電子レンジ調理モードを組み合わせることで、多くの料理をより迅速に準備できます。料理によっては、調理時間を最大 30 %短縮できます。


11:02
...|ステイタス
レンジ＋熱風
加熱プラス
完了
300 W 180 °C
閉じる
タイマー
保存

どんな便利機能をお望みですか？

Mieleのビルトイン電子レンジ機能付きコンビオーブンの特長*

Quick & Gentle
手間をかけずに申し分のない仕上がり。インバーター技術で電子レンジの出力を自在に調整できます。上下加熱と電子レンジ機能を組み合わせて、毎日の調理に高い柔軟性を提供します。



1 台3 役
電子レンジ、オーブン、コンビネーションの3つのモードを切り替えて、1 台で様々な料理がこなせます。



リネン構造のステンレス庫内[1)]
お手入れが簡単。リネン構造で傷や汚れがつきにくいPerfectClean加工が施された特殊仕上げの表面。



自動プログラム
美味しいお料理を簡単に。パンやケーキから肉料理まで、調理プロセスが全自動でお手軽に調理できます。



フードプローブ
魚や肉を理想的な焼き具合で調理。残り時間表示で出来上がり時間をお知らせします。（H7840BMに搭載）



Mieleアプリ
暮らしをもっとスマートに。Mieleアプリで家でも外出先でもリモートで制御。他のMiele製品とネットワーク化して、さらなるオプションも利用できます。

*機種により異なります
1) EP 1 345 474 B1

どのような追加機能をお望みですか？

Mieleのビルトイン電子レンジ機能付オーブンの特長*



クイック電子レンジ
最大出力を直接選択。専用のボタン1つで素早く電子レンジ機能が選択できます。



Exclusive to Miele **ポップコーンボタン**
ご自宅で映画館の雰囲気が味わえます。ポップコーンボタンを使えば、電子レンジ用ポップコーンをたちまち手軽に作れます。



LEDスポットライト
エネルギー効率の高いLEDスポットライトがオーブンの庫内をほどよい明るさに照らします。



SoftOpen & SoftClose
上品でエレガント。ドアは軽く、力を入れずに開閉できます。



オーブン庫内容量と棚位置
空間を有効に利用。細かい配慮の上に設計されたオーブン庫内が、効率の良さを実現します。



特別プログラム
とっても簡単。乾燥プログラムなどの専用プログラムで料理の腕がぐんと上がります。



クリスプ機能
ピザもポテトフライも美味しく。湿度を低減し、サクッと香ばしく、理想的な焼き色に仕上げます。（H7840BMに搭載）



タイマー機能
いつも時間どおりに。調理プロセスの開始時刻、終了時刻、調理時間をプログラムしたり、キッチンタイマーをセットしたりできます。



タッチクールフロント
やけどを防ぐ設計です。機器本体は、ドア表面でさえ比較的低い温度が保たれます。



クリーンスチール
指紋が付きにくいステンレス製。表面を守り、特別な洗剤も不要です。（ステンレスモデルのみ）



安全機能
安全のためのロック機能や切り忘れ防止機能により、安全性を高めています。



多言語対応
ディスプレイの表記は多言語から選択できます。

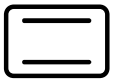
* 機種により異なります

すべてのレシピに最適な設定

Miele電子レンジ機能付オーブンの調理モード*



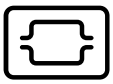
熱風加熱プラス
柔らかでふんわりとした焼き上がり。やさしくベーキングやローストする場合に最適です。



上下加熱
多目的な定番機能で、昔から愛されている伝統的なベーキングやロースト料理のレシピが、申し分のない出来上がりになります。(H7840BMに搭載)



熱風ベーキング
サクッとした生地に美味しいトッピングが決め手のピザ、キッシュ、フランなどを調理すると、生地はサクッと、トッピングはジューシーな出来上がりになります。
（H7840BMに搭載）



オートロースト
柔らかくジューシーな肉料理に最適。お肉は表面を高温で焼いた後、設定した温度でローストされます。



熱風グリル
表面はカリッと、中はジューシーに。鶏肉、鴨肉、豚すね肉、お肉のロール焼きなど、様々な肉料理に最適です。



グリル
大量のステーキ、ソーセージ、ケバブなどをグリルする場合に最適です。



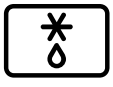
熱風加熱 エコ
優れたエネルギー効率で、ローストはジューシーに、パンも理想的に焼き上がります。



サバトプログラム
オーブンは72時間オンのままになるサバトプログラムは、宗教上の慣習期間中の調理に役立ちます。(H7840BMに搭載)



下部加熱
下部加熱のみを使いたいときに。二重鍋で調理する場合や、下から焼き色を付ける場合に最適です。(H7840BMに搭載)



解凍
冷凍食品を、冷風によって理想的な状況下でやさしく解凍します。



Booster機能
お急ぎの場合は、加熱時間が短いこの機能がとても役に立ちます。



自動プログラム
さまざまな料理を簡単に。パン、ケーキ、鶏肉でも、おまかせで調理できます。



低温調理
柔らかくジューシーな仕上がり。お肉は、表面が乾燥することなく極めて均一になるよう、低温で調理されます。
（H7840BMに搭載）



特別プログラム
とっても簡単。乾燥プログラムなどの専用プログラムで、料理の腕がぐんと上がります。



ユーザープログラム
お好きなレシピを20件まで保存。呼び出して繰り返し使えるように、調理モード、温度、プログラム時間を簡単に設定できます。



レンジ
効率的で速いレンジモードは、お茶に使うお湯を加熱したり、食事を温めるのに便利です。



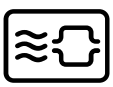
レンジ + 熱風加熱プラス
ケーキやお祝いの日のローストに。時短料理も、じっくり焼き上げるベーキングやローストもこなせます。



レンジ + グリル
火を通してからのグリル。お肉や魚、野菜炒めでも、本格的なバーベキュー風味で美味しく仕上がります。



レンジ + 熱風グリル
ステーキ、ソーセージ、ケバブ、ロール肉などをグリル焼きにするのに最適です。



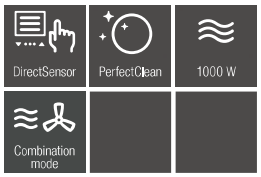
レンジ + オートロースト
表面は香ばしく、中はジューシーに。お肉の表面を高温で焼き目をつけてから、ローストに適した温度で、電子レンジ機能も使いながら調理します。

*機種により異なります

電子レンジ機能付オーブン（高さ45cm）









	H 7440 BM	H 7840 BM
構造タイプとデザイン		
ハンドルなし	–	–
便利な機能		
Quick& Gentle	•	•
予熱	•	•
フードプローブ	–	有線
保温	•	•
クリスプ機能	–	•
主な操作モード		
解凍	•	•
自動プログラム	•	•
オートロースト	•	•
グリル	•	•
熱風加熱プラス	•	•
熱風ベーキング	–	•
低温調理	–	•
電子レンジ	•	•
電子レンジ + オートロースト	•	•
電子レンジ + グリル	•	•
電子レンジ + 熱風加熱プラス	•	•
電子レンジ + 熱風グリル	•	•
上下加熱	–	•
下部加熱	–	•
特別プログラム	•	•
利便性		
Miele@homeによるネットワーク	•	•
ディスプレイ	DirectSensor	M Touch
SoftOpen	•	•
SoftClose	•	•
ポップコーン機能	•	•
クイック電子レンジ	•	•
タイマー機能	•	•
電子レンジ推奨出力レベル	•	•
MotionReact 近接センサー	–	•
効率性と持続性		
余熱利用調理	•	•
清掃の利便性		
PerfectClean加工のステンレス庫内	•	•
安全性		
冷却システムとクールフロント	•	•
切り忘れ防止	•	•
技術データ		
オーブン庫内容量 (L)	43	43
棚位置の数	3	3
庫内照明	LEDスポット x 1	LEDスポット x 1
相数	1	1
電子制御された電子レンジ出力	•	•
電子レンジ出力レベル (W)	80/150/300/450/600/850/1000	80/150/300/450/600/850/1000
調理温度帯 °C	30–250	30–250
外形寸法(W x H x D) mm	595 x 456 x 569	595 x 456 x 569
開口寸法(W x H x D) mm	560-568 x 450-452 x 560	560-568 x 450-452 x 560
定格消費電力 (kW)	2.70	3.20
定格電圧(V)	200	200
周波数(Hz)	50または60	50または60
ヒューズ定格 (A)	20	20
付属アクセサリー		
コンビラック(PerfectClean)	1	1
ガラストレイ	1	2
ステンレス (クリーンスチール)	•	•
グラファイトグレー	–	•


12:00
31. Mai
OK
Auto



スチームクッカー

※画像は日本仕様とは異なります。



ビルトインタイプ

Mieleスチームクッカーは、様々な方法でキッチンに統合させることが可能です。コンパクトな構造により、Mieleスチームクッカーは標準的な空間に理想的に収まり、最適な配置が可能になります。

Mieleスチームクッカーのサイズ

構造タイプとサイズ

Mieleのスチームクッカーは、幅60cm×高さ45cmで、単体でも他の機器と組み合わせてもキッチンに美しくビルトインできます。



幅60 cm、高さ45 cm

モデル



スチームクッカー
Mieleのスチームクッカーは、加圧なしで40–100 ° Cの温度設定で作動します。野菜、魚、付け合わせ料理、デザートなど、さまざまな食品の穏やかなスチーム調理に最適です。

スチームテクノロジー



Exclusive to Miele

DualSteam
強力な庫外のスチームジェネレーター（出力3.3 kW）と2カ所のスチーム給気口



どんな便利機能をお望みですか？

Mieleスチームクッカーの特長

Exclusive to Miele DualSteam
お好みに合わせた理想型：
DualSteamテクノロジーを搭載したMieleスチームクッカーは、通常のオーブンやクッキングヒーターを理想的に補い、最適な調理結果をもたらします。素早い加熱時間と、均一なスチーム配分、最適な温度調整により、理想的に調理された美味しい料理を簡単に準備できます。これは、強力な庫外スチームジェネレーター（3.3 kW）と2カ所のDualSteam 給気口の特別な配置により実現しました。



Exclusive to Miele リネン構造のステンレス製オーブン庫内
高品質でお手入れも簡単です。



分量に左右されない調理時間
調理時間は常に同じ：100 gでも1 kgでも、食品の調理時間は同じです。



自動メニュー調理
理想的な調理: 各種食品をスチームで同時に調理します。



自動プログラム
おいしいお料理を簡単に：魚や肉はもちろん、野菜も完全自動調整でお手軽に調理できます。



真空調理
より香り高く：真空包装された食材を低温でじっくり調理できます。

※画像は日本仕様と異なる場合があります。

利便性を追求する上でどの機能が特に重要ですか？

その他のスチームクッカー製品の特長



幅広い用途
Mieleのスチームクッカーでは、温め直し、湯通しから保温および解凍まで、あらゆる種類の料理をお好みで調理できます。毎回申し分のない仕上がりをお楽しみいただけます。



3段調理
最大3段の棚で同時に調理できます。それぞれの料理に固有の味が保たれます。



Exclusive to Miele **自動保温機能**
温かい料理：プログラム終了後15分間、食品が自動保温されます。
(※画像は日本仕様とは異なります)



大型の水タンク
大容量1.5リットルにより、さらに長い調理プロセスでも水補充のために中断することなく行えます。



Exclusive to Miele **特許技術のスチームリダクション** 1)
安全で便利：ドアを開けたときに蒸気が一気に吹き出さないので、料理をすぐに取り出せます。
（※画像は日本仕様とは異なります。）



庫外のスチームジェネレーター
庫外でスチームを発生させることで、カルキの蓄積を防ぎ、お手入れが簡単です。



庫内が見えるドア
見通しの良いドアで調理中の様子が確認できます。
（※画像は日本仕様とは異なります。）

1)特許：EP 1714083 US 8766143



※画像は日本仕様とは異なります。

スチームクッカー (高さ45cm)



	DG 7240
便利な機能	
自動プログラム(仕上がり設定可)	•
保温	•
主な操作モード	
解凍	•
スチーム調理	•
温め直し	•
利便性	
Miele@homeによるネットワーク	•
ディスプレイ	DirectSensor S
SoftOpen	•
SoftClose	•
MultiLingua(多言語搭載)	•
最大3 段で同時に調理可能	•
メニュー調理	•
スチームリダクション	•
タイマー機能	•
ユーザープログラム	–
清掃の利便性	
ステンレス/クリーンスチール加工	•
リネン構造のステンレス製庫内	•
庫外のスチームジェネレーター	•
凝縮水低減のためのフロアヒーター	•
カルキ除去	•
CleanGlassドア	•
スチームテクノロジーと給水	
DualSteam	•
水タンク取り外し(Push2release)	•
水タンクの容量 (L)	1.5
安全性	
冷却システムとクールフロント	•
切り忘れ防止	•
技術データ	
オーブン庫内容量 (L)	40
段数	4
庫内照明	–
スチーム調理温度帯 °C	40–100
外形寸法 (W x H x D) mm	595 x 455 x 569
開口寸法 (W x H x D) mm	560-568 x 450-452 x 550
定格消費電力 (kW)	2.60
定格電圧(V)	200
周波数(Hz)	50/60共用
ヒューズ定格 (A)	20
付属アクセサリー	
穴あきステンレス調理容器	2
穴なしステンレス調理容器	1
ラック	1
水受けトレイ	1
ステンレス (クリーンスチール)	•



※画像は日本仕様とは異なります。





コンビスチームオーブン



※画像は日本仕様とは異なります。

限りない喜び

Mieleのコンビスチームオーブン

省スペースで幅広い用途

Mieleのコンビスチームオーブンは DGC モデルとしてお求めいただけます。

DGC モデルでコンビスチームオーブンの世界が広がります。一台三役の充実したオーブンとして、ほうろう加工された庫内に蒸し料理機能があるため、この機器一つだけで様々な種類のお料理が作れます。

サイズ

Mieleのコンビスチームオーブンで、美味しくてしかも健康的なお食事をお楽しみください。



コンパクトな開口向け – 幅60 cm、高さ 45 cm
開口部高さ45cm x 幅60cmと高さ14cmのグルメビルトインウォーマーの組み合わせで、開口部高さ60cm x 幅60cmのビルトインにも最適です。



どんな便利機能をお望みですか。

Mieleコンビスチームオーブンの特長

Exclusive to Miele

DualSteam

お好みに合わせた理想型：Mieleのスチームオーブンは、オーブンやクッキングヒーターを理想的に補完し、最適な調理結果をもたらします。素早い加熱時間と調理時間、均一なスチーム配分により、調理を容易にします。これは、強力な庫外スチームジェネレーターとデュアルスチーム給気口の特別な配置により実現されました。



自動プログラム

パンやケーキから肉料理まで全自動調整でおいしいお料理が簡単に。調理プロセスは全自動でコントロールされます。



Miele@home

暮らしをもっとスマートにMiele@home搭載により、他のMiele家庭用機器とネットワーク化して、さらなるオプションを利用できます。



Exclusive to Miele

PerfectClean加工のステンレス製庫内

素早くお手入れ。食材が表面にこびりつきにくいので、お手入れが非常に簡単です。

※画像は日本仕様と異なる場合があります。

どんな便利機能をお望みですか？

Mieleコンビスチームオーブンの特長*



Exclusive to Miele コンビモード

調理が楽しく：乾いた熱とスチームを組み合わせて、ベーキングもローストも理想的な仕上がりに。（※画像は日本仕様とは異なります）



1台3役

場所を取らない多彩な調理器：オーブンモード、スチーム調理、コンビモードで多くの料理に柔軟に対応します。（※画像は日本仕様とは異なります）



Exclusive to Miele Mix & Match

アプリにて、同時に調理できる3種類の食材を提案します。（※画像は日本仕様とは異なります）



Exclusive to Miele 電動リフトアップ操作パネルとSoftClose

利便性の追求：リフトアップ操作パネルを、指で軽く触れて開閉すると、水タンクが現れます。



Exclusive to Miele 自動メニュー調理

同時に調整：温度、調理時間、調理の順序を自動的に判断します。（※画像は日本仕様とは異なります）



Exclusive to Miele フードプローブ

便利なモニタリング：中心温度が正確に測定されるため、狙い通りの焼き具合が実現します。（DGC7840に搭載）

* 機種により異なります

どのような追加機能をお望みですか？

Mieleコンビスチームオーブンの特長*



幅広い用途
スチーム調理は、温め直し、湯通しから、保温および解凍まであらゆる種類の料理をお好きなように調理できます。



分量に左右されない調理
調理時間は常に同じ：100gでも1kgでも、調理時間は同じです。



庫外のスチームジェネレーター
オーブン庫外でスチームを発生させることで、カルキの蓄積を防ぎ、洗浄が簡単です。



Exclusive to Miele **自動保温機能**
温かい料理：プログラム終了後15分間、食材が自動保温されます。



BrilliantLight （ブリリアントライト）
パワフルで魅力的：高品質LEDスポットライトが庫内を美しく照らします。

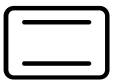
* 機種により異なります

すべてのレシピに最適な設定

Miele コンビスチームオーブンの主な調理モード*



熱風加熱プラス
理想的な柔らかさと軽さ。ベーキングやロースティングを最大3段で同時に、素早く優しく焼き上げるのに最適です。



上下加熱
多目的かつ伝統的な機能。従来のベーキングおよびロースト料理のレシピが満足のいく仕上がりとなります。



スチーム調理
やさしく健康的な調理。スチームで調理すると、多くの栄養素、色合い、風味が保持されます。



熱風ベーキング
パリッとした生地でトッピングの味を引き立てます。ピザ、キッシュ、新鮮なフルーツフランなど、パリッと香ばしい生地がふんわりしたトッピングによく合います。



熱風グリル
表面はカリっと、中はジューシーに。鶏肉、カモ肉、豚すね肉、ロール肉など、さまざまな肉料理に最適です。



フルグリル
多様な機能。大量のステーキ、ソーセージ、ケバブなどのグリルに最適です。



熱風加熱エコ
優れたエネルギー効率で、オーブン調理や、グラタンも理想的に焼き上がります。



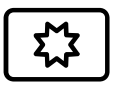
下部加熱
下部加熱のみを使いたいときに。二重鍋で調理する場合や下から焼き色を付ける場合に最適です。



解凍
冷凍された食品を、冷風により理想的な状況でやさしく解凍します。



自動プログラム
おいしいお料理を簡単に。魚やお肉はもちろん、野菜も完全自動調整でお手軽に調理できます。



特別プログラム
とっても簡単。乾燥プログラムなどの専用プログラムで料理の腕がぐんと上がります。



ユーザープログラム
お好きなレシピを保存して後で使えるように、調理モード、温度、プログラム時間を簡単に設定できます。



コンビ熱風加熱プラス
理想的な仕上がり。水分を追加することで、パンや肉料理が美味しく仕上がります。



コンビ上下加熱
水分を加えることで、上下加熱により均一に火が通ります。これで理想的なパンが焼けます。



コンビグリル
水分を加えることで、脂ののった魚や肉も、皮はカリッと、中はふっくらジューシーに焼き上がります。



ケーキプラス
シュークリームの皮、ペストリー、パイ生地、ケーキ生地までプロ並みに出来上がります。



エコスチーム調理
エネルギーを節約しながらスチーム調理します。



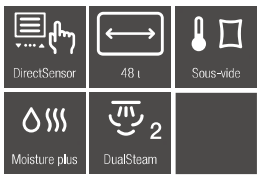
Sous-vide（真空調理）
真空で調理された肉、魚、野菜または果物の卓越した風味を味わえます。

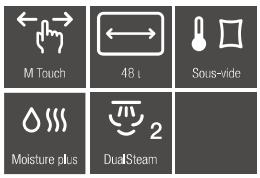
* 機種によって異なります

コンビスチームオーブン (高さ45cm)









	DGC 7440	DGC 7840
構造タイプとデザイン		
ハンドルなし	–	–
便利な機能		
環境センサー	•	•
Mix & Match	•	•
フードプローブ	–	有線
自動プログラム(仕上がり設定可)	•	•
主な操作モード		
コンビモード	•	•
スチーム調理	•	•
モイスチャーロースト	•	•
グリル	•	•
熱風加熱プラス	•	•
上下加熱	•	•
利便性		
Miele@homeによるネットワーク	•	•
ディスプレイ	DirectSensor	M touch
SoftOpen	•	•
SoftClose	•	•
MultiLingua(多言語搭載)	•	•
モーター式リフトアップ操作パネル	•	•
分量に左右されない調理	•	•
自動メニュー調理	•	•
MotionReact 近接センサー	–	•
清掃の利便性		
ステンレス/クリーンスチール加工	•	•
PerfectClean加工のステンレス庫内	•	•
庫外のスチームジェネレーター	•	•
お手入れプログラム	•	•
CleanGlassドア	•	•
スチームテクノロジーと給水		
DualSteam	•	•
水タンクの容量 (L)	1.4	1.4
操作パネル背面の水受けコンテナ	•	•
DirectWater Plus	–	–
安全性		
冷却システムとクールフロント	•	•
切り忘れ防止	•	•
技術データ		
オーブン庫内容量 (L)	48	48
棚位置の数	3	3
庫内照明	ブリリアントライト	ブリリアントライト
オーブン温度帯 °C	30–225	30–225
スチーム調理温度帯 °C	40–100	40–100
外形寸法 (W x H x D) mm	595 x 456 x 569	595 x 456 x 569
開口寸法 (W x H x D) mm	560-568 x 450-452 x 555	560-568 x 450-452 x 555
定格消費電力 (kW)	2.60	2.60
定格電圧(V)	200	200
周波数(Hz)	50/60共用	50/60共用
ヒューズ定格 (A)	20	20
付属アクセサリー		
ユニバーサルトレイ (PerfectClean)	1	1
コンビラック(PerfectClean)	1	1
PerfectClean FlexiClipレール	–	1
穴あきステンレス調理容器	1	2
穴なしステンレス調理容器	1	1
ステンレス (クリーンスチール)	•	•
グラファイトグレー	–	•



グルメビルトインウォーマー


Miele


Miele
Miele
Miele

お客様のニーズにぴったりのサイズ

Mieleグルメビルトインウォーマーのサイズ

Mieleのグルメビルトインウォーマーは高さ14cmのスペースを最大限に活用し、キッチン全体に調和のとれた美しい外観を作り出します。



Mieleのスタンダードサイズ – 高さ 14 cm、幅 60 cm
高さ 14 cm のMieleグルメビルトインウォーマーは、Mieleのコーヒーマシン、スチームクッカー、コンビスチームオーブンや電子レンジ機能付オーブンなどの高さ 45 cm の機器とぴったりと組み合わせることができ、高さ 60 cm の開口部を最大限に活用できます。


Miele
Miele

どんな便利機能をお望みですか？

Mieleグルメビルトインウォーマーの特長

Exclusive to Miele

低温調理

低温調理モードは、高品質のお肉を調理するのに最適な方法です。この専門的な方法は、風味と栄養素が確実に保存されるようにお肉を低温で優しく調理します。お肉は柔らかく、ジューシーかつ風味豊か、調理プロセスが終了した後にすぐにスライスできます。肉汁が均一に行き渡るため、お肉を寝かせる必要はありません。



4 つの機能

1 台4 役：カップ温め、皿の温め、料理の保温、低温調理が可能です。



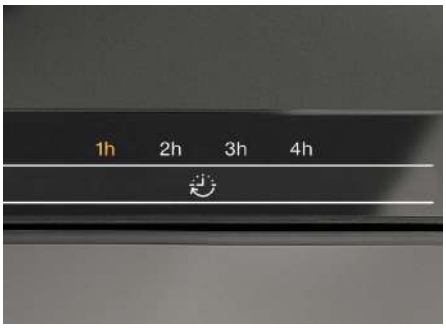
センサータッチコントロール

エレガントでお手入れも簡単：フラッシュタッチパネル搭載の最新テクノロジーで簡単に操作できます。



Push2open

簡単にオープン：ビルトインウォーマーは軽く押すだけで開きます。



タイマー機能

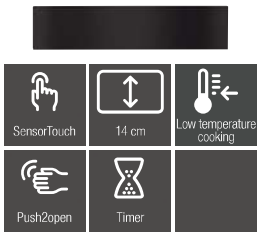
空き時間を有効利用：プログラムされた時間が経過すると、ビルトインウォーマーは自動的にオフに切り替わります。



用途

Mieleグルメビルトインウォーマーは、ハーブの乾燥、生地の発酵やチョコレートを溶かす作業にもご利用いただけます。
※画像は日本仕様とは異なります。

グルメビルトインウォーマー



	ESW 7010
構造タイプとデザイン	
ハンドルなし	•
操作モード	
カップの温め	•
お皿の温め	•
食品の保温	•
低温調理	•
利便性	
Miele@homeによるネットワーク	•
Push2open機構	•
出し入れ簡単な引出式レール	•
センサーコントロール付き操作パネル	•
清掃の利便性	
ステンレス/クリーンスチール加工	–
フラッシュコントロールパネル	•
安全性	
クールフロント	•
スリップ防止マット	•
切り忘れ防止	•
技術データ	
庫内有効高さ (mm)	80
庫内容量	食器セット6人分
外形寸法 (W x H x D) mm	595 x 141 x 570
定格消費電力 (kW)	0.70
定格電圧(V)	100
周波数(Hz)	50/60共用
ヒューズ定格 (A)	15
電源コードの長さ (m)	2.0
付属アクセサリー	
容量を増やすためのラック	–
グラファイトグレー	•
オブシディアンブラック	•



Miele グルメビルトインウォーマー

電気および
IHクッキングヒーター


Miele
INDUCTION

モデル



単独クッキングヒーター

お客様のニーズにぴったりのサイズ

Mieleの電気／IHクッキングヒーターのモデル、構造タイプ、フレームデザイン

構造タイプ



IHクッキングヒーター - 流行の最先端



電気クッキングヒーター – 伝統的なチョイス

サイズの範囲



スタンダード ー 最大4 つの調理器具が使用できる幅 60 cm 省スペース機器



エクストラワイド ー 幅 90 cm の機器に、4つ横並びの調理ゾーン

フレームデザイン



フラッシュもしくはカウンター表面設置が可能なフレームレスセラミックガラス



全周ステンレス製フレーム付きのセラミックガラス

※画像は日本仕様とは異なる場合があります。

直感的な操作とフルサーフェスIHクッキングヒーターで調理を簡単に！

MielelHクッキングヒーターの操作と柔軟性

電気/IHクッキングヒーターの操作パネルタイプ



Exclusive to Miele SmartSelect



ComfortSelect



EasySelect

※画像は日本仕様とは異なる場合があります。


0:10
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Miele
INDUCTION


Miele

どんな便利機能をお望みですか？

MieleのIHクッキングヒーターの特長[1)]

高効率・高火力なクッキングヒーター
磁力線の働きで鍋底を発熱させるIHクッキングヒーターは、立ち上がりが早く、鍋の外に熱を逃がさないので、熱効率が良く、高火力なのが特長です。調理ゾーンの外側は熱くなりにくいので、安全性に優れ、お手入れも簡単です。デザイン性にも優れたMieleのIHクッキングヒーターは、キッチンを単なる作業場ではなく、洗練された優美なスペースに演出します。



Exclusive to Miele PowerFlex
比類のない高速性と汎用性：最大 5.9 kW のブースター出力。



Exclusive to Miele SmartSelectホワイト
クイック＆直感的：調理ゾーンごとに火力を直接選択できます。



TwinBooster
柔軟な火力調整：IHの火力を個別に振り分けることも、1つの調理ゾーンに集中させることもできます。



追加された便利な機能
Stop&Go機能やタイマーなど、生活を楽にするための様々な機能が追加されました。



鍋の常時検知
自動制御で作動：クッキングヒーターをオンに切り替えると、上に鍋が置かれているかをただちに自動検知します。

1) 機種により異なります。
※画像は日本仕様とは異なる場合があります。


ExtraSpeed
0
0 1 2 3 4

どんな便利機能をお望みですか？

Miele電気クッキングヒーターの特長

マルチサークル調理ゾーン
ご希望に合わせて制御：希望する火力サイズに合わせて加熱回路をスイッチ調整できます。



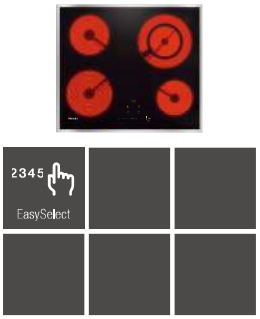
安全機能
安心を担保する安全機能 – 料理以外のことに気を取られているときでも大丈夫。



追加された便利な機能
Stop&Go機能やタイマーなど、生活を楽にするための様々な機能が追加されました。

※画像は日本仕様とは異なる場合があります。

電気クッキングヒーター



	KM 6520 FR
デザイン	
フラッシュ	–
セラミック表面の色	ブラック
ステンレスフレーム	•
フラッシュ設置	–
カウンター表面設置	•
調理ゾーン詳細	
調理ゾーンの数	4
第 1 調理ゾーン/調理領域	
位置	手前左
タイプ	1系統リング
サイズ (mm)	180
最大消費電力 (W)	1700
最大TwinBooster(W)	–
第 2 調理ゾーン/調理領域	
位置	奥左
タイプ	1系統リング
サイズ (mm)	160
最大消費電力 (W)	1100
最大TwinBooster(W)	–
第 3 調理ゾーン/調理領域	
位置	奥右
タイプ	2系統リング
サイズ (mm)	120/210
最大消費電力 (W)	1700
最大TwinBooster (W)	–
第 4 調理ゾーン/調理領域	
位置	手前右
タイプ	1系統リング
サイズ (mm)	145
最大消費電力 (W)	1100
最大TwinBooster (W)	–
利便性	
Miele@homeによるネットワーク	–
センサーコントロールによる操作	EasySelect
操作パネルのカラー	イエロー
鍋の常時検知	–
Stop & Go 機能	•
ワイププロテクション	–
直前設定の復帰	•
キッチンタイマー	•
呼び戻し	•
自動加熱	•
保温	–
個々の設定オプション (例: アラーム音)	•
安全性	
安全のためのスイッチオフ	•
ロック機能	•
余熱表示	•
技術データ	
外形寸法 (W x H x D) mm	574 x 43 x 504
カウンター表面設置時の開口 (W x D) mm	560-563 x 490-493
フラッシュ設置時の開口 (W x D) mm	–
接続ボックスを含む本体の高さ (mm)	43
定格消費電力 (kW)	5.60
定格電圧(V)	200
周波数(Hz)	50/60共用

IHクッキングヒーター



	KM 7201 FR	KM 7464 FR	KM 7564 FL	KM 7684 FL
デザイン				
フラッシュ	–	–	•	•
セラミック表面の色	ブラック	ブラック	ブラック	ブラック
ステンレスフレーム	•	•	–	–
フラッシュ設置	–	–	•	•
カウンター表面設置	•	•	•	•
調理ゾーン詳細				
調理ゾーンの数	4	4	4	4
第 1 調理ゾーン/調理領域				
位置	手前左	手前左	左	左
タイプ	2系統リング	2系統リング	PowerFlex連結	PowerFlex連結
サイズ (mm)	160-220	140-190	230 x 390	230 x 390
最大消費電力 (W)	1900	1550	2800	2800
最大TwinBooster(W)	3100	2500	5900	5900
第 2 調理ゾーン/調理領域				
位置	奥左	奥左	右	右
タイプ	2系統リング	2系統リング	PowerFlex連結	PowerFlex連結
サイズ (mm)	100-160	100-160	230 x 390	230 x 390
最大消費電力 (W)	1150	1150	2800	2800
最大TwinBooster(W)	1900	1900	5900	5900
第 3 調理ゾーン/調理領域				
位置	奥右	右	–	–
タイプ	2系統リング	PowerFlex連結	–	–
サイズ (mm)	140-190	230 x 390	–	–
最大消費電力 (W)	1550	2800	–	–
最大TwinBooster (W)	2500	5900	–	–
第 4 調理ゾーン/調理領域				
位置	手前右	–	–	–
タイプ	2系統リング	–	–	–
サイズ (mm)	140-190	–	–	–
最大消費電力 (W)	1550	–	–	–
最大TwinBooster (W)	2500	–	–	–
利便性				
Miele@homeによるネットワーク	–	•	•	•
センサーコントロールによる操作	EasySelect	ComfortSelect	Smart Select	Smart Select
操作パネルのカラー	イエロー	イエロー	イエロー	イエロー
鍋の常時検知	•	•	•	•
Stop & Go 機能	•	•	•	•
ワイププロテクション	–	–	•	•
直前設定の復帰	•	•	•	•
キッチンタイマー	•	•	•	•
呼び戻し	•	•	•	•
自動加熱	•	•	•	•
保温	•	•	•	•
個々の設定オプション (例: アラーム音)	•	•	•	•
安全性				
安全のためのスイッチオフ	•	•	•	•
ロック機能	•	•	•	•
余熱表示	•	•	•	•
技術データ				
外形寸法 (W x H x D) mm	574 x 51 x 504	626 x 52 x 526	620 x 51 x 520	916 x 51 x 408
カウンター表面設置時の開口 (W x D) mm	560-563 x 490-493	560-600 x 490-500	600-603 x 500-503	896-899 x 388-391
フラッシュ設置時の開口 (W x D) mm 段付き開口 / カウンター面開口	–	–	600-601 x 500-501 / 624-625 x 524-525	896-897 x 388-389 / 920-921 x 412-413
接続ボックスを含む本体の高さ (mm)	48	45	51	51
定格消費電力 (kW)	5.90	5.90	5.90	5.90
定格電圧(V)	200	200	200	200
周波数(Hz)	50/60共用	50/60共用	50/60共用	50/60共用

コーヒーマシン







美しく空間に調和

Mieleのビルトインコーヒーマシンの構造タイプとユーザーインターフェイス

あらゆるニーズを満たす機器
お客様のキッチンのレイアウトやお好みに応じて、Mieleのコーヒーマシンをビルトインできます。



ぴったりと調和
キッチンに統一感をもたらします。
Mieleのコーヒーマシンは、高さ 45 cm の開口部にぴったりと収まります。
垂直または水平方向に他のビルトイン機器と組み合わせ、統一されたデザインにできます。
これにより、キッチンスペースを最大限に活用できます。

このビルトインコーヒーマシンは水道に接続して使用するモデルもあります。
これはMieleのマシンが常に使用可能な状態になるので、とても便利です。
コーヒーマシンは水道に直接接続されるため、水タンクの補充が不要で、時間を節約し、利便性を高めます。

ユーザーインターフェイス



M Touch
エレガントなM Touchコントロールはさらに便利です。スマートフォンと同じようにスワイプまたはスクロールによって機器の設定が可能です。そのため、操作が特に簡単です。



どんな便利機能をお望みですか？

Mieleのビルトインコーヒーマシンの特長

最高のコーヒー – 本物の味
Mieleの最高水準のコーヒーマシンで、コーヒーを最大限にお楽しみください。AromaticSystemFresh（アロマティックシステムフレッシュ）機能により、豆はコーヒー1 杯ごとに毎回挽きたてですぐに抽出されるので、格別な味をご堪能いただけます。
また、CoffeeSelect（コーヒーセレクト）では 3 つの豆コンテナを搭載し、それぞれの豆をコーヒードリンクの種類に合わせて、最適な豆を割り当てることができます。さらに、インテリジェントな抽出技術により、豆の香りを最大限に引き出すことができます。



簡単な操作性
理想的なコーヒー体験。コーヒーをいつでも手軽に味わえるインテリジェントな機能。



お手入れ簡単
簡単ステップで清潔に。取り外し可能なパーツや自動洗浄プログラムにより清潔さを実現。



Exclusive to Miele CoffeeSelect[1)]
お好みのコーヒードリンクに合わせて最適な豆をいつでも使い分けられるように、コーヒー豆コンテナを3 つ装備。



Exclusive to Miele 自動洗浄[2)]
手軽で手間いらず。Mieleのコーヒーマシンは、カルキ除去を自動で行います。



Exclusive to Miele CupSensor[3)]
理想的な距離。CupSensor（カップセンサー）機能がカップの縁を認識し、それに合わせて中央抽出口の位置を調節します。

1) 特許：EP 2957199
2) 特許：EP 2705783、EP 2705784、DE 102014113160、DE 102014113161
3) 特許：EP 2454976

ビルトインコーヒーマシン









	CVA 7840	CVA 7845
便利な機能		
AromaticSystemFresh	•	•
CoffeeSelect	•	•
OneTouch for Two抽出	•	•
DoubleShot	•	•
ユーザープロフィール	10	10
アロマを逃さない円錐グラインダー	•	•
利便性		
Miele@homeによるネットワーク	•	•
ディスプレイ	M touch	M touch
MotionReact: 動き検知時に照明オン	•	•
CupSensor	•	•
PerformanceMode	•	•
EasyClick ミルクコンテナ	•	•
DirectWater	–	•
BrilliantLight	•	•
エキスパートモード	•	•
MultiLingua(多言語搭載)	•	•
コーヒー豆タイプの数	3	3
コーヒー豆コンテナの数	3	3
コーヒー豆コンテナ A(g)	300	300
コーヒー豆コンテナ B(g)	150	150
コーヒー豆コンテナ C(g)	150	150
コーヒー豆コンテナの合計(g)	600	600
水タンク容量 (L)	2.7	2.7
飲み物		
リストレット	•	•
エスプレッソ	•	•
コーヒー	•	•
カプチーノ	•	•
ラテマキアート	•	•
ホットミルク	•	•
フォームミルク	•	•
エスプレッソマキアート	•	•
ティー	•	•
コーヒーポット	•	•
ティーポット	•	•
清掃の利便性		
AutoDescale (自動カルキ除去)機能	•	•
AutoClean (オートクリーン)	•	•
便利なお手入れプログラム	•	•
自動すすぎ機能	•	•
ComfortClean	•	•
取り外し可能なミルクパイプ	•	•
取り外し可能な抽出ユニット	•	•
技術データ		
外形寸法 (W x H x D) mm	595 x 455.5 x 475	595 x 455.5 x 475
開口寸法 (W x H x D) mm	560-568 x 450-452 x 500	560-568 x 450-452 x 500
定格消費電力 (kW)	1.45	1.45
電圧 (V)	100	100
周波数(Hz)	50/60共用	50/60共用
ヒューズ定格 (A)	15	15
給水ホースの長さ (m)	–	1.5
電源コードの長さ (m)	2.0	2.0
ステンレス (クリーンスチール)	•	–
グラファイトグレー	–	•



ベーキング・スチーム調理用アクセサリー

申し分のない仕上がりのために

Mieleのキッチン機器を使って毎回思い通りの結果を実現していただくために、Mieleのオリジナルアクセサリーを取り揃えています。これらのアクセサリーは、Mieleのキッチン機器用として開発されました。これにより、ご使用の機器をお客様のニーズに適応させ、Miele機器のすべての機能を最大限に利用することができます。



あらゆるニーズにお応えします

おいしい料理の調理にすぐ取りかかれるように、Mieleのオーブンやコンビスチームオーブンには各種アクセサリーが備わっています。お使いの機器のさまざまな調理モードを活かせるよう、Mieleは各用途に合わせたベーキングトレイやユニバーサルトレイも用意しております。
浅いトレイはベーキングに最適です。深めのユニバーサルトレイはケーキを焼いたり、魚や肉のロースト用トレイとしてをお使いください。
穴あきベーキングトレイと穴あき丸型ベーキングトレイは、Moisture Plusを使ってロールパン、ビスケット、フライドポテトなどをカリっと焼くのに最適です。
実用的なヒント：すべてのMieleベーキングトレイとユニバーサルトレイは、フレキシクリップに置くことも、棚受けに直接挿し込むこともできます。



Miele独自の飛散防止天板

おいしいソースがなければ、ローストは完成しません。Mieleの飛散防止天板があれば、肉汁を簡単に確保しソースに活用できます。この天板はグリルやローストの際に、対応するのユニバーサルトレイに載せて使います。肉汁が下に流れ、トレイで焦げ付いたりしません。これにより、料理にぴったり合ったおいしいソースを作ることができます。もう一つの利点：Mieleの飛散防止天板は、庫内内壁に油が飛び散るのを抑制するため、清掃が楽になります。



※画像は日本仕様と異なる場合があります。



PerfectClean加工されたほうろうの表面のトレイ

オーブン、コンビスチームオーブン用



PerfectClean加工
ベーキングトレイおよびコンビラックには、極めて傷つきにくく汚れがこびり付きにくい特長があります。しつこい汚れも、水と少量の食器用台所洗剤とスポンジだけで簡単に落とせます。



ベーキングトレイ
HBB 71

クッキー、ペストリー、薄いケーキなどのベーキングに
- フレキシクリップまたは直接棚受けにフィットします
- こびりつきにくい – クッキングシートや油不要
- PerfectClean加工により特に簡単な清掃
- 寸法：W x D x H：44.8 cm x 38.6 cm x 2.2 cm
- オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオーブン、およびすべてのDGCコンビスチームオーブン用

製品番号 9519820　14,300円*



穴あきベーキングトレイ
HBBL 71

サクサク、カリカリしたすべてのもののために。
- カリっとしたケーキ、クッキー、パン、ピザ、ポテトフライ用
- Moisture Plus調理モードを使ったベーキングに理想的
- PerfectClean加工により特に簡単な清掃
- 寸法：W x D x H：44.8 cm x 38.6 cm x 2.2 cm
- オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BP シリーズのオーブン、すべてのDGCコンビスチームオーブン用

製品番号 9520620　15,400円*



ユニバーサルトレイ
HUBB 71

厚いトッピングが載ったスポンジケーキのベーキングに最適
- ロースト/グリルした時に出る肉汁/脂を受けるドリップトレイとして使用可能
- ロースト時に飛散防止天板と一緒に使用
- フレキシクリップまたは直接棚受けにフィットします
- 寸法：W x D x H：44.8 x 38.6 x 3.48 cm
- オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオーブン、およびすべてのDGCコンビスチームオーブン用

製品番号 9519840　16,500円*



ユニバーサルトレイ
HUBB 91

厚いトッピングが載ったスポンジケーキのベーキングに最適
- ロースト/グリルした時に出る肉汁/脂を受けるドリップトレイとして使用可能
- ロースト時に飛散防止天板と一緒に使用
- フレキシクリップまたは直接棚受けにフィットします
- 寸法：W x D x H：72 x 36.6 x 5.6 cm
- 幅 90 cm のH6000BPシリーズ用

製品番号 9520680　30,800円*



飛散防止天板
HGBB 71

油の飛び散りを防止し、清掃の手間を軽減
- 肉汁や脂が表面に焦げ付きません。美味しいソース作りに
- HUBB 71ユニバーサルトレイに最適にフィットします
- 寸法：W x D x H：40.3 x 38.5 x 2.5 cm
- オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオーブン、およびすべてのDGCコンビスチームオーブン用

製品番号 9520630　16,500円*



飛散防止天板
HGBB 91

油の飛び散りを防止し、清掃の手間を軽減
- 肉汁や脂が表面に焦げ付きません。美味しいソース作りに
- HUBB 91ユニバーサルトレイに最適にフィットします
- 寸法：W x D x H：67.6 x 36.3 x 2.5 cm
- 幅 90 cm のH6000BPシリーズ用

製品番号 9520690　29,700円*



穴なし丸型ベーキングトレイ
HBF 27-1

ピザ、キッシュ、タルトのベーキング用
- PerfectClean加工により、こびりつきにくく、傷つきにくい
- クッキングシートや油は不要
- 清掃が特に簡単
- 直径 27 cm、コンビラックにのせて使用

製品番号 9520720　11,000円*



穴あき丸型ベーキングトレイ
HBFP 27-1

Moisture Plus調理モードでクッキーを焼くのに理想的
- ロールパン、ブリオッシュ、クロワッサン、ピザ、キッシュ、タルトのベーキングに理想的
- 穴あき構造により、Moisture Plus使用時に蒸気が最適に行き渡ります
- PerfectClean加工により、こびりつきにくく、傷つきにくい
- クッキングシートや油は不要
- 直径 27 cm、コンビラックにのせて使用

製品番号 10116800　11,000円*

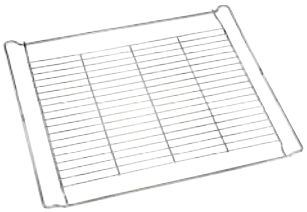
コンビラック
ベーキングアクセサリー



Miele独自のコンビラック
Mieleのコンビラックを追加して、Mieleのオーブンやコンビスチームオーブンを最大限に使いましょう。オーブン庫内をより一層利用し、複数の棚位置で同時にベーキングやローストを行うのに役立ち、料理がより柔軟に行えるようになります。Mieleコンビラックは、ローストやオーブン用の皿を置くのに特に適しています。ソーセージや肉が特にカリカリするのがお好みなら、ソーセージや肉にも最適です。滴り落ちてくる肉汁は、対応するMieleユニバーサルトレイで集めて、おいしいソースを作るのに活用できます。Mieleのコンビラックは非常に使いやすく、フレキシクリップまたは棚受けに直接取り付けることができます。



PyroFit
PyroFit加工の棚受け、コンビラック、フレキシクリップは、熱洗浄プロセスでピカピカに洗浄されます。熱洗浄プロセスの実行中、この表面加工が施されたアクセサリーをオーブン庫内に入れたままにしておけば、一緒に自動洗浄されます。

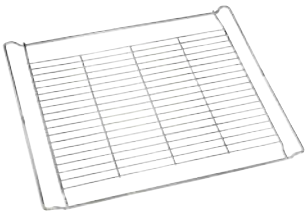


PerfectClean

コンビラック
HBBR 71

PerfectClean加工
- ベーキング型やオーブン皿を載せて使用
- グリルの場合はHUBB 71ユニバーサルトレイに載せるだけ
- PerfectClean加工により特に簡単な清掃
- 寸法：W x D x H：44.4 x 38 x 2.5 cm
- オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオーブン、およびすべてのDGCコンビスチームオーブン用

製品番号 9524950　14,300円*

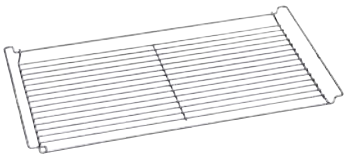


Pyrofit

コンビラック
HBBR 72

PyroFit加工（熱洗浄対応）
- ベーキング型やオーブン皿を載せて使用
- グリルの場合はHUBB 71ユニバーサルトレイに載せるだけ
- 便利な熱洗浄プログラムでの自動洗浄
- 寸法：W x D x H：44.4 x 38 x 2.5 cm
- オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオーブン用

製品番号 9520640　19,800円*



Pyrofit

コンビラック
HBBR 92

PyroFit加工（熱洗浄対応）
- ベーキング型やオーブン皿を載せて使用
- グリルの場合はHUBB 91ユニバーサルトレイに載せるだけ
- 便利な熱洗浄プログラムでの自動洗浄
- 寸法：W x D x H：71.6 x 36 x 3 cm
- 幅 90 cm のH6000BPシリーズオーブン用

製品番号 9520700　28,600円*



グルメベーキングストーン
HBS 70

石釜で焼いたような焼き上がり
- ピザ、タルトフランベ、フォカッチャ、パン、ロールパンのベーキングに
- 特別なセラミック製による特にカリっと均一な仕上り
- 大きな孔が生地の水分を効果的に吸収
- ホットプレートとしてテーブルに出してから最大25 分間熱を保持
- 高品質の塗装により、特に清掃が簡単
- グルメベーキングストーンと木製へら付属
- 電子レンジを使う調理モードで使用すると損傷の恐れがあります！
- スチームクッカー、コンビスチームオーブンでの使用不可。

製品番号 11901190　42,900円*



ホルダー
HEG

熱い料理が載ったトレイやコンビラックを安全に取り出すために使用
- 重いトレイの手前側をしっかりサポート

製品番号 3985271　3,740円*

* 希望小売価格（10%税込）

フレキシクリップ



フレキシクリップ
フレキシクリップは、ベーキングトレイ、コンビラック、ベーキングディッシュをオーブン庫内から完全に引き出すことができ、どんな位置でも安全に保持できます。これにより、例えば食材にソースをかけたり、裏返したりする際に、熱い庫内に触れてしまう心配がありません。さらに、フレキシクリップ上のトレイは、簡単に他の棚位置に移動させることができます。
最大3 組 (機種による)のフレキシクリップをオーブン庫内に挿入できるため、最大3 つの棚位置を同時に使用できます。
フレキシクリップはオーブンの棚受けに取り付けます。



PerfectClean

フレキシクリップ
HFC 71

PerfectClean加工。
オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオーブン、および製造番号127273729以降のDGCコンビスチームオーブン用

製品番号 9520660 30,800円*



Pyrofit

フレキシクリップ
HFC 72/HFC 92

熱洗浄対応。パイロフィット加工
HFC 72は、オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオーブン用
製品番号 9520670 35,200円*

HFC 92は、幅 90 cm のH6000BPシリーズのオーブン用
製品番号 9520710 36,300円*

ベーキングディッシュとフタ



Mieleベーキングディッシュ
ロースト、グラタン、ケーキなどさまざまな料理に適したMieleのベーキングディッシュは、Mieleのオーブンやコンビスチームオーブンで使用できます。モデルにより、棚受けやフレキシクリップに取り付けたり、コンビラックに置いたりすることができます。Mieleのベーキングディッシュはドイツ製で、ダイキャストアルミニウムで作られ、ILAGの高品質なこびりつき防止コーティングが施されています。これにより、食品がこびりつかず、清掃が非常に簡単です。
IH対応のベーキングディッシュの底は電磁性です。

Miele ベーキングディッシュ用フタ
すべてのMieleベーキングディッシュには、ステンレスのフタが用意されています。ただし、フタはベーキングディッシュに付属していないので、必要に応じて別途ご注文いただく必要があります。



ベーキングディッシュ
HUB 5000-M

ロースト、蒸し煮、グラタン用
- 最大容量約 5 kg
- 外寸 W x D x H：44.8 x 26.8 x 8.6 cm
- 内寸：W x D x H：38.0 x 22.7 x 8.0 cm

オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオーブン、およびすべてのDGCコンビスチームオーブン対応。

製品番号 10314250　33,000円*



IH対応ベーキングディッシュ
HUB 5001-M

ロースト、蒸し煮、グラタン用
- 最大容量約 5 kg
- 外寸 W x D x H：44.8 x 26.8 x 8.6 cm
- 内寸：W x D x H：38.0 x 22.7 x 8.0 cm

オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオーブン、およびすべてのDGCコンビスチームオーブンに対応。Powerflex搭載のIHクッキングヒーターに対応。

製品番号 10314270　45,100円*



IH対応ベーキングディッシュ
HUB 62-22

ロースト、蒸し煮、グラタン用
- 最大容量約 5 kg
- 外寸 W x D x H：42.2 x 25.7 x 8.6 cm
- 内寸：W x D x H：38.0 x 22.7 x 8.0 cm

H6000BM、H7000BMシリーズ（ラックに載せて使用。電子レンジ機能を使用しないモードでのみ使用可能）に対応。PowerFlex搭載のIHクッキングヒーターに対応。

製品番号 10314280　45,100円*



ベーキングディッシュ（小）用フタ
HBD 60-22

MieleHUB 62-22/5000-M/5001-M ベーキングディッシュ用
- 高品質のステンレス製
- 電子レンジ機能付オーブンやグリル用途には適しません
- ベーキングディッシュには付属しません

製品番号 5136950　19,800円*



IH対応ベーキングディッシュ HUB 5001-XL

ロースト、蒸し煮、グラタン用
- 最大容量約 8 kg
- 外寸 W x D x H：44.8 x 38.6 x 8.6 cm
- 内寸：W x D x H：38.0 x 34.5 x 8.0 cm

オーブン庫内が49Lと76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPオーブン、およびすべてのDGC7000コンビスチームオーブンに対応。PowerFlex搭載のクッキングヒーターに対応。

製品番号 10314310　　49,500円*



IH対応ベーキングディッシュ HUB 62-35

ロースト、蒸し煮、グラタン用
- 最大容量約 8 kg
- 外寸 W x D x H：42.2 x 37.5 x 8.6 cm
- 内寸：W x D x H：38.0 x 34.5 x 8.0 cm

H6000BM、H7000BMシリーズ電子レンジ機能付オーブン（コンビラックに載せて使用。電子レンジ機能を使用しないモードでのみ使用可能）、幅 90 cmの H6000シリーズオーブン（コンビラックに載せて使用）に対応。PowerFlex搭載IHクッキングヒーターに対応。

製品番号 10314300　　57,200円*



ベーキングディッシュ（大）用フタ HBD 60-35

Miele HUB 61-35、HUB 5000 XLベーキングディッシュ用
- 高品質のステンレス製
- 電子レンジ機能付オーブンやグリル用途には適しません
- ベーキングディッシュには付属しません
- ビルトインコンパクトオーブンには不適
- 寸法：W x D x H：39.0 x 35.5 x 13.4 cm

製品番号 5136960　　22,000円*

ベーキングディッシュの対応表

詳細	フタ		H2000B、H6000B/BP H7000B/BP		H6000BM H7000BM	DGC 7000
	HBD 60-22	HBD 60-35	49 L 76 L	幅90 cm		
HUB 5000-M	•		•	R		•
IHクッキングヒーター（PowerFlex）						
HUB 5001-M	•		•	R		•
HUB 5001-XL		•	•	R		•
HUB 62-22	•			R	E1	
HUB 62-35		•		R	E1	

• = 対応
= 棚受けとフレキシクリップ（機種による）に対応したベーキングディッシュ
R = ベーキングディッシュはコンビラック上に載せての使用のみ
E1= ベーキングディッシュは1段目のコンビラックに載せての使用のみ

* 希望小売価格（10%税込）

スチームオーブン用アクセサリー

スチーム調理容器とフタ



スチームクッカー、コンビスチームオーブンを自在にお使いいただけるよう、実用的かつ高品質のスチーム調理容器をご用意しております。 穴なし調理容器は、ソースやブイヨンの中での食材の調理、パスタや米など水で膨張する食材の調理に適しています。大きめの穴なし調理容器は、スープ、シチュー、グラタンを調理するのに最適です。穴あき調理容器は、ソースやブイヨンを使わない野菜、魚、肉、ジャガイモなどの湯通しや調理に適しています。穴あき調理容器は、解凍にも最適です。Miele スチーム調理容器は、厚さが 0.6 mm の本格的なステンレス製（表面処理済）で、欧州で生産されています。

スチームオーブン用アクセサリー



穴なしスチーム調理容器
DGG 50 40

ソース、ブイヨン、水などでの調理用（米、パスタなど）
- DG 7240に対応
- 容量：2.2 L、利用可能容量：1.6 L
- 外寸：W x D x H：375 x 197 x 40 mm
- 電子レンジでは使用できません！

製品番号 10168200　8,360円*



穴なしスチーム調理容器
DGG 100 40

ソース、ブイヨン、水などでの調理用（米、パスタなど）
- DG 7240に対応
- 容量：4.0 L、利用可能容量：3.4 L
- 外寸：W x D x H：375 x 400 x 40 mm
- 電子レンジでは使用できません！

製品番号 10170290　9,640円*



穴あきスチーム調理容器
DGGL 50 40

野菜、魚、肉、じゃがいもなどの湯通しや調理に。
- DG 7240に対応
- 容量：2.2 L、利用可能容量：1.6 L
- 外寸：W x D x H：375 x 197 x 40 mm
- 電子レンジでは使用できません！

製品番号 10168190　8,910円*



穴なしスチーム調理容器
DGG 20

ソース、ブイヨン、水などでの調理用（米、パスタなど）
- 容量：2.4 L、利用可能容量：1.8 L
- 外寸：W x D x H：450 x 190 x 40 mm
- Mieleのコンビスチームオーブン用に設計

製品番号 8246340　10,670円*



穴あきスチーム調理容器
DGGL 20

野菜、魚、肉、じゃがいもなどの湯通しや調理に。
- 容量：2.4 L、利用可能容量：1.8 L
- 外寸：W x D x H：448 x 190 x 40 mm
- Mieleのコンビスチームオーブン用に設計

製品番号 8285410　11,440円*



穴あきスチーム調理容器
DGGL 12

野菜、魚、肉、じゃがいもなどの湯通しや調理に。
- 容量：5.4 L、利用可能容量：3.3 L
- 外寸：W x D x H：448 x 386 x 40 mm
- Mieleのコンビスチームオーブン用に設計

製品番号 8249430　12,980円*

* 希望小売価格（10%税込）

スチーム調理容器の対応表

スチーム調理容器の対応表		
	スチームクッカー DG 7240	コンビスチームオーブンDGCシリーズ
開口高さ	45 cm	45 cm
DGG 50 40	•	
DGG 100 40	•	
DGGL 50 40	•	
DGG 20		•
DGGL 20		•
DGGL 12		•

• = 対応可能

電子レンジ機能付オーブン用アクセサリー
カバーストリップ



Mieleガラストレイ
HGS 100

Miele電子レンジ機能付オーブン用
- ベーキング、グラタン、ケーキ作りに理想的
- コンビモードでのベーキング時に時間を節約
- ベーキングプロセスの継続的な監視が可能
- 外寸：W x D：45.5 x 35.3 mm

製品番号 11514090　14,300円*



カバーストリップ
HKL 60

複数の調理機器を上下にビルトイン設置した際に、間の棚板の前面に貼付するためのパネル
- カバーストリップにより、調和のとれた美観を実現
- 幅 60 cm のビルトイン調理機器の上下組み合わせに対応

製品番号 5165170、ディープブラック　9,460円*
製品番号 10410570、グラファイトグレー　12,100円*





鉄板焼きプレート
KMTY

Miele IHクッキングヒーターでの特別な調理体験のために
- 軽くて健康的な料理のために
- FixPosition機能 – 4 つのシリコン製の脚でしっかりグリップ
- 高性能な多層ステンレスプレートにより揚げ物にも対応
- PowerFlex対応IHクッキングヒーター専用

製品番号 11555900　　71,500円*



グルメグリドルプレート
GGRP

MieleのIHクッキングヒーターの特別なグリル体験に
- 波状面の効果で本物のアウトドアバーベキューの香り
- FixPosition機能 – 4 つのシリコン製の脚でしっかりグリップ
- 高品質こびりつき防止コーティング
- PowerFlex対応IHクッキングヒーター専用

製品番号 10009310　　53,900円*

* 希望小売価格（10%税込）


0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 B
Miele
Miele
INDUCTION

コーヒーマシン用アクセサリー

完璧な統合



理想的なフォームミルクを
コーヒーマシンは、理想的なフォームミルクを作るための条件の一 つに過ぎません。適切なアクセサリーも同様に重要です。
Mieleのミルクコンテナはミルクを冷たく新鮮に保ちます。きめの細かいミルクフォームを作るための重要な条件でもあります。ミルクが冷たいほど、熱いスチームで泡立てるのに長い時間をかけることができます。



ガラス製ミルクコンテナ
MB-CVA 7000

ラテマキアートやカプチーノをお好きな時に。
- CVA 7000シリーズに付属のミルクコンテナ
- 使用頻度が高い方の予備コンテナとして便利
- 容量：0.7 L
- 内容：ガラス製容器1つ（サイフォン付きフタ装備）

製品番号 11234120　　22,000円*

* 希望小売価格（10%税込）



配送・設置サービス

信頼性と利便性を兼ね備えています

私たちは、お客様がMiele製品をスムーズにご使用を開始できるように取り組んでいます。

ご要望に応じて、新しい製品をご家庭まで配送し、Mieleの指定業者が設置を行います。使用方法についてのお役立ち情報や、アドバイスもご提供いたします。

製品の試運転をプロが行うことで、機器の適切な動作が確保され、製品に備わる幅広い機能を知る良い機会にもなります。Mieleは、製品の使用開始時からお客様をサポートし、機器を最大限に活用していただくことを目指しています。

ご要望に応じて、古い機器も適切に廃棄します。

配送および設置サービスの詳細については、miele.co.jp/serviceおよびミーレ・カスタマーサービスでご確認ください。

延長保証

最大10年間の安心感

Miele延長保証でさらに広がる安心感
Miele延長保証は、世界中のMieleグループが展開する特別なサービスです。製品購入後、2年間のメーカー保証にプラスして、1年延長（計3年）、3年延長（計5年）、または8年延長（計10年）の延長保証にご加入いただくことが可能です。

耐久性に優れたMiele製品ならではのサービスです。

Mieleならではの延長保証
Mieleは、お客様のご要望に応じて1年（計3年）から最大8年延長（計10年）の総合的な延長保証をご提供しています。

柔軟に対応
2 年間のメーカー保証期間中であればいつでもご加入いただけます。

Mieleの延長保証の詳細については、MieleのWebサイト（下記URL）をご確認ください。
▼Miele延長保証
https://life.miele.co.jp/ew





ミーレ・カスタマーサービス

サービスのあらゆるニーズに応えるパートナー

お客様がサポートを必要とされる時は、Mieleカスタマーサービスが迅速で信頼できるサポートをご提供いたします。
Mieleのサービスは、修理・点検のみならず、配送および設置から機器の試運転までのトータルサポートをご提供します。
Mieleの充実したサービスを通じ製品を長期間ご使用いただくことは環境負荷の低減につながる究極のサステナビリティです。

いつでもすぐに

自社のテクニシャンと全国サービス代行店が修理対応します。
万が一、製品が故障した場合でも、すぐに駆けつけます。

熟練

テクニシャンはMiele機器修理のスペシャリストであり、迅速で専門的な修理を提供します。

お問い合わせ

・お電話でのお問い合わせ：0120 310 647
・お電話受付時間：月曜 - 金曜9:00-17:00
・ウェブサイト：miele.co.jp/service

愛情点検

長年ご使用の機器の点検を!

ご使用の際、このような症状はありませんか?

<共通>
●電源コードやプラグが異常に熱い。　●本体に触れると電気を感じる。
●焦げ臭いニオイがする。　●運転中に異常音や振動がある。

<オーブン、電子レンジ機能付オーブン、
スチームクッカー、スチームオーブン、ビルトインウォーマー>
●スタートスイッチを入れても食品が加熱されない。　●自動的に切れない時がある。
●本体ケースが変形していたり、異常に熱い。

<クッキングヒーター(IH・電気)>
●タイマーが途中で止まることがある。　●スイッチを入れても、動かない時がある。
●トッププレートにひび割れができた。　●運転が時々止まる。

<共通>
●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

このような症状の時は、事故防止のために、スイッチをOFFにし、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店もしくは当社に点検・修理をご相談ください。

安全に関するご注意

ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

取扱説明書はホームページからもご覧いただけます。　http://www.miele.co.jp/jp/domestic/service/cs/manuals.aspx

<共通>
●専用に設置された電源コンセントに直接接続してお使いください。　●コンセントの定格を必ずご確認の上、適合する電源コンセントに直接接続してご使用ください。火災の原因となります。●アースを確実に取り付けてください。故障や漏電の時に感電するおそれがあります。アースの取り付けは、販売店にご相談ください。●このカタログに掲載の製品は一般家庭用です。業務用にはご使用にならないでください。●設置工事は、お買い求めの販売店、または専門業者にご相談ください。取り付け工事等に不備があると故障や火災の原因となるおそれがあります。
●浴室、雨風にさらされる場所など湿気の多い場所には、機器を据え付けないでください。感電、火災、故障、変形などのおそれがあります。

<オーブン、電子レンジ機能付オーブン、スチームクッカー、スチームオーブン、ビルトインウォーマー>
●ペット等、本来の用途以外でご使用にならないでください。

<クッキングヒーター(IH・電気)>
●心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

設置上のご注意

詳しくは外形寸法図、設置施工手順書をご覧ください。

外形寸法図、設置施工手順書はホームページからもご覧いただけます。(販売・施工業者様向け)　http://contents.miele.co.jp/caddata

保証書に関するお願い

製品には保証書が添付されています。ご購入の際は、必ず保証書をお受取の上、保存してください。
なお店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。

MieleのIHクッキングヒーターに使用する鍋について

<使用に適した鍋>
●鍋底:底径やサイズが、各調理ゾーン指定の範囲内であるもの
●底に磁性体のあるステンレス鍋
●ほうろう加工のスチール鍋
●鋳鉄鍋
●(財)製品安全協会のSGマーク(SG IH / SG CH・IH)のある鍋をおすすめします。

<使用に適さない鍋>
●底に磁性体のないステンレス鍋
●アルミニウム製または銅製の鍋
●ガラス製、磁器、陶器の鍋
●底にステンレス等をはめ込んだ貼り底タイプの鍋
●底に凹凸(反りや脚)がある鍋
IH対応という表記の鍋でも、素材や構造により正常に使用できないものがあります。

ミーレ・ジャパン株式会社
〒153-0063
東京都目黒区目黒1-24-12
オリックス目黒ビル4F
HP： www.miele.co.jp

ミーレ・カスタマーサービス
Tel. 0120-310-647（フリーダイヤル）
受付時間：月～金9:00～17:00
（土日祝日を除く）
E-mail: info@miele.co.jp

ミーレストア（公式オンラインショップ）
https://store.miele.co.jp

YouTubeチャンネル
Youtube.com/MieleJapanCorp

Instagram公式アカウント
@miele_japan

Miele Experience Center ご来店予約
life.miele.co.jp/mec/appoint

Mieleオンラインショールーム
life.miele.co.jp/lp/online-showroom

Miele Experience Centers in Japan



Miele Experience Center 表参道
〒107-0062 東京都港区南青山4-23-8
Tel. 03-6419-7553
E-mail. miele-omotesando@miele.co.jp
営業時間：11:00～18:00（※通常営業時）
定休日：毎週水曜（祝日にあたる場合は営業し、翌日休業）、臨時休業有
■完全予約制



Miele Experience Center 神戸
〒650-0031 兵庫県神戸市中央区東町116
神戸パークサイドビル1F
Tel. 078-515-6605
E-mail. miele-kobe@miele.co.jp
営業時間：11:00~18:00（※通常営業時）
定休日：毎週水曜（祝日にあたる場合は営業し、翌日休業）、臨時休業有
■予約優先制



Miele Experience Center 目黒
〒153-0063 東京都目黒区目黒2-10-11
目黒山手プレイス
Tel. 03-6303-9991
E-mail. miele-meguro@miele.co.jp
営業時間：11:00～18:00（※通常営業時）
定休日：毎週水曜（祝日にあたる場合は営業し、翌日休業）、臨時休業有
■完全予約制



Miele Experience Center 大阪
〒541-0053　大阪市中央区本町4-3-9
本町サンケイビル1F
Tel. 06-6786-8080
E-mail. miele-osaka@miele.co.jp
営業時間：11:00-18:00（※通常営業時）
定休日：毎週水曜（祝日にあたる場合は営業し、翌日休業）、臨時休業有
■予約優先制

- Miele Experience Centerの営業時間・休業日が変更されている場合がありますので、HPにてご確認ください。
- 製品の価格や定格、仕様は改良などのため、予告なしに一部変更することがございます。また、仕様変更による機種の製造中止および在庫状況等の都合により、予告なしに販売が打ち切りとなる場合があります。
- 印刷の色は、実際の製品の色と多少違うことがあります。ご了承ください。
- このカタログのお問い合わせは、販売店にご相談ください。販売店でおわかりにならないときは、ミーレ・カスタマーサービスへお尋ねください。
- このカタログの掲載内容は、2022年12月現在のものです。

© Miele & Cie. KG, Gütersloh/製品番号 10 298 145 /MMS 22-0988/All rights reserved 01/23