

Miele



直感的に操作できるテクノロジーを装備

ビルトイン調理機器・冷蔵機器

2025年1月版

Miele. Immer Besser.



Mieleの誓い「常により良いものを」

Immer Besser

Mieleの世界へようこそ

私たちの二人の曾祖父が1899年にMiele社を設立したとき、成功を収めるために競合他社から確実に抜き出し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。他社より安いのか、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だったため、曾祖父たちは「Immer Besser」を目指すことに決めました。

数多くの消費者テストでの勝利や受賞歴が証明しているように、長年にわたり、Mieleは最高水準へのこだわりを繰り返し刷新し続けてきました。ですが、世界中で満足してくださっているたくさんのお客様が、その最も大切な証と言えるでしょう。

2024年、Mieleは創立125周年を迎えました。「いつの時代も新しい暮らしを」提供してきたMieleは、これまで以上に、最上級の品質と技術の象徴となっています。

Mieleを購入するということは、サステナブルな行動をとるということを意味します。なぜなら、Mieleの製造は資源にやさしく、特に耐用年数の長い製品を提供し、電気、水、洗剤の消費量でもこの分野をリードしているためです。また、Mieleは、セールspartnerや、お客様、サプライヤー、従業員、および近隣社会への敬意、公正さ、相互尊重も同様に大切にしています。

そして私たちは、4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

and

Reinhard Zinkann

Dr Markus Miele (マルクス・ミーレ)と
Dr Reinhard Zinkann (ラインハルト・ツインカン)

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、機器の長期使用と、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、冷蔵機器、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。



Mieleは、持続可能性向上のための戦略と対策を高く評価され、ドイツ・サステナビリティ・アワードを受賞しました。

詳細: miele.co.jp/c/sustainability-3364.htm

クラフツマンシップ

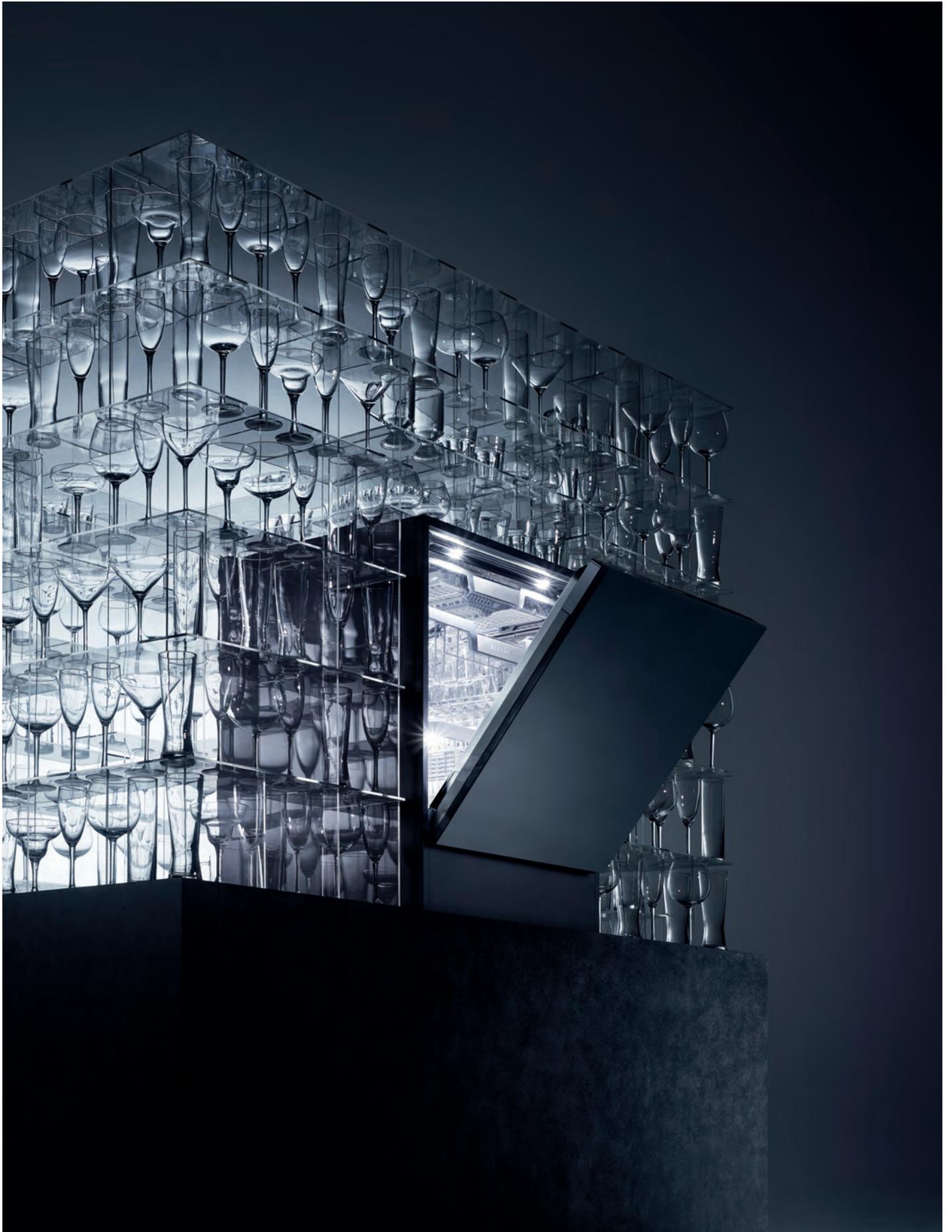
1899年から、Mieleは常にさらなる高みを目指してきました。私たちにとって革新的なイノベーションは、より良いものを生み出すための挑戦です。だからこそ、自社で部品を作ることはもちろん、その素材となる鉄さえ製造しています。製品を組み立てる機器も独自に製作しています。"Immer Besser (常により良いものを)"、それが私たちMieleが掲げる理念です。

パフォーマンス

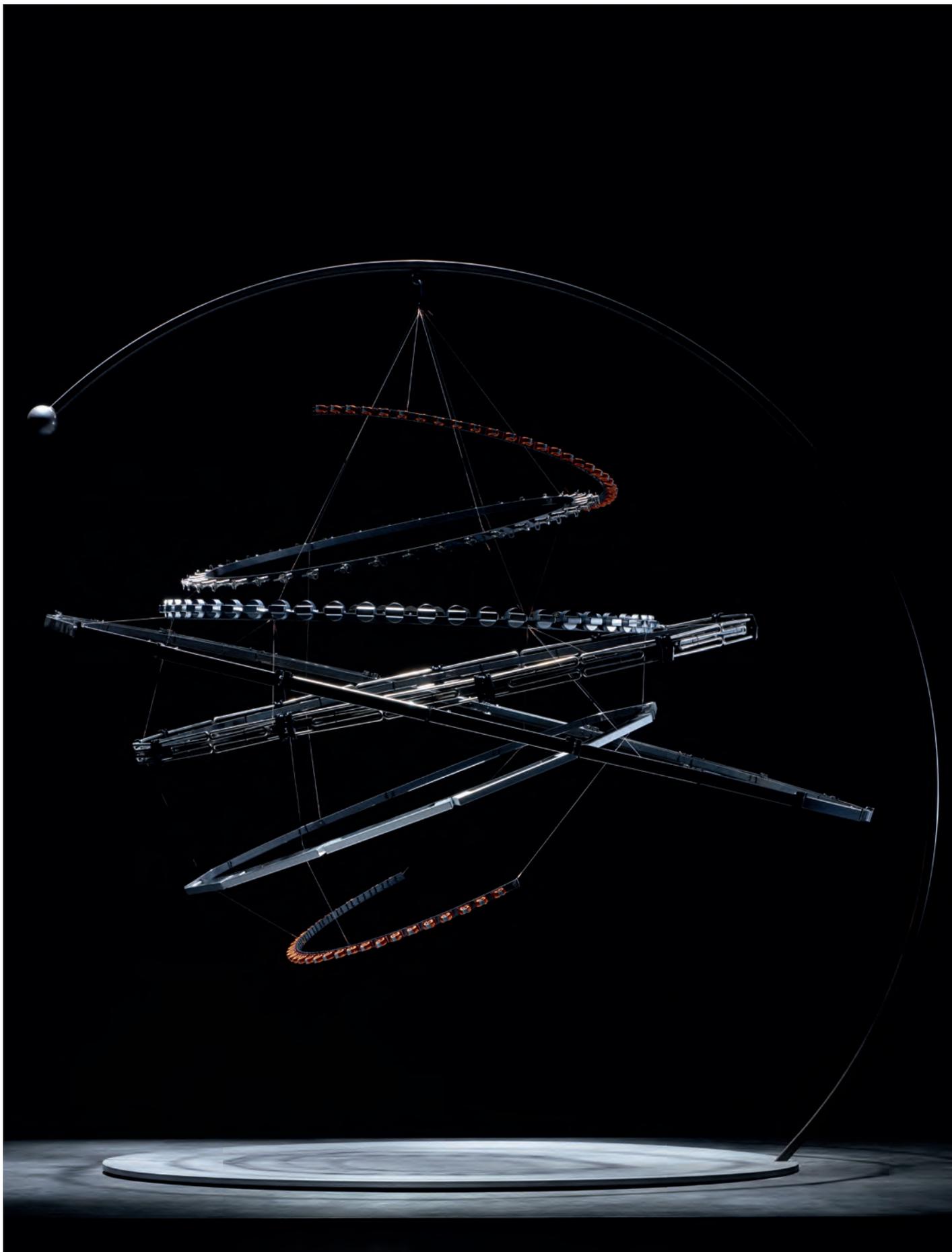
ある車のエンジン性能試験はおよそ3,000時間に対し、Mieleの製品には、最長10,000時間行っています。昼夜を問わず、あらゆるテストが、正確に繰り返されます。それはすべて、信頼に応えるために費やされる時間です。

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

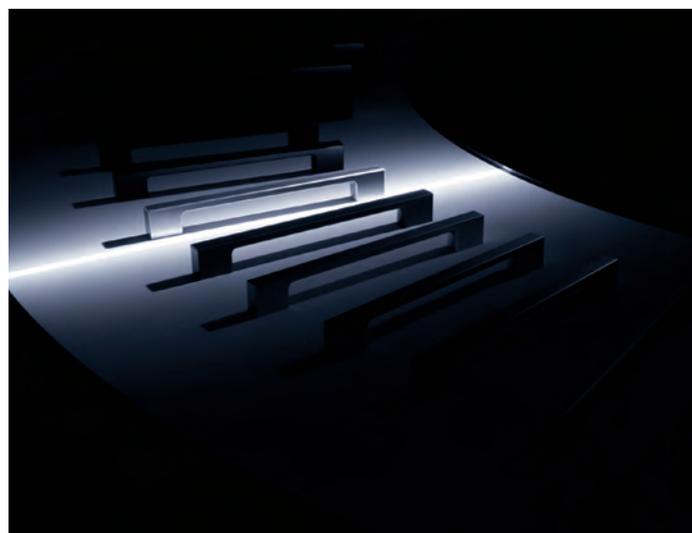




直感的に操作できるテクノロジーを備えています



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Miele@home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

04	時代に先駆けた、Mieleの品質
12	美味しさはデザインから
14	テイストに合わせて配置
16	コントロールシステム – シンプルタッチ

オープン	18
電子レンジ機能付オープン	28
スチームクッカー	38
コンビスチームオープン	46
グルメビルトインウォーマー	56
電気およびIHクッキングヒーター	64
コーヒーマシン	76
冷蔵機器	84
アクセサリ	100
Mieleのサービス	114

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デザインライン

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デザインライン

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生まれ、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、あるいは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

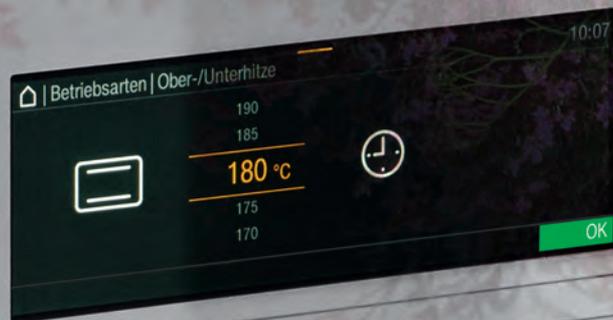
スペースに余裕があれば T字型デザインで5つの機器を左右対称に配置できます。これにより、機器の横や上にキャビネット用のスペースが十分確保できます。



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。



コントロールシステム 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。EasyControl Plusは、クラシックなコントロールを使って操作します。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

インペ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。その他の機能や設定は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。その他の機能や設定は1行のクリアテキストディスプレイに表示されます。



EasyControl Plus – 理想的な組み合わせ

EasyControl Plusは、ユーザーの利便性を高め、最先端の外観を提供します。使いやすいデザインのリターシーレクターにより、調理モードと温度を簡単に選択できます。また、単一行のクリアテキストディスプレイにより、その他の設定を素早く簡単に選択できます。

🏠 | プログラム | 上下加熱



190

185

180 °C

175

170



オーブン

10:07

OK





オープン

キッチンには、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。

オープンには、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、オープンから食品を安全かつ容易に取り出すことができます。



アイレベルまたはアンダーカウンターに設置可能

Mieleオーブンのサイズと洗浄システム*

サイズ



大容量の機器

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、清掃をとっても簡単にする2つの機能を備えています。PerfectCleanと熱洗浄機能です。



Exclusive to Miele PerfectClean

お手入れが驚くほど簡単。オープン庫内は独自のこびりつき防止表面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使う余裕が生まれます。

熱洗浄およびPyroFitアクセサリー*

これに勝る便利さはありません。熱洗浄システムがオープ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!PyroFit(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。灰はオープン床面から布で簡単に拭き取れます。(熱洗浄対応機種のみ)

*機種により異なります



どんな便利機能をお望みですか？

Mieleオーブンの特長*

Moisture plus¹⁾

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、蒸気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、外はカリッと焼き上がります。パンは表面が均一に焼き上がり、外はパリッと、まるでパン屋さんの出来立ての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。(H 2465 Bを除く)



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手軽に調理できます。



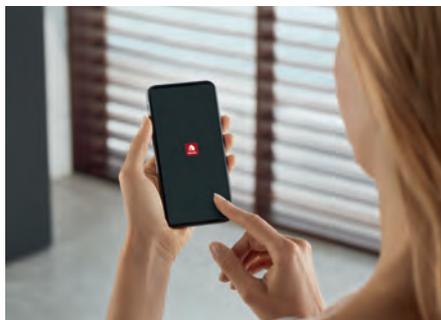
Exclusive to Miele TasteControl²⁾

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。(H 7460 BP, H 7860 BPに搭載)



オープン庫内カメラ

調理中の料理の様子を、スマートフォンに送られた画像で確認できます。オープンに内蔵されたカメラを使った、スマートで革新的なソリューションです。(H 7860 BPに搭載)



Miele@home

暮らしをもっとスマートに。Miele@homeにより機器をネットワーク化しMieleアプリで制御することで、使い方が広がります。

*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オーブンの特長*



MotionReact¹⁾

近づくと機器が反応します。庫内照明やディー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き出し式レール²⁾

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。(H2465Bは別売)



Exclusive to Miele 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。



熱洗浄と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、高温で自動的に洗浄できます。(H7460BP、H7860BPに搭載)



BrilliantLight³⁾

パワフルで、料理を引き立てます。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。(H2465Bを除く)



特別プログラム

特別な用途も簡単に。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。(H7460BP、H7860BPに搭載)



クリスプ機能

ピザやフライも美味しく。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。(H7460BP、H7860BPに搭載)



タイマー機能

調理プロセスの開始時刻、終了時刻、調理時間を設定したり、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

環境にもお財布にも優しく。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+に該当します。



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、指紋が付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) 家具パネル材感知 特許出願中:
 DE10 2015 103 587 A1
 2) 特許: EP 1 840 473 B1 (HFC 70, 71, 72, 92)
 3) 特許: EP 3 193 085 B1

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

柔らかでふんわりした焼き上がり。ファンにより熱風がすばやく均一に行きわたり、さまざまなベーキングやローストに最適です。



上下加熱

多目的の定番機能で、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。



モイスタープラス

ベーカリーのような焼き上がり。モイスターにより、生地はふっくらと、表面はほどよくこんがり焼き上がります。(H 2465 Bを除く)



モイスタープラス + 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、モイスターを加えながら設定した温度でローストされます。(H 7460 BP, H 7860 BPに搭載)



モイスタープラス + 熱風加熱プラス

柔らかでふんわり。モイスターを加えるベーキングおよびローストを複数の棚位置で同時で行う調理に最適です。(H 7460 BP, H 7860 BPに搭載)



モイスタープラス + 熱風ベーキング

ピザ、キッシュ、フルーツフランに最適。モイスターを加えることで、トッピングはしっとりのまま、生地がサクッと仕上がります。(H 7460 BP, H 7860 BPに搭載)



モイスタープラス + 上下加熱

伝統的なモード。ベーキングおよびロースト料理の伝統的なレシピにモイスターを追加することで申し分のない出来上がりになります。(H 7460 BP, H 7860 BPに搭載)



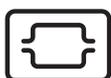
AirFry

カリカリでサクサク:カリカリのフライドポテトやサクサクの鶏肉は、油脂を加えることなく熱風で調理されます。(H 2465 Bに搭載)



熱風ベーキング

サクッとした生地にしっとりとしたトッピングが決め手のピザ、キッシュ、フルーツフランなどに最適です。



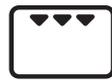
オートロースト

柔らかくジューシーな肉料理に最適。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。(H 2465 Bを除く)



熱風グリル

表面はカリッと、中はジューシーに。鶏肉、カモ肉、豚すね肉、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。(H 7860 BPに搭載)



上部加熱

見た目や風味のための最後のひと手間を。グラタンや、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。(H 7860 BP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。



Booster

お急ぎの場合は、短いヒートアップ時間がとても役に立ちます。



低温調理

柔らかくジューシーな仕上がりに。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。(H 7860 BPに搭載)



熱風加熱エコ

優れたエネルギー効率で、パンやグラタンも理想的に焼き上がります。



解凍

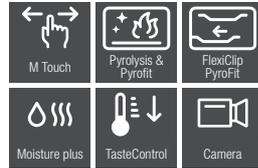
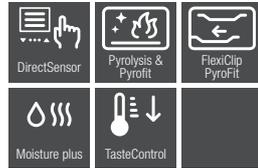
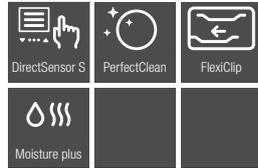
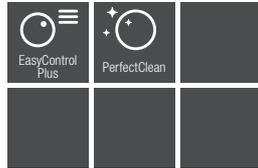
冷凍された食品を、冷風により理想的な環境でやさしく解凍します。(H 2465 Bを除く)



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。(搭載専用プログラムは機種によって異なります)(H 2465 Bを除く)

オーブン (高さ60cm)



	H 2465 B	H 7264 B	H 7460 BP	H 7860 BP
便利機能				
TasteControl(急速冷却)	-	-	•	•
予熱	-	-	•	•
フードプローブ	-	-	-	-
クリスピー機能	-	-	•	•
主な調理モード				
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	EasyControl プラス	DirectSensor S	DirectSensor	M Touch
MotionReact近接センサー	-	-	-	•
FoodView(庫内カメラ)	-	-	-	•
SoftOpen	-	•	•	•
SoftClose	-	•	•	•
タイマー機能	•	•	•	•
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	-	-	•	•
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	76
棚位置の数	5	5	5	5
庫内照明	ハロゲンスポット x 1	ハロゲンスポット x 1	LEDスポット x 1	プリリアントライト
温度(°C)	30-300	30-300	30-300	30-300
外形寸法 (W x H x D) mm	595 x 596 x 568	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			
定格消費電力 (kW)	3.50	3.50	3.80	3.80
定格電圧(V)	200	200	200	200
周波数(Hz)	50または60	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	20
相数	1	1	1	1
付属アクセサリ				
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	1
コンビラック (PerfectCleanなし)	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
オープンディアンブラック	•	-	-	-
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/
キッシ



16:47

肉

ラザニア/
グラタン

魚

つけあわせ
と野菜

検索



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機能を搭載したオーブンです。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あり、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ができます。または、両方の機能を同時に使用することもできます。オーブン用調理モードと電子レンジ機能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

保存 タイマー 閉じる



どんな便利機能をお望みですか？

Mieleの電子レンジ機能付オーブンの特長*

Quick & Gentle

最短時間で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。ヒーター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、組み合わせモードを使い分けて、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。



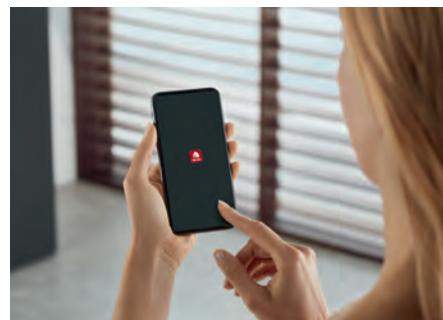
自動プログラム

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し、残り時間表示で出来上がり時間をお知らせします。(H 7840 BMに搭載)



Miele@home

暮らしをもっとスマートに。Miele@homeにより機器をネットワーク化しMieleアプリで制御することで、使い方が広がります。

*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の電子レンジ機能付オーブンの特長*



クイック電子レンジ

専用のボタン一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を：ポップコーンボタンで電子レンジ用ポップコーンが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プン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。



オープン庫内容量と棚段数

空間を有効に利用。細かく配慮された庫内の設計が、効率の良い使用を実現します。



特別プログラム

特別な使い方も簡単に実現。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。



クリスピー機能

ピザもフライも美味しく。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。



* depending on model

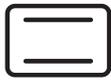
すべてのレシピに最適な設定

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

柔らかくふんわりした焼き上がり。ファンにより熱風がすばやく均一に行きわたり、さまざまなベーキングやローストに最適です。



上下加熱

多目的の定番機能で、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。(H 7840 BMに搭載)



電子レンジ

効率的で速い電子レンジモードは、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

ケーキにもお祝いの日のローストにも。短時間でやさしいベーキングやローストをこなします。



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。



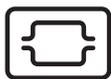
レンジ + オートロースト

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色をつけてから、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。



熱風ベーキング

サクッとした生地にしっとりとしたトッピングが決め手のピザ、キッシュ、フルーツフランなどに最適です。



オートロースト

柔らかくジューシーな肉料理に最適。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、チキンや鴨肉、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。



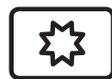
下部加熱

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。(H 7840 BMに搭載)



Booster

お急ぎの場合は、短いヒートアップ時間がとても役に立ちます。



低温調理

柔らかくジューシーな仕上がりに。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。(H 7840 BMに搭載)



熱風加熱エコ

優れたエネルギー効率で、パンやグラタンも理想的に焼き上がります。



解凍

冷凍された食品を、冷風により理想的な環境でやさしく解凍します。(H 2465 Bを除く)



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。(搭載専用プログラムは機種によって異なります)

電子レンジ機能付オーブン(高さ45cm)



	H 7440 BM	H 7840 BM
便利機能		
Quick& Gentle	•	•
予熱	•	•
フードプローブ	–	有線
保温	•	•
クリスピー機能	–	•
主な調理モード		
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
MotionReact近接センサー	–	•
SoftOpen	•	•
SoftClose	•	•
ポップコーン機能	•	•
タイマー機能	–	–
電子レンジ推奨出力レベル	•	•
クイック電子レンジ	•	•
清掃の利便性		
PerfectClean加工ステンレス庫内	•	•
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		
オープン庫内容量 (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
温度(°C)	30-250	30-250
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
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		
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)	•	•
セラファイトグレー	–	•

A close-up, black and white photograph of the soleplate and steam vents of a steam iron. The soleplate is a flat, rectangular metal plate with a textured surface. Below it, several steam vents are visible, each with a small circular opening. The background is a dark, vertically striped pattern.

スチームクッカー



ビルドインタイプ

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。そのコンパクトな構造タイプにより、標準的な開口に最適にフィットし、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、40–100 °Cの温度範囲で作動します。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か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のスチームクッカーは、オープ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。素早いヒートアップ時間と、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、強力な庫外のスチームジェネレーター(3.3 kW)と2か所 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庫内

高品質でお手入れも簡単です。



大きな庫内容量とトレイサイズ

ゆったりスペース：奥行きの深い庫内と大きなトレイサイズにより、一度に数人分の料理が準備できます。



Exclusive to Miele 自動メニュー調理

複数の料理を同時に調整：温度、調理時間、調理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)



自動プログラム

おいしい料理を簡単に：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。



Sous-vide(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。

スチームクッカー（高さ45cm）



DG 7240	
便利機能	
自動プログラム	•
保温	•
主な調理モード	
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/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	
オープン庫内容量 (L)	40
棚位置の数	4
庫内照明	-
スチームオープン温度(°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	
穴あきスチーム調理容器	2
穴なしスチーム調理容器	1
ラック	1
ドリップトレイ DGG 100 40	1
ステンレス (クリーンスチール)	•







コンビスチームオーブン



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コンビスチームオーブンには、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、ほうろろ加工された庫内にスチーム調理機能があるため、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。



コンパクトな開口部向け – 幅 60 cm、 高さ 45 cm

高さ45 cm x 幅60 cmの開口、または高さ14 cmのグルメビルトインウォーマーと合わせて60 × 60 cmの開口にビルトイン設置するのに最適です。



どんな便利機能をお望みですか？

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形：Mieleのコンビスチームオーブンは、最適な調理結果をもたらします。短いヒートアップ時間と調理時間、均一に行き渡るスチーム配分により、調理を容易にします。庫外の3.3 kWスチームジェネレーターと2つのDualSteam給気口の特別な配置により実現されました。食材を調理する際のビタミンの損失も最小限に抑えることができます。



Exclusive to Miele コンビモード

調理が楽しく：各調理段階で、乾熱とスチームの湿熱を正確な比率で組み合わせ、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）

Exclusive to Miele Mix & Match

素早くヘルシーに：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 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。（DGC 7840に搭載）



Exclusive to Miele 自動メニュー調理

複数の料理を同時に調整：温度、調理時間、調理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 電動リフトアップ操作パネルとSoftClose¹⁾

利便性の追求：リフトアップ操作パネルを指先でタッチで開閉すると、水タンクが現れます。

*機種により異なります
1) 特許：EP 2 197 326

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*



Exclusive to Miele **リネン構造のステンレス製庫内**
高品質で清掃が簡単。特殊なリネン構造のステンレス製庫内。



Sous-vide(真空調理)
濃厚な風味。真空包装に入れた食材が低温で優しく調理されます。



モイスチャーロースト
柔らかくジューシーに。モイスチャーローストが選択できる自動プログラムを使うと、肉はむらなく申し分なく調理されます。(DGC7840に搭載)



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、野菜も自動調整でお手軽に調理できます。



幅広い用途
スチーム調理は、温め直し、湯通しから、保温や解凍まであらゆる用途に理想的です。



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、調理時間は変わりません。



庫外のスチームジェネレーター

オープ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、清掃が簡単です。



Exclusive to Miele

自動保温機能

お料理が冷めるのを防ぎます: プログラム終了後15分間、食品が自動的に保温されます。



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。



1台3役

場所を取らない調理機器: オープンモード、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。



Exclusive to Miele

フレキシクリップ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、オープン内の食品に簡単かつ安全にアクセスできます。



MotionReact²⁾

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。(DGC7840に搭載)



SoftOpen & SoftClose

上品でエレガント。ドアは最初から最後まで優しい動きで開閉します。



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。

¹⁾ 特許: EP 1840 473 (HFC 70, 71, 72, 92)

²⁾ キッチン収納ドア検知について特許出願中:

DE10 2015 103 587

※一部画像は日本仕様とは異なります。

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

柔らかかでふんわりした焼き上がり。ファンにより熱風がすばやく均一に行きわたり、さまざまなベーキングやローストに最適です。



上下加熱

多目的の定番機能で、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。



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。



コンビ熱風加熱プラス

理想的な仕上がりに:モイスチャーを追加することで、パンや肉料理が美味しく仕上がります。



コンビ上下加熱

モイスチャーを加えることで、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

モイスチャーを加えることで、脂ののった多い魚や肉も、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。



Sous-vide(真空調理)

真空バッグ入りの肉、魚、野菜、果物を調理することで卓越した風味を味わえます。



熱風ベーキング

サクッとした生地にしっとりとしたトッピングが決め手のピザ、キッシュ、フルーツフランなどに最適です。



熱風グリル

表面はカリッと、中はジューシーに。鶏肉、カモ肉、豚すね肉、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。



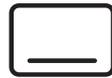
エコノミーグリル

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。(H 7860 BPに搭載) 毎回、理想的な焼き上がり。



上部加熱

見た目や風味のための最後のひと手間を。グラタンや、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。



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。



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。



熱風加熱エコ

エネルギーと時間を節約:省エネ型調理方法。



エコスチーム調理

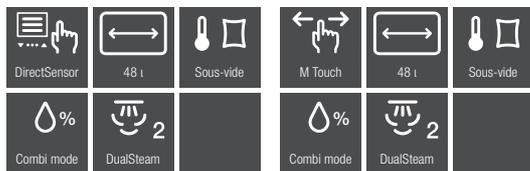
環境に優しくサステナブル:エネルギーを節約しながらスチーム調理します。



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。(搭載専用プログラムは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
便利機能		
環境センサー	•	•
Mix & Match	•	•
フードプローブ	–	有線
自動プログラム	•	•
主な調理モード		
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
MotionReact近接センサー	–	•
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	•	•
清掃の利便性		
ステンレス/クリーンスチール加工	•	•
PerfectClean加工ステンレス庫内	•	•
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/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	•	•
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		
オープン庫内容量 (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
オープン温度(°C)	30-225	30-225
スチームオープン温度(°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(幅x高さx奥行)(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		
ユニバーサルトレイ (PerfectClean)	1	1
コンビラック (PerfectClean)	1	1
FlexiClipレール (PerfectClean)	–	1
穴あきステンレス調理容器	1	2
穴なしスチーム調理容器	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



お客様のニーズにぴったりマッチ

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で、他の機器の下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14cm、幅60cm

高さ14cm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45cmの機器とぴったりと組み合わせることができ、高さ60cmの開口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、食器の温め、食品の保温、低温調理が可能です。

SensorTouch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：ウォーマーは軽く押すだけで開きます。



タイマー機能

プログラムされた時間が経過すると、ウォーマーは自動的にオフになります。

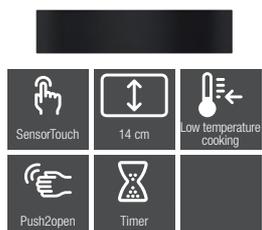


用途

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	
温度(°C)	40-85
庫内容量	食器セット6人分
庫内有効高さ(mm)	80
外形寸法(W x H x D)	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)	10
ガラスファイトグレー	•
オブシディアンブラック	•



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マッチ

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 – トレンドの最先端



電気クッキングヒーター – 伝統的なチョイス

サイズ



スタンダード – 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

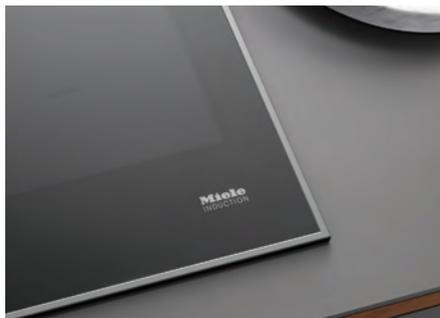


エクストラワイド – 幅90 cmの機器に、4つの横並びの調理ゾーン

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



全周ステンレスフレーム付きのセラミックガラス

直感的な操作で調理を簡単に!

Miele 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





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、立ち上がりが高く、鍋の外に熱を逃がさないで、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で、最大5.9 kWのブースター出力を実現。(KM7201FRを除く)



Exclusive to Miele

SmartSelect

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。(KM7201FRを除く)



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すると、上に鍋が置かれているかをただちに自動検知します。

¹⁾ 機種により機能異なります。
※画像は日本仕様と異なる場合があります。



0

8

0

0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9



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

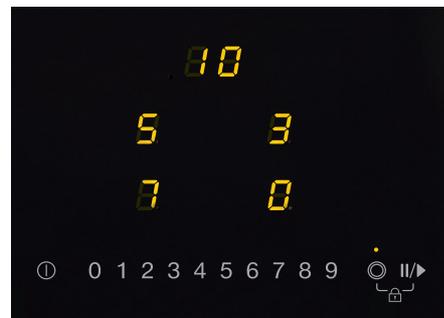
マルチサークル調理ゾーン

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

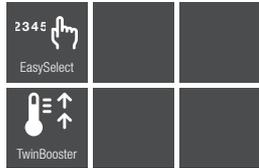
安心を担保する安全機能 - 料理以外のことに気が取られているときでも大丈夫。



追加された便利な機能

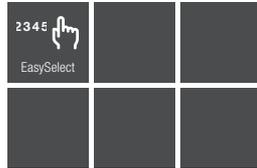
Stop&Go機能やタイマーなど、生活を楽にするための様々な機能が追加されました。

IHクッキングヒーター



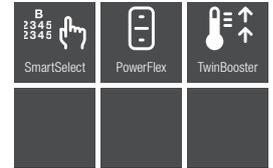
	KM 7201 FR	KM 7464 FR	KM 7564 FL	KM 7684 FL
デザイン				
フラッシュ	-	-	-	•
ステンレスフレーム	•	•	•	-
SmartLineとの組み合わせ	-	-	-	-
調理ゾーン詳細				
調理ゾーンの数	4	4	4	4
第1調理ゾーン/調理領域				
位置	手前左	手前左	左	左
タイプ	2系統リング	2系統リング	PowerFlex連結	PowerFlex連結
サイズ (mm)	Ø 160-220	Ø 140-190	230x390	230x390
最大消費電力 (W)	1900	1550	2800	2800
ツインブースターの最大消費電力 (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)	Ø 100-160	Ø 100-160	230x390	230x390
最大消費電力 (W)	1150	1150	2800	2800
ツインブースターの最大消費電力 (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)	Ø 140-190	230x390	-	-
最大消費電力 (W)	1550	2800	-	-
ツインブースターの最大消費電力 (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)	Ø 140-190	-	-	-
最大消費電力 (W)	1550	-	-	-
ツインブースターの最大消費電力 (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	SmartSelect	SmartSelect
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
自動加熱	•	•	•	•
Stop & Go 機能	•	•	•	•
直前設定の復帰	•	•	•	•
鍋の常時検知	•	•	•	•
個々の設定オプション (例: アラーム音)	•	•	•	•
ワイブプロテクション	-	-	•	•
キッチンタイマー	•	•	•	•
保温	•	•	•	•
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	-	-	600-601 x 500-501 /	896-897 x 388-389 /
段付き開口 / カウンター面開口	-	-	624-625 x 524-525	920-921 x 412-413
総消費電力 (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
ヒューズ定格 (A)	30	30	30	30

電気クッキングヒーター



KM 6520 FR	
デザイン	
フラッシュ	-
ステンレスフレーム	•
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)	Ø 180
最大消費電力 (W)	1700
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)	Ø 160
最大消費電力 (W)	1100
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)	Ø 120 / Ø 210
最大消費電力 (W)	1700
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)	Ø 145
最大消費電力 (W)	1100
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
自動加熱	•
Stop & Go 機能	•
直前設定の復帰	•
ワイブプロテクション	-
キッチンタイマー	•
保温	-
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	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	-
定格消費電力 (kW)	5.60
定格電圧 (V)	200
周波数 (Hz)	50/60共用
ヒューズ定格 (A)	30
付属アクセサリ	
スクレーパー	•

IHクッキングヒーター



CS 7612 FL	
デザイン	
フラッシュ	•
ステンレスフレーム	-
SmartLineとの組み合わせ	-
調理ゾーン詳細	
調理ゾーンの数	2
第1調理ゾーン/調理領域	
位置	中央
タイプ	PowerFlex連結
サイズ (mm)	230x390
最大消費電力 (W)	1800
ツインブースターの最大消費電力 (W)	3000
第2調理ゾーン/調理領域	
位置	-
タイプ	-
サイズ (mm)	-
最大消費電力 (W)	-
ツインブースターの最大消費電力 (W)	-
第3調理ゾーン/調理領域	
位置	-
タイプ	-
サイズ (mm)	-
最大消費電力 (W)	-
ツインブースターの最大消費電力 (W)	-
第4調理ゾーン/調理領域	
位置	-
タイプ	-
サイズ (mm)	-
最大消費電力 (W)	-
ツインブースターの最大消費電力 (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	SmartSelect
操作パネルのカラー	イエロー
自動加熱	•
Stop & Go 機能	•
直前設定の復帰	•
鍋の常時検知	•
個々の設定オプション (例: アラーム音)	•
ワイブプロテクション	•
キッチンタイマー	•
保温	•
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	378 x 51 x 520
カウンター表面設置時の開口 (W x D) mm	359-360 x 500-501
フラッシュ設置時の開口 (W x D) mm	358-359 x 500-501 /
段付き開口 / カウンター面開口	382-383 x 524-525
総消費電力 (kW)	3.00
定格電圧 (V)	200
周波数 (Hz)	50/60共用
ヒューズ定格 (A)	20

コーヒーマシン



Miele





美しく空間に調和

Mieleのビルトインコーヒーマシンのデザインとユーザーインターフェース

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。



ユーザーインターフェース



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、統一感のある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給水接続可能なタイプもあります。これはMieleの機器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。

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、最適な豆のタイプ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 **CoffeeSelect¹⁾**
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、洗浄とカルキ除去を自動で行います。



Exclusive to Miele **CupSensor³⁾**
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 2454977 B1

ビルトインコーヒーマシン



	CVA 7840	CVA 7845
便利機能		
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 近接センサー	•	•
CupSensor	•	•
PerformanceMode	•	•
EasyClick ミルクコンテナ	•	•
DirectWater (給水接続)	-	•
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)	150	150
コーヒー豆コンテナ B(g)	300	300
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
主なドリンク		
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		
AutoDescal (自動カルキ除去)機能	•	•
AutoClean 自動洗浄	•	•
便利なお手入れプログラム	•	•
自動すぎ機能	•	•
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
ステンレス (クリーンスチール)	•	-
グラファイトグレー	-	•



冷藏機器





どのタイプの機器をご希望ですか？

Mieleの冷蔵機器の幅広い構造タイプ

構造タイプ



フリースタANDING機器



ビルトイン機器

取扱機器



冷蔵庫



冷凍冷蔵庫



冷凍庫



Miele

Miele

どのユーザーインターフェースがご希望ですか？

ユーザーインターフェース：Mieleビルトイン冷蔵機器

ユーザーインターフェース

Mieleのユーザーインターフェースは、非常に使いやすくなっています。すべての冷蔵機器には、機能とデザインを兼ね備えた最新の操作パネルがあります。

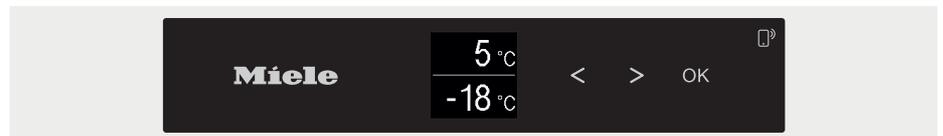
FreshTouchコントロール

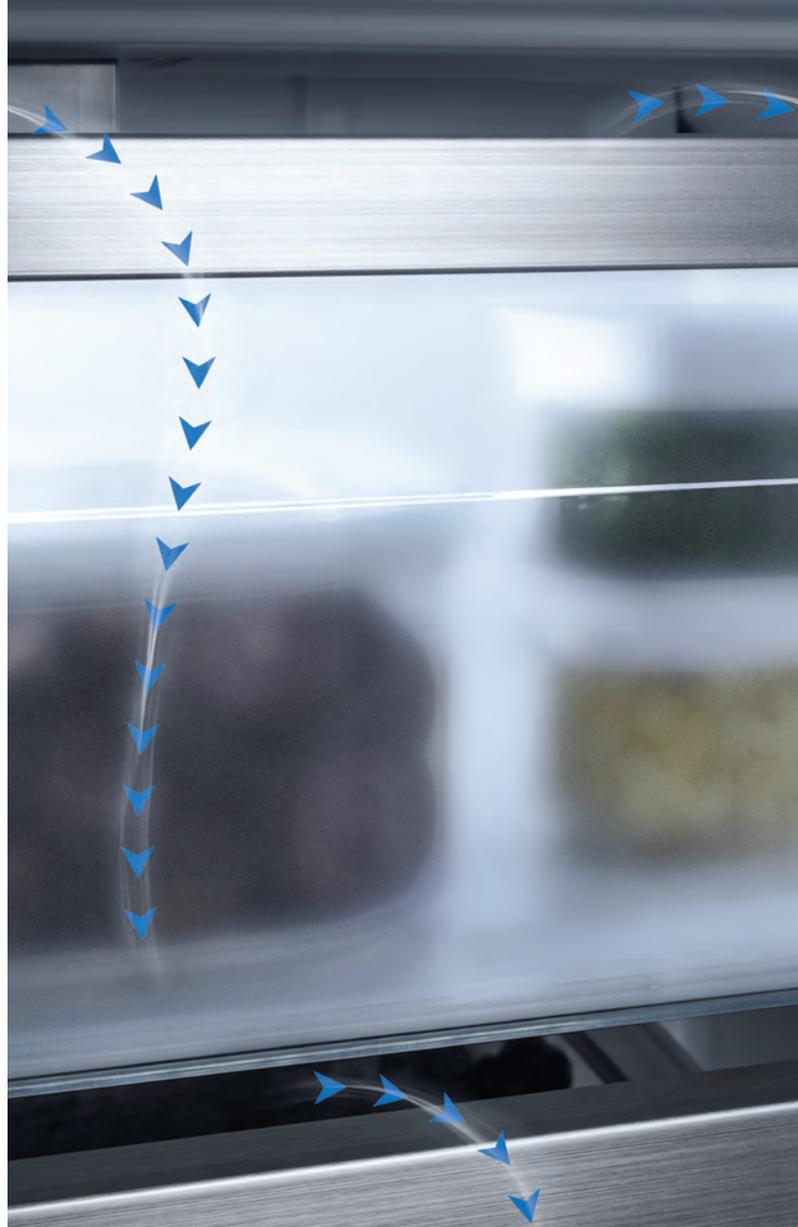
FreshTouchは、タッチ機能付きのTFTカラーディスプレイで、追加のコントロールボタンを必要としません。すべての表示と機能は、中央のインターフェースから簡単に選択でき、指先でのタッチで設定できます。



SensorTouchコントロール

SensorTouchコントロールは、液晶ディスプレイをベースにしています。ユーザーは、指先でのタッチとディスプレイの右側にある3つのタッチボタンを使って、さまざまなメニューを直観的に操作することができます。





どのフレッシュネスシステムをご希望ですか？
 純粋な楽しさと自然な味わい

PerfectFresh Active

申し分ないフレッシュネス：引き出し内のアクティブで目に見える加湿が加湿器によって提供されるため、食品から水分が抜けるのを防ぎます。引き出しが食品で埋まっていない場合でも、果物や野菜は最適に保存されます。アクティブ加湿機能に加えて、このフレッシュネスシステムは、0-+3℃の自動制御温度ゾーンを提供します。これにより、肉や魚、多くの乳製品は3倍、果物や野菜は5倍も長く鮮度を保つことができます（当社比）。機能性と魅力的な外観の融合、それは正真正銘、一瞬にして人目を引く存在です。

DailyFresh

冷蔵庫の広々とした引き出しには、多くの生鮮食品を入れるスペースがあります。引き出し内では湿度レベルが最適に保たれます。これにより、果物と野菜は新鮮なまま最大2倍長持ちします（当社比）。

どちらの冷凍システムをご希望ですか？
 利便性を高める長い保存期間

NoFrost

NoFrostシステムにより、Miele冷蔵庫の霜取り作業は不要です。循環冷却システムは、乾燥した冷気をムラなく送り込み、庫内に氷が形成されるのを防ぎます。さらに、冷凍された食品に氷が付着することもないので、氷の層に邪魔されることなく引き出しを簡単に出し入れできます。NoFrostは食品の冷凍に最大の利便性を提供し、霜取りの手間を省きます。

DuplexCool

冷蔵庫と冷凍室それぞれが空気回路を有しており、双方で最適な環境を実現しています。また、2つの領域間での空気の行き来はありません。これにより、魚、玉ねぎ、チーズなどの食品の臭いが冷凍室内の他の食品に移るのを防ぎます。DuplexCoolは、冷凍冷蔵庫の食品を安全に保存します。



△ Pull

○○○ Push

どんな便利機能をお望みですか？

Mieleのビルトイン冷蔵機器の特長*

PerfectFresh Active

食品をフレッシュに保つためのMieleの新しいアプローチです！90分ごと、またはドアが開けられるごとに、霧状のミストがPerfectFresh Active引き出しに噴射されます。これにより、食品にモイスチャーの層がやさしく作られ、引き出し内の食品の量に関わらず常に引き出し内の湿度が最適に保たれます。その結果、MieleのPerfectFresh Activeフレッシュネスシステムは冷蔵庫内の最適な保管状態を作ります。(KFNS7795D, KS7793Dに搭載)



FlexiTray

最大の利便性：旋回式のガラス棚FlexiTrayにより、満杯の冷蔵庫の奥からでも食品を簡単に取り出せます。(KFNS7795D, KS7793Dに搭載)

CleanSteel背面パネル

クリーンでクール：ステンレス製のCleanSteel背面パネルは、Miele冷蔵庫内の理想的な冷却レベルをキープします。(KFNS7795D, KS7793Dに搭載)



Exclusive to Miele FlexiLight 2.0

アンチグレア仕様：LED照明付きのガラス棚は、棚位置を柔軟に変更できます。(KFNS7795D, KS7793Dに搭載)

微調節可能なドア棚

ドア棚は、背の高いボトルや低い瓶など、収納する物に合わせて簡単に調整することができます。

IceMaker

給水接続により、24時間で最大1.2kgの自動製氷が可能。引き出しがいっぱいになると、製氷が自動的に停止します。(KFNS7795D, FNS7794Eに搭載)

*機種によって異なります

どのタイプの機器をご希望ですか？

Mieleのフリースタンディング冷蔵機器のモデルとサイズ

取扱機器



冷蔵庫

サイズ



冷凍冷蔵庫



高さ185 cm、幅60 cm



冷凍庫



高さ185 cm、幅75 cm

庫内が広いMieleのフリースタンディング機器は、食品を保存するためにより多くのスペースと利便性を備えています。



XL庫内

かさばる物に広いスペースを提供します。冷蔵庫の使用可能な奥行きスペースが広がることで、大きくてかさばる物にも十分なスペースが生まれます。食材でいっぱいのベーキングトレイさえも、調理のためにオープンに入れる時まで冷やしておくことができます。



XXLボックス

かさばる冷凍された食品により広いスペース。高さのある冷凍引き出しにより、保存スペースが著しく広がります。これにより、冷凍された食品のスペースと柔軟性が向上します。

どのようなハンドルをご希望ですか？

Mieleフリースタンディング機器の開閉コンセプト

Mieleの開閉コンセプトは、デザインと利便性に関する個々のお客様のご要望を考慮に入れています。お好みは埋め込み型グリップですか、エレガントなハンドルですか？ドア開閉補助は必要ですか？お好みでお選びください！



EasyOpenレバーハンドル

エレガントなハンドルには、レバーアクションによる開口補助機能が搭載されています。ドアは簡単に開けることができます。



SideOpen

ドアのサイドパネルに埋め込み型グリップが備えられています。ハンドルレスの直線的なデザインは、様々なキッチンでの環境に完全に溶け込みます。

ユーザーインターフェース

Mieleフリースタンディング冷蔵機器のインターフェース

ユーザーインターフェース

Mieleのユーザーインターフェースは、非常に使いやすくなっています。すべての冷蔵機器には、機能とデザインを兼ね備えた最新の操作パネルがあります。

SensorTouchコントロール

SensorTouchコントロールは、液晶ディスプレイをベースにしています。ユーザーは、指先でのタッチとディスプレイの右側にある3つのタッチボタンを使って、さまざまなメニューを直観的に操作することができます。





フレッシュネスシステム 純粋な楽しさと自然な味わい

DailyFresh

冷蔵庫の広々とした引き出しには、多くの生鮮食品を入れるスペースがあります。引き出しの調整可能な開口部により、湿度が効率的に維持されます。その結果、果物や野菜の新鮮さとパリッとした食感が長く保たれます。



冷凍システム 利便性を高める長い保存期間

NoFrost

NoFrostシステムにより、Miele冷蔵庫の霜取り作業は不要です。循環冷却システムは、乾燥した冷気をムラなく送り込み、庫内に氷が形成されるのを防ぎます。さらに、冷凍された食品に氷が付着することもないので、氷の層に邪魔されることなく引き出しを簡単に出し入れできます。NoFrostは食品の冷凍に最大の利便性を提供し、霜取りの手間を省きます。

DuplexCool

冷蔵室と冷凍室それぞれが空気回路を有しており、双方で最適な環境を実現しています。また、2つの領域間での空気の行き来はありません。これにより、魚、玉ねぎ、チーズなどの食品の臭いが冷凍室内の他の食品に移るのを防ぎます。DuplexCoolは、冷凍冷蔵庫の食品を安全に保存します。

どんな便利機能をお望みですか？

Mieleのフリースタンディング冷蔵機器の特長*



DynaCool

庫内ファンが冷気を循環させ、冷蔵室内のどの高さの棚も同じ条件の保存環境に保たれます。



FlexiBoard

高い柔軟性: FlexiBoardは背の高い容器のスペースを作り、奥の保存スペースも維持します。(KFN4776ED, KS4783EDに搭載)

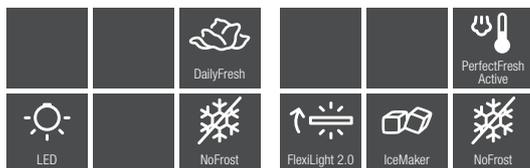


ドア棚の微調節

調節可能: ドア棚は調節できるのでスペースを最大限に活用できます。

* 機種によって異なります

ビルトイン冷凍冷蔵庫



	KFNS 7734 D	KFNS 7795 D
構造タイプ		
ドアヒンジ	右	右
交換可能ドアヒンジ	・	・
利便性		
Miele@homeによるネットワーク	・	・
フレッシュネスシステム	DailyFresh	PerfectFresh Active
DynaCool(循環用ファン)	・	・
NoFrost(自動霜取り)	・	・
SoftCloseヒンジ	別売	・
IceMaker (給水接続による自動製氷)	－	・
制御		
操作コンセプト	SensorTouch	FreshTouch
SuperCool (急速冷蔵)	・	・
SuperFreeze (急速冷凍)	・	・
冷蔵庫/冷蔵室		
棚の数	4	4
うちLED照明付き	－	2
ボトルラック (クロムメッキ)	・	－
引き出しの数	1	2
ドライ背面パネル	－	CleanSteel
FlexiTray (旋回式ガラス棚)	別売	・
冷凍庫/冷凍室		
引き出しの数	3	3
技術データ		
最大ドア面材重量 - 冷蔵室 (kg)	18	18
最大ドア面材重量 - 冷凍室 (kg)	12	12
冷蔵室 定格内容積 (L)	183	175
冷凍室 定格内容積 (L)	70	71
定格内容積 (L)	253	246
外形寸法 (W x H x D) mm	559 x 1770 x 544	559 x 1770 x 546
開口寸法 (W x H x D) mm	560-570 x 1772-1788 x 550	560-570 x 1772-1788 x 550
重量 (kg)	63.6	75
定格電圧 (V)	220-240	220-240
電源	100V 付属の昇圧トランス使用	100V 付属の昇圧トランス使用
周波数 (Hz)	50/60共用	50/60共用

ビルトイン冷凍庫



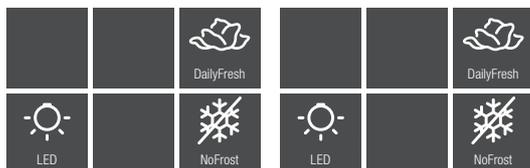
ビルトイン冷蔵庫



FNS 7794 E	
構造タイプ	
ドアヒンジ	左
交換可能ドアヒンジ	•
利便性	
Miele@homeによるネットワーク	•
NoFrost (自動霜取り)	•
SoftClose ヒンジ	•
IceMaker (給水接続による自動製氷)	•
制御	
操作コンセプト	FreshTouch
SuperFreeze (急速冷凍)	•
冷凍庫/冷凍室	
引き出しの数	8
うち、Ice&PizzaBox	2
技術データ	
最大ドア面材重量 - 冷凍室 (kg)	26
定格内容積 (L)	213
外形寸法 (W x H x D) mm	559 x 1770 x 544
開口寸法 (W x H x D) mm	560-570 x 1772-1788 x 550
重量 (kg)	82.1
定格電圧 (V)	220-240
電源	100V 付属の昇圧トランス使用
周波数 (Hz)	50/60共用

KS 7793 D	
構造タイプ	
ドアヒンジ	右
アンダーカウンター機器	•
利便性	
Miele@homeによるネットワーク	•
フレッシュネスシステム	PerfectFresh Active
DynaCool (循環用ファン)	•
SoftClose ヒンジ	•
制御	
操作コンセプト	FreshTouch
SuperCool (急速冷蔵)	•
冷蔵庫/冷蔵室	
棚の数	4
うちLED照明付き	3
ボトルラック (クロムメッキ)	•
引き出しの数	3
ドライ背面パネル	CleanSteel
FlexiTray (旋回式ガラス棚)	•
技術データ	
最大ドア面材重量 - 冷蔵室 (kg)	26
定格内容積 (L)	296
外形寸法 (W x H x D) mm	559 x 1770 x 546
開口寸法 (W x H x D) mm	560-570 x 1772-1788 x 550
重量 (kg)	68.8
定格電圧 (V)	220-240
電源	100V 付属の昇圧トランス使用
周波数 (Hz)	50/60共用

フリースタンディング冷凍冷蔵庫



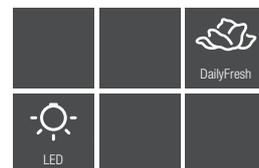
	KFN 4375 DD	KFN 4776 ED
構造タイプ		
ドアヒンジ	右	右
交換可能ドアヒンジ	•	•
利便性		
Miele@homeによるネットワーク	–	•
フレッシュネスシステム	DailyFresh	DailyFresh
DynaCool (循環用ファン)	•	•
NoFrost (自動霜取り)	•	•
SoftClose ヒンジ	–	•
自動製氷	–	–
ドアハンドル	SideOpenハンドル	EasyOpenレバーハンドル
制御		
操作コンセプト	SensorTouch	SensorTouch
SuperCool (急速冷蔵)	•	•
SuperFreeze (急速冷凍)	•	•
冷蔵庫/冷蔵室		
棚の数	4	3
ボトルラック (クロムメッキ)	–	1
引き出しの数	1	1
ドライ背面パネル	–	–
冷凍庫/冷凍室		
引き出しの数	3	3
技術		
冷蔵室 定格内容積 (L)	227	295
冷凍室 定格内容積 (L)	103	138
定格内容積 (L)	330	433
外形寸法 (W x H x D) mm	597 x 1855 x 675	747 x 1855 x 675
重量 (kg)	72.8	94.5
定格電圧 (V)	220-240	220-240
電源	100V 付属の昇圧トランス使用	100V 付属の昇圧トランス使用
周波数 (Hz)	50/60共用	50/60共用
ステンレス (クリーンスチール)	•	•

フリースタンディング冷凍庫



FNS 4782 E	
構造タイプ	
ドアヒンジ	左
交換可能ドアヒンジ	•
利便性	
Miele@homeによるネットワーク	•
NoFrost (自動霜取り)	•
SoftClose ヒンジ	•
自動製氷	-
ドアハンドル	EasyOpenレバーハンドル
制御	
操作コンセプト	SensorTouch
SuperFreeze (急速冷凍)	•
冷凍庫/冷凍室	
引き出しの数	7
技術データ	
定格内容積 (L)	278
外形寸法 (W x H x D) mm	597 x 1855 x 675
重量 (kg)	68.6
定格電圧 (V)	220-240
電源	100V 付属の昇圧トランス使用
周波数 (Hz)	50/60共用
ステンレス (クリーンスチール)	•

フリースタンディング冷蔵庫



KS 4783 ED	
構造タイプ	
ドアヒンジ	右
交換可能ドアヒンジ	•
利便性	
Miele@homeによるネットワーク	•
フレッシュネスシステム	DailyFresh
DynaCool (循環用ファン)	•
SoftClose ヒンジ	•
ドアハンドル	EasyOpenレバーハンドル
制御	
操作コンセプト	SensorTouch
SuperCool (急速冷蔵)	•
冷蔵庫/冷蔵室	
棚の数	6
ボトルラック (クロムメッキ)	•
引き出しの数	2
ドライ背面パネル	-
技術データ	
定格内容積 (L)	399
外形寸法 (W x H x D)	597 x 1850 x 675
重量 (kg)	67.9
定格電圧 (V)	220-240
電源	100V 付属の昇圧トランス使用
周波数 (Hz)	50/60共用
ステンレス (クリーンスチール)	•

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。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、ロールパン、ビスケット、フライドポテトなどをカリッと焼くのに最適です。穴が空いていることで空気の循環を最適化し、AirFry調理を可能にします。

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、対応するユニバーサルトレイに載せて使います。肉汁は下に流れ、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。さらに、脂肪分の多い食材のAirFry調理に最適です。





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 x 38.6 x 2.2 cm
 ・オープン庫内容量 49Lまたは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AirFry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。
 ・Moisture Plus調理モードでのベーキングに理想的
 ・穴があいていることで空気の循環を最適化し、AirFry調理が可能
 ・カリッとしたペストリー、クッキー、パン、ピザ、ポテトフライに
 ・PerfectClean加工により特に簡単な清掃
 ・寸法: W x D x H: 44.8 x 38.6 x 2.2 cm
 ・オープン庫内容量が49Lまたは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組み合わせて使用
 ・フレキシクリップ上、または直接棚受けにフィット
 ・寸法: W x D x H: 44.8 x 38.6 x 3.48 cm
 ・オープン庫内容量が49Lまたは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組み合わせて使用
 ・フレキシクリップ上、または直接棚受けにフィット
 ・寸法: W x D x H: 72 x 36.6 x 5.6 cm
 ・幅90cmのH6890BP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
 - 鶏肉や脂肪分の多い食材をカリッとAirFry調理するのに最適
 - HUBB 71ユニバーサルトレイに最適にフィット
 - 寸法:W x D x H:40.3 x 38.5 x 2.5 cm
 - オープン庫内容量49Lまたは76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオープン、およびすべてのDGCコンビスチームオープン用
- 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
 - 鶏肉や脂肪分の多い食材をカリッとAirFry調理するのに最適
 - HUBB 91ユニバーサルトレイに最適にフィット
 - 寸法:W x D x H:67.6 x 36.3 x 2.5 cm
 - 幅90cmのH6890BP用
- 製品番号 9520690 29,700円*



丸型ベーキングトレイ HBF 27-1

- ピザ、クッシュ、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27cm、コンビラックにのせて使用
 - 電子レンジ機能付オープンでのベーキングに(レンジ機能不可)
- 製品番号 9520720 11,000円*



穴あき丸型ベーキングAirFryトレイ HBFP 27-1

- カリカリに仕上げたいベーキングやAirFry調理に
 - Moisture Plus調理モードでのベーキングに理想的
 - 穴あき構造により空気の循環を最適化しAirFry調理が可能に
 - ロールパン、クロワッサン、ピザ、タルトなどのベーキングに理想的
 - PerfectClean加工により、清掃が特に簡単に
 - クッキングシートや油は不要
 - 直径27cm、コンビラックにのせて使用
 - 電子レンジ機能付オープンでのベーキングやAirFry調理に(レンジ機能不可)
- 製品番号 10116800 11,000円*



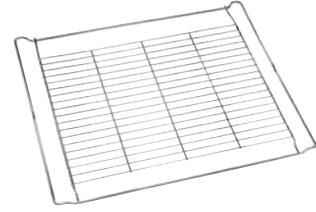
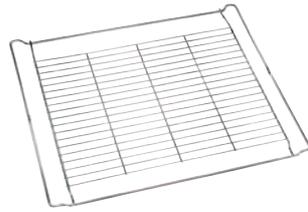
ガラストレイ HGS 100

- Miele電子レンジ機能付オープン用
- ベーキング、グラタン、ケーキ作りに理想的
- レンジ+オープン組み合わせ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*

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のコンビラックに追加して、Mieleのオープンやコンビスチームオープンを最大限に使いましょう。オープ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、耐熱皿やオープン用の皿を置くのに特に適しています。ソーセージや肉にも、特にカリカリさせるのがお好みなら好適です。滴り落ちる肉汁は、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オープンの棚受けに直接取り付けることができます。

コンビラック HBBR 71

- PerfectClean加工
- 耐熱皿やオープン皿を載せて使用
 - 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
 - オープン庫内容量が49Lまたは76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオープン、およびすべてのDGCコンビスチームオープン用

製品番号 9524950

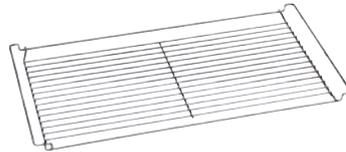
14,300円*

コンビラック HBBR 72

- PyroFit加工(熱洗浄対応)
- 耐熱皿やオープン皿を載せて使用
- 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
- オープン庫内容量が49Lまたは76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオープン用

製品番号 9520640

19,800円*



コンビラック HBBR 92

- PyroFit加工(熱洗浄対応)
- 耐熱皿やオープン皿を載せて使用
- 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90cmのH6890BPオープン用

製品番号 9520700

28,600円*

グルメベーキングストーン HBS 70

- 石窯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
 - 特殊なセラミック素材による特にカリッと均一な仕上がりに
 - 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
 - 高品質釉薬により、特に清掃が簡単
 - グルメベーキングストーンと木製スパチュラ付属
 - 電子レンジを使う調理モード、スチームクッカー、コンビスチームオープンでの使用不可

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*

PyroFit

PyroFit(パイロフィット)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プ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。

* 希望小売価格(10%税込)2025年1月現在

フレキシクリップ



フレキシクリップ 引き出しレール

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プン庫内から完全に引き出すことができ、どの位置でも安全に保持できます。これにより、例えば食材に汁をかけたり、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プン庫内に挿入できます。フレキシクリップはオープンの棚受けに取り付けます。(電子レンジ機能付オープンでは使用できません)



フレキシクリップ HFC 71

PerfectClean加工。
オープン庫内が49Lまたは76Lの H2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオープン、およびDGCコンビスチームオープン用

製品番号 9520660 30,800円*



フレキシクリップ HFC 70-C

HFC 70-Cは、H2000Bシリーズ用

製品番号 10581490 22,000円*



フレキシクリップ HFC 72 / HFC 92

HFC 72は、熱洗浄対応のオープン H6000BP、H-7000BPシリーズ用(幅90cmオープンを除く)
製造番号 9520670 35,200円*

HFC 92は、熱洗浄対応の幅90cmオープン H6890BP用
製造番号 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のオープンやコンビスチームオープンで使用できます。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は付属しておらず、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5kg
 ・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

オープン庫内容量49Lまたは76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオープン、およびすべてのDGCコンビスチームオープンに対応(ガス・IHクッキングヒーターには非対応)。

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5kg
 ・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

オープン庫内容量49Lまたは76LのH2000B、H6000B/BP、H7000B/BPシリーズのオープン、およびすべてのDGCコンビスチームオープンに対応。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5kg
 ・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シリーズに対応。ラックに載せて使用。電子レンジ機能を使わないモードでのみ使用可能。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

Miele HUB 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プ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8kg
 - 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

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

製品番号 10314310 49,500円*

**ベーキングディッシュ(大)用フタ
HBD 60-35**

- Miele HUB 62-35、HUB 5001-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プ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
 - 高さ60cmのオープンにのみ適します
 - 寸法: W x D x H: 39.0 x 35.5 x 13.4 cm

製品番号 5136960 22,000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8kg
 - 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プン、幅90cmのH6890BPオープンに対応。コンビラックに載せて使用。電子レンジ機能を使わないモードでのみ使用可能。PowerFlex搭載IHクッキングヒーターに対応。

製品番号 10314300 57,200円*

詳細	フタ		H2000B、H6000B/ BP、H7000B/BP		H 6000 BM H 7000 BM	DGC 7000
	HBD 60-22	HBD 60-35	49 L 76 L	幅90 cm		
IH非対応:						
HUB 5000-M	◆		◆	R		◆
IH対応 (要PowerFlex)						
HUB 5001-M	◆		◆	R		◆
HUB 5001-XL		◆	◆	R		◆
HUB 62-22	◆			R	E1	
HUB 62-35		◆		R	E1	

◆ = 対応
■ = オープンの棚受けとフレキシクリップに対応したベーキングディッシュ(機種による)
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棚位置1のコンビラックに載せての使用のみ

スチームオーブン用アクセサリー

スチーム調理容器



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、じゃがいも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0.6mmの商用グレードのステンレス製(表面処理済)で、欧州で製造されています。



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、パイオン、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、パイオン、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、パイオン、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DGCコンビスチームオープン用に設計

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 DGCコンビスチームオープン用に設計

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 DGCコンビスチームオープン用に設計

製品番号 8249430

12,980円*



IHクッキングヒーター 専用アクセサリー



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
- ガス/電気クッキングヒーターでの使用不可

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
 - 高品質こびり付き防止コーティング
 - IHクッキングヒーターのPowerFlex調理領域用
 - ガス/電気クッキングヒーターでの使用不可

製品番号 10009310

53,900円*

コーヒーマシン用アクセサリ

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。きめの細かいフォームミルク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きに
- 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*

冷蔵機器用アクセサリ



Active AirCleanフィルター

食品は、涼しいだけでなく嫌な臭いがしない環境で保存する必要があります。MieleのActive AirCleanフィルターがこの問題を解決します。このフィルターは活性炭と天然キトサンを革新的な方法で組み合わせた天然素材の製品であり、冷蔵室内の臭いのほとんどを除去します。このフィルターは取り付けが簡単で、すぐに使用できます。



省スペース

ボトルラックなどのアクセサリは、機器内に貴重なスペースを作り出し、安定した安全な保管状態を確保します。これにより、食品を置くスペースが広くなり、例えばパーティーを行う際に便利です。



Active AirClean交換用フィルター KKF-RF

- 最適で臭いのない食品保存のために
- KKF-FS (製品番号 11882380)、KKF-FS2 (製品番号 12487370) のプラスチック製ホルダーのフィルター交換用
 - 約6か月ごとの交換推奨
 - フィルター2個

製品番号 7236280 9,900円*



Active AirCleanフィルターホルダー付き KKF-FS

- 冷蔵庫内のいやな臭いを防ぎます
- 最適で臭いのない食品保存のために
 - 活性炭とキトサンとの革新的な組み合わせ
 - 保護ストリップ、プラスチックホルダー、Active AirCleanフィルター2個付属
 - 2つのフィルターは約6か月ごとに交換 (KKF-RF、製品番号 7236280)
 - 幅60 cmのK 7000およびK 4000 シリーズ冷蔵庫に取り付け可能

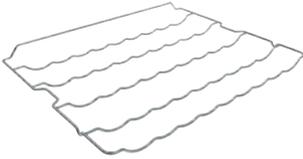
製品番号 11882380 12,100円*



Active AirCleanフィルターホルダー付き KKF-FS2

- 冷蔵庫内のいやな臭いを防ぎます
- 最適で臭いのない食材保存のために
 - 活性炭とキトサンとの革新的な組み合わせ
 - 保護ストリップ、プラスチックホルダー、Active AirCleanフィルター2個付属
 - 2つのフィルターは約6か月ごとに交換 (KKF-RF、製品番号 7236280)
 - 幅75 cmのK 4000シリーズの冷蔵庫に後付け可能

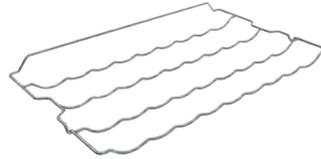
製品番号 12487370 12,100円*



ボトルラック KFR 4000

- 冷蔵庫内にボトルを安全、コンパクトに保存するために
- 幅60cmの K 4000 シリーズ冷蔵庫/冷凍冷蔵庫用
- ワインなどのボトルを水平に振動なく保管
- 異なる棚位置で使用可能
- クロムメッキを施した金属製

製品番号 12030560 14,300円*



ボトルラック KFR 7000

- 冷蔵庫内にボトルを安全、コンパクトに保存するために
- Miele K 7000冷蔵庫機器の特定モデルに対応
 - 最大5本まで
 - ワインなどのボトルを水平に振動なく保管
 - 異なる棚位置で使用可能
 - クロムメッキを施した金属製

製品番号 11775120 14,300円*



FlexiTray回転式ガラス棚 KFT 7000

- 回転式ガラス棚により奥にあるものを取りやすく
- 前後に180度回転可能
 - FlexiTray回転式ガラス棚は、ガラスと高品質プラスチック製
 - ガラス部分は食器洗い機対応
 - すべての棚位置で使用可能
 - 理想的な整理と視認性を簡単に実現

製品番号 11775130 44,000円*



PerfectFresh整理ボックス KSB 70

- 食品を整理して保存するのに便利
- 高品質で透明なプラスチック素材
 - 柔軟でよく整理された保存場所として機能
 - PerfectFreshコンテナ内で左右に移動可能
 - ベリーなどの潰れやすい食品に最適
 - K 7000 PerfectFresh Active コンテナ用

製品番号 11779620 5,500円*





配送・設置サービス

信頼性と利便性

私たちは、お客様がMiele製品をスムーズに使用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指定技術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提供します。

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 をご確認ください。



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。

柔軟に対応

2年間のメーカー保証期間中ならいつでもご加入いただけます。

確実に迅速

お客様が修理を必要とするときは、Mieleカスタマーサービスが迅速で信頼できるサポートを提供します。

Mieleの延長保証の詳細については、<https://life.miele.co.jp/ew>をご確認ください。





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ときは、ミーレカスタマーサービスが迅速で信頼できるサポートを提供いたします。
Mieleのサービスは、修理・点検のみならず、配送及び設置から機器の試運転までのトータルサポートを提供します。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。

いつでもお客様のそばに

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、すぐに駆け付けます。

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

電話での問い合わせ：0120-310-647

受付時間：月～金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。

<オープン、電子レンジ機能付オープン、スチームクッカー、コンビスチームオープン、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時がある。 ●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、機器を据え付けしないでください。感電、火災、故障、変形などのおそれがあります。

<オープン、電子レンジ機能付オープン、スチームクッカー、コンビスチームオープン、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。

<冷蔵機器>

- 冷蔵庫には医薬品や学術試料などは入れないで下さい。家庭用冷蔵庫では温度管理の厳しいものは保存できません。
- 地震などによる冷蔵庫の転倒防止の処置をして下さい。振動により冷蔵庫が転倒しけがの原因となります。
- エーテル・ベンジン・アルコール・ライターなどの揮発性、引火性のあるものは、貯蔵しないで下さい。爆発の危険性があります。

設置上のご注意

ご購入の際には、設置場所・設置方法について販売店にご相談ください。

設置・施工に関する詳細は、miele.co.jp - サービス - 設置資料ダウンロード に掲載されている「設置・施工手順書」に記載されています(QRコードからもアクセスできます)。



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
- ほうろろ加工のスチール鍋
- 铸铁鍋
- (財)製品安全協会のSGマーク 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。



Miele

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
<https://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・ジャパン公式オンラインストア
<https://store.miele.co.jp>



YouTubeチャンネル
[Youtube.com/MieleJapanCorp](https://www.youtube.com/MieleJapanCorp)



Instagram公式アカウント (英語)
[@miele](https://www.instagram.com/miele)



LINE公式アカウント
<https://life.miele.co.jp/line-ctlg/>

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

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

Miele Experience Center 日比谷
〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-5-2
東宝日比谷プロムナードビル 1F
TEL: 03-6811-1395
E-mail: miele-hibiya@miele.co.jp

Miele Experience Center 名古屋
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅
4-8-26 エニシオ名駅1F
TEL: 052-526-5531
E-mail: miele-nagoya@miele.co.jp

Miele Experience Center 大阪
〒541-0053 大阪府大阪市中央区本町4-3-9
本町サンケイビル1F
TEL: 06-6786-8080
E-mail: miele-osaka@miele.co.jp

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
TEL: 078-515-6605
E-mail: miele-kobe@miele.co.jp

営業時間・定休日
<https://life.miele.co.jp/lp/mec>



営業時間・定休日は店舗により異なりますので、HPでの確認をお願いいたします。

Miele Experience Center
オンラインご来店予約
<https://life.miele.co.jp/mec/appoint/>



予約優先制でご案内しております。
ご案内をご希望の方は、前日までにご予約をお願いいたします。
※ご予約なしの自由見学も可能です。

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

- 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、2025年1月現在のものです。