

Miele

単独置き スチーム クッカー

DG 6010

2018 Winter



美味しい喜びの再発見

もくじ

ミーレの世界へようこそ	04
企業理念	06
品質を伝承する	10
導入実績	12
ピュアスチーム	14
健康をめざす食生活	16
科学で証明されたスチームの力	17
シンプル	18
お食事の準備はこれ1台で	20
様々なお料理にぴったりの調理法	22
仕様一覧	24
アクセサリー	25
環境保護責任	28
アフターサービス	30





ミーレの世界へようこそ

IMMER BESSER – 常により良いものを

私たちの曾祖父がミーレ社を創立した時、成功のためには必ず競合他社から抜きんでていなければなりませんでした。それには、「他よりも安い」か「他よりも良い」かの2つの選択しかなく、両方とも同時にはあり得ませんでした。

曾祖父たちは「他よりも良い」ことを選択しました。

非常に多くの最高賞の受賞やテスト結果の表彰によって、ミーレが115年に渡って「常により良いものを」という約束を更新し続けてきたということが証明されています。しかしながら私たちは、世界中の何百万人というお客様にご満足いただいているということこそが、最も重要な証明だと考えております。

この成功の中心には、株式市場ではしばしば起こり得る短期的利益によって導かれるビジネスではなく、何世代も続くファミリーカンパニーならではの、価値と目標の継続があるのです。

この継続により、ミーレは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具現化してきたのです。

ミーレはまた、セールスパートナー、顧客、取引先、従業員そして隣人の皆様に対して、尊敬、公平、互いの尊重を同等に表しています。ミーレ製品を購入することは、環境負荷低減を選択することにつながります。私たちは電力、水、洗剤の消費量とお客様のコスト、時間を必要最低限に抑える最新のスタンダードを導入した製品づくりと、資源に最大限負荷をかけない製造方法を用いて、環境負荷低減を確実にしています。*

ミーレの代表取締役として4代目の共同オーナーとして、私たちは今後もこの誓いを守っていくことをお約束いたします。

Markus Miele Reinhold Zinkann

Dr. Markus Miele

Dr. Reinhold Zinkann

* ミーレのサステナビリティレポート（英語・ドイツ語）は、www.miele-sustainability.com でご覧いただけます。

Miele



best
brands
2015 das deutsche
markenranking

Platz 1

beste
unternehmensmarke

IMMER BESSER - 常により良いものを

企業理念

ミーレ製品を選択する正当な理由は多々あります。その中の6つをご紹介します。

1899年の創業以来、ミーレは「常により良いものを (Immer besser)」という理念に忠実であり続けています。つまり、私たちは最善を尽くして競合他社よりも「常により良く」、そして現状の自分たちよりも「常により良く」なろうとしています。お客様からすると、ミーレという選択は優れた判断 - おそらくは生涯最高の判断 - だったと安心していただけます。

ミーレ・ブランド

多くの国で、ミーレは憧れの家電ブランドとして選んでいただいております。本国ドイツの市場では、全製品カテゴリーにおいて、2013年度の「史上最高のブランド」に選出されました。そしてこのようなブランドを所有されているユーザー像について、多くのことが調査を通して明らかになっています。例えば、ミーレユーザーは、家電製品について、性能、使いやすさ、デザイン、環境への配慮について高い期待を持っているということ。また、ミーレを購入されるお客様は品質へのこだわりが高く、独自スタイルを確立されていること、などです。



IMMER BESSER - 常により良いものを

企業理念



ミーレの品質

100年に渡り「ミーレは信頼できる、ミーレの機器は頼りになる」と格言のように言われています。私たちは洗濯機、乾燥機、食器洗い機、オープンといった自社製品を20年間の使用を想定したテストを行う唯一の家電メーカーです。

一度のミーレで、ずっとミーレに。世界各国のお客様はミーレにこだわり続け、友人・知人の方々に推奨してくださるのです。将来においても、品質と耐久性に対してどんな妥協も受け入れないことを約束いたします。



ミーレのテクノロジー

ミーレ製品は、最低限の消費エネルギーで素晴らしい結果をもたらします。洗濯物やお部屋、食器の衛生的で優しいケアだけでなく、極上の美味しいお料理が魔法のように出来る時も同様です。

鍵となるのはミーレならではの豊富な革新的特長で、世界各国で実施されている様々な製品テストで幾度となく最高点を得ていることが、その卓越性を証明しています。



ミーレの操作性

従来型のダイヤル式スイッチでも、センサーコントロールでも、またはスマートフォンのような高解像度のタッチディスプレイでも、ミーレの操作は楽しく簡単。さらにランドリー機器やキッチン機器には、便利で頼れる自動プログラムや、毎回思い通りの仕上がりに導く優れた機能を備えています。

暮らしをもっと快適にするために、ミーレをお選びください。



ミーレのデザイン

ミーレはすっきりとしたラインと時代を超えたエレガントさにこだわっています。デザインや色のオプションに一貫性があり、多種多様なインテリアデザインやキッチンキャビネットの前面にぴったり合う、ビルトインキッチン機器製品群を取り揃えているところは、ミーレの他にはありません。違う種類の製品同士でも組み合わせた時に機器のデザインが調和するために細心の注意を払っています。どのようなスタイルのキッチンであっても、ミーレならぴったりとマッチします。



ミーレのサービス

ミーレをご利用いただくお客様には、この業界で何年にもわたって最高評価を受けている、弊社の迅速で効率的なアフターサービスをご享受いただけます。機器の詳しい使い方でも、専門家による機器のクリーニングでも、喜んでお宅にお伺いいたします。いつでもお客様のお力になることをお約束いたします。

品質を伝承する

1899年の創業以来、ミーレは創業家が経営するファミリーカンパニーです。現在、4代目が経営するミーレは、創業直後に製造したバター攪拌機からインスピレーションを受けて、1901年に洗濯機第1号を世に出して以来、プレミアム家電機器の分野でパイオニアであり続けています。バター攪拌機は今日のミーレのアイコンであり、暮らしをより良くするためのたゆまぬ努力の縮図といえます。

今日も研究開発チームは、耐久性・持続可能性とデザインの分野で初となる革新的な技術を他に先駆けて開発し続けています。

私たちのテストの方法は厳格で、一つ一つ全てのパーツを確実に検査するので、高品質の製品だけがお客様のお宅に届けられるのです。

さらにミーレは人々、自然環境、継続性、品質への意識に対する誠実さ、尊敬、責任感を同様に尊重し、持続可能性を確立しています。

ミーレの品質に対する献身は、世界中のお客様の心をつかんできました。私たちは何年にもわたって成長を続け、2018年6月現在、世界中に20,000名以上もの社員が当社に従事しています。

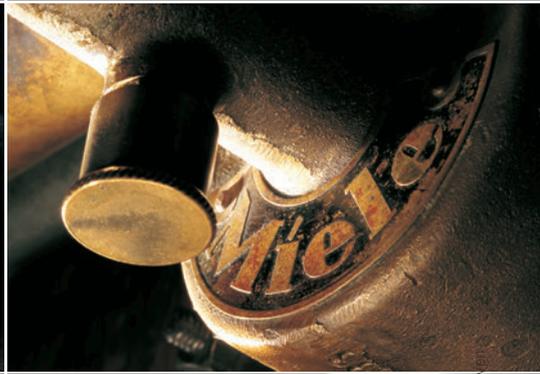
ミーレは、お客様のより良い暮らしを探索し続け、今後もお客様の信頼をいただき続けるよう努力してまいります。
どこまでも「常により良く - Immer besser」。



reddot design award
winner 2018



ミーレは10年以上にわたって、ベストブランド賞をはじめ、ヨーロッパの最も信頼できるブランドの首位5社に選ばれ続けています。





BURJ KHALIFA, Dubai, UAE



YOO by Starck, München



TRUMP INTERNATIONAL, Chicago, USA

導入実績

ラグジュアリーブランド

「常により良いものを (Immer besser)」という創業者たちの理念を心に留め、ミーレは、自社のあらゆる製品を通して、唯一無二のデザインと最高品質の融合に取り組み続けています。この理念が世界的な評価につながり、ミーレ製品は一流の住宅開発を手がけるデベロッパーの皆様から繰り返し採用され、世界各国のトップクラスのレジデンスで活躍しています。

完成したレジデンスの付加価値を大きく高めているのが、プロジェクト竣工の前後にミーレがご提供する優れたサービスです。一世紀を超える経験を通して顧客サービスの本質を知り尽くしたミーレとのパートナーシップだからこそ、本当の安心をお届けできるのです。

経験豊かなミーレのチームはプロジェクトの着工から居住者に鍵をお渡す日まで、さらにその先の暮らしに至るまで、一貫して皆様のお手伝いをいたします。卓越したプロダクトデザインとサービスに対する受賞歴が物語るように、数多く的高级住宅プロジェクトで、まず初めに選ばれるのがミーレ製品なのです。

写真左から

- ブルジュハリファ、ドバイ
- ユーby スタルク、ミュンヘン
- トランプインターナショナル、シカゴ

ピュアスチーム

伝統と科学の融合から生まれた 新しい調理法

伝統のスチーム調理法

その発見以来、スチーム（蒸気）の力は、美味しい料理作りに役立てられてきました。古代の人々は、スチームを使ったシンプルな調理法の良さを知り、素材の持つ自然の栄養や風味を活かした料理を味わっていました。そして現在、スチーム調理がもっとも盛んなアジアの食文化はもちろん、世界各国で多くの料理家たちが、この調理法から料理ヒントを得ています。

パーフェクトな製品を追求し続けるミーレにより、ピュアスチーム（酸素を含まない純粋なスチームのみ）の力を正確に制御する機能を搭載して、伝統のスチーム調理法が進化しました。革新的なミーレ スチームクッカーDG 6010の誕生です。

1000年前

水に浸した土の器で食材を蒸す調理法。

500年前

蓋を密閉できる鉄の窯が一世を風靡。

100年前

竹の蒸しセイロがアジアの台所を独占。

そして今。

ミーレの「ピュアスチーム」で正確無比なスチームクッキングに到達。



ドイツのエンジニアリング&テクノロジーと、伝統の調理法が会って誕生したミーレのスチームクッカーDG 6010。最新技術の粋を集め、手軽で便利なスチーム調理器が完成しました。



「ピュアスチーム」

ミーレが新たに開発したのは、庫内で純粋な蒸気だけを使い調理するスチームクッカー。庫外にある加熱装置に水を入れ、蒸気を発生させて素早く調理庫内に送り込む仕組みにより、食材の調理を蒸気のみで行います。乾いた熱を一切使わない純粋なスチーム調理です。



正確無比な温度コントロール

40°Cから100°Cまで5°C単位で設定できる温度は、極めて正確。センサー制御で温度を一定に保ち、食材に含まれる大切な栄養やビタミン、色彩や風味をしっかりと閉じ込めたまま調理します。また、庫内の圧力が高まることもないため、安心してお使いいただけます。

健康をめざす食生活

体の中から、すこやかに

ミーレの「ピュアスチーム」で、ビタミンたっぷり、低カロリー&低塩の健康的でおいしい食生活をお楽しみいただけます。

豊かな暮らし

自然が育む食材には、わたしたちに必要なすべての栄養素が含まれています。健康的な食がもたらす豊かな暮らしは、栄養価の高い料理抜きには語れません。

ビタミンとミネラルを損なわない調理法

食材を水に浸けないスチーム料理は、水溶性のビタミンやミネラルの溶出を最低限に抑え、食材の持つ最高の栄養、色、風味、水分を保ちます。

この特長は、ドイツのコブレンツ・ランダウ大学とユストゥス・リービヒ大学*が、ミーレのスチームクッカーとその他の方法で調理した食材を比較した科学実験により証明されています。

低カロリー&低塩

ミーレのスチームクッカーがあれば、電子レンジを使うより、食材の色、香り、味わい、食感ともに優れた料理を手軽に作れます。特に野菜の調理では、天然の凝縮した風味がそのまま残るため、塩や調味料を加える必要がありません。焼く、茹でるなどの調理に比べ、食材に残るビタミンCの量は約50%も多く、天然の風味、香り、栄養はそのまま。ミーレのスチームクッカーなら、味わいと栄養価の両方を損なわず、食材が酸化する心配も、油分を加える必要も一切ありません。

科学者も料理家も認める実力。

ミーレのスチームクッカーこそ、究極の調理法です。

*ユストゥス・リービヒ大学ギーゼン校 エルマー・シューリッヒ工学博士、コブレンツ・ランダウ大学 ミヒャエラ・ジームズ栄養学博士による実験



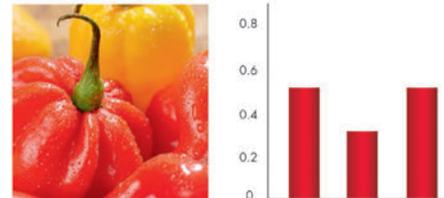
科学で証明されたスチームの力

ブロッコリーに含まれるビタミンCの比較 (mg/100g)



実験結果：スチームクッカーで調理したブロッコリーは、茹でたブロッコリーより50%多いビタミンCを保っています。(グラフ左より、生、茹で、スチーム)

パプリカに含まれるミネラルと微量元素の比較(mg/100g)



実験結果：スチームクッカーで調理したパプリカには、生のパプリカと同量のミネラルが含まれています。一方、茹でたパプリカは、生パプリカより45%少ない栄養価しか含まれていません。(グラフ左より、生、茹で、スチーム)

調理した野菜の知覚による比較試験



実験結果：食事の楽しさを左右する4つの基準（外見、味わい、香り、食感）に関して、科学的観点から実施したラゲテストによると、味わい、栄養の両面で、スチーム調理がもっとも優れた野菜（常温/冷凍の双方）調理法であるという結果が得られました。(グラフ左より、茹で、スチーム)

調理した魚の知覚による比較試験



実験結果：スチームで包むように穏やかに蒸した場合、魚本来の食感と風味が保たれています。上のグラフが示す通り、スチームによる調理後の知覚特性は、他の調理法よりはるかに優れています。(グラフ左より、茹で、スチーム)

シンプル

使いやすさを追求した製品設計

毎日の手軽な家庭料理から、お客様を迎える日の手の込んだメニューまで、ミーレのスチームクッカーDG 6010なら、手早く、手間なく、簡単に調理できます。



簡単操作

タッチセンサーで温度と時間を設定し、「OK」で確定するだけで、素早く調理スタート。調理が終了すると自動的にスイッチが切れるので、調理中のスチームクッカーを見張る必要もありません。



解凍いらず

冷凍食品を調理前に解凍する必要はありません。フリーザーから直接クッカーへ入れても、庫内で正確に制御されたスチームでやさしく調理するため、食材の質感を損なうことはありません。



3段同時調理

魚、肉、野菜など、異なる食材を3段の棚で同時に調理できます。におい移りの心配はありません。調理の途中でスチームクッカーのドアを自由に開けられるため、ステップを分けて食材を足していくことも可能です。1回の食事の支度が、これ1台でできるので、後片付けも簡単です。



お手入れ簡単

普段のお手入れは、ご使用後に庫内の水分をふき取り、貯水タンクをカラにして乾かすだけ。カルキは専用プログラムで簡単に除去できます。



お食事の準備はこれ1台で。

美味しくてバランスの良いお食事が簡単に作れます。

健康的な暮らしには、適度な運動とバランスのとれた食事が重要です。でも、お食事の準備や後片付けはできるだけ簡単に済ませたいもの。

スチームクッカーDG 6010があれば、主食（ごはん、パン、麺）、主菜（肉、魚、卵、大豆料理）、副菜（野菜、きのこ、いも、海藻料理）、牛乳・乳製品、果物のバランスが取れた食事*や、デザートも簡単に準備できるのです。

お鍋やフライパンなどの調理器具を使う必要がないので、洗い物も少なく、後片付けもラクラク。

右は、スチームクッカーDG 6010のみを使用した食事の一例です。3段トレイで同時調理ができるので、時短・省エネにもつながります。日々の暮らしに大活躍間違いなしです。

*参照 「食事バランスガイド」／厚生労働省・農林水産省決定



主菜（卵）と副菜（野菜）
豚しゃぶサラダ、温泉卵のせ

温度調節が難しい温泉卵も
セットするだけで簡単にできます。
サラダにのせれば、栄養価に優れ、見た目も
豪華なサラダができあがります。



主食
ピーナッツおこわ

おこわもご飯も、スチームクッカーで
美味しく蒸しあがります。



主菜(肉、豆腐)と副菜(きのこ)
肉豆腐

通常の調理では食感を損なう「ス」がはいりやすいお豆腐も、80℃スチームで理想的に蒸しあがります。お肉もやわらかく仕上がります。



食後のデザートに
さつまいも団子

自然の恵みを生かした優しい味のデザートも
手軽におつくりいただけます。

様々なお料理にぴったりの調理法

お料理を美味しく簡単に作れるだけでなく、お料理以外の食事の準備などにも大活躍。



魚/魚介

魚が縮んだり、パサついたりすることなくふわっと蒸し上げます。熱ムラがなく均等に加熱され、身崩れもありません。



肉

スチームクッカーで調理した肉は、栄養価をキープしたまま、柔らかくジューシーに仕上がります。



主食

じゃがいも、お米、パスタなどを必須栄養素をキープしたまま、美味しく調理できます。



デザート

スチームクッカーはデザートも美味しく作ることができます。



温泉卵

温度管理が難しい温泉卵も、卵をそのままトレイに入れるだけ。70°Cで22～28分が目安です。茹で卵はお好みの固さに合わせて、100°Cで4～10分蒸します。



ヨーグルト作り

フレッシュなヨーグルトは、40°Cで5時間いれておくといい。



大切な哺乳瓶をいつも清潔に

洗浄後の哺乳瓶を、100°C15分加熱すると、高温の蒸気が瓶の内部に行き渡り、より清潔にご使用いただけます。



スープ

煮詰まることがなく、濁りもない。たっぷりのスチームで包み込んで加熱したスープはきめ細やかで滋味豊か。目も体も喜ぶ一品に。



湯通し

野菜や果物を冷凍前に湯通しすることができます。湯通しにより、冷凍時に食材の品質が保たれます。スチームクッカーで野菜の湯通しをすると本来の色も保たれます。



温め直し

80°C~100°Cで6~10分。冷めたお料理も出来立ての味によみがえります。



解凍

冷凍した食品は約60°Cの低温スチームでやさしく解凍します。



パン生地の発酵

40°Cスチームで、パン生地を上手に発酵できます。



おしぼり

温かいおしぼりは、湿らせたタオルを70°C2分で加熱するだけ。



湯むき

トマトの皮は、95°Cで約1分。上に十字の切り込みをいれておくと皮がむきやすくなります。



果汁の抽出

柔らかいベリーやチェリーなどの果物から果汁を抽出して、自家製のフルーツジュースやジェリーを簡単に作ることができます。



瓶詰め

果物や野菜の瓶詰は80°Cから100°Cのスチームで、食材に合わせて時間を調節して加熱します。

仕様一覧



DG 6010
単独置きスチームクッカー

スチームシステム

- モノスチーム

使いやすさ

- 正確な温度コントロール：40 - 100° C (5° C 刻み)
- 調理時間：1分 - 9時間59分 (1 分刻み)
- 調理温度と時間はLCDディスプレイで、簡単タッチコントロール
- 貯水タンク1回分 (1.2L) で、最大120分調理可能
- 結露減少のための下部ヒーター
- 自動カルキ除去プログラム

庫内

- 容量：24L
- 調理棚：3段

貯水タンク容量

- 1.2L

安心・安全機能

- 蒸気冷却システム
- クールフロントドア
- ドアコンタクトスイッチ
- 切り忘れ防止機能

付属品

- 調理用穴あき容器 (DGGL 1) × 2
- 水受けトレイ (DGG 15)
- シリコングリース

電源接続

- 定格電圧：単相200V
- 定格周波数：50/60Hz共通
- 定格消費電力：2.0KW
- 250V 20Aの専用コンセントを必ずご用意ください。

※ミレー・ジャパンでは、200V回線電気工事は承っておりません。200V工事が必要な場合はお近くの電気工事店にご相談下さい。

サイズ

- 外形寸法：W495 × D327 × H382 mm
- 庫内寸法：W335 × D279 × H239 mm
- 質量：19.3 kg

ドアヒンジ

- 左ヒンジ

- 価格 (税抜) : 180,000円

スチームクッカー用アクセサリ

穴なし容器は、スープやシチュー、お米、ショートパスタにぴったりです。



穴なし容器
DGG 2

- 総容量 2.5 L / 利用可能容量 2.0 L
- 外形寸法: W325 x D175 x H65 mm
 - 価格 (税抜) : 5,500円



穴なし容器
DGG 3

- 総容量 4.0 L / 利用可能容量 3.1 L
- 外形寸法: W325 x D265 x H65 mm
 - 価格 (税抜) : 8,000円



穴なし容器
DGG 7

- 総容量 4.0 L / 利用可能容量 2.8 L
- 外形寸法: W325 x D175 x H100 mm
 - 価格 (税抜) : 8,500円

スチームクッカー用アクセサリー

穴あき容器は、温野菜やおひたし、プリンや蒸しパンをはじめ、様々な用途にお使いいただけます。



穴あき容器
DGGL 1

- 総容量1.5 L／利用可能容量 0.9 L
- ・外形寸法：W325 x D175 x H40 mm
 - ・価格（税抜）：5,500円



穴あき容器
DGGL 4

- 総容量 4.0 L／利用可能容量 3.1 L
- ・外形寸法：W325 x D265 x H65 mm
 - ・価格（税抜）：8,000円



穴あき容器
DGGL 5

- 総容量 2.5 L／利用可能容量 2.0 L
- ・外形寸法：W325 x D175 x H65 mm
 - ・価格（税抜）：6,500円



穴あきトレイ DGGL 8

- 総容量 2.0 L / 利用可能容量 1.7 L
- ・外形寸法: W325 x D265 x H40 mm
 - ・価格 (税抜) : 6,500円



カルキ除去剤

- スチームクッカーのカルキ除去剤。水1Lに対し、1個のタブレットを使用します。
- ・内容量: 50 g x 6個
 - ・価格 (税抜) : 1,900円

環境保護責任

すべての企業活動を通してできることを

サステナビリティへの取り組み - 地球環境を守る責任

未来の世代に対する責任。それが、私たちの考えるサステナビリティの定義です。ミーレは、115年以上に渡り、他のブランドを凌ぐ耐久性、信頼性、資源とエネルギー効率を考慮した製造方法により、高性能、高利便性の製品をお届けしてきました。また、製造に携わるミーレの社員も高い評価を獲得しています。サプライチェーンを通して、社会・環境基準の遵守に取り組むべく、ミーレは、自社の業務に関わるすべての人や企業と、パートナーシップ精神に基づく積極的な対話に取り組んでいます。

こうした企業姿勢により、ミーレは持続可能な社会の発展を目指す国連グローバルコンパクトのメンバー企業として登録され、SA8000（労働環境と労働者の人権に関する規格）の国際的社会基準による認証を獲得するとともに、ドイツ連邦政府による「多様性憲章」にも署名して従業員の機会均等を実践しています。さらにミーレは、品質、環境、エネルギー管理、職場の健康と安全に関するISO認証も取得し、事業活動のさらなる最適化を目指した組織的枠組みに基づき、製造工程と製品を通じた環境と従業員の保護に取り組んでいます。

ミーレ草創期の製品を通して創業者たちが伝えた「常により良いものを (Immer Besser)」という企業理念。私たちの取り組みのすべては、この信念に支えられています。

誠実な事業活動と自然環境の尊重は、サステナビリティの発想とともに実践すべきだとミーレは考えます。そしてこの考え方が、企業としての価値基準、人と環境に対する責任、たゆまぬ成長、品質に対する高い意識の礎となっています。この企業姿勢が評価され、2014年、ミーレはドイツ国内の「サステナビリティ賞」および「B.A.U.M (企業環境マネジメント推進協会) 環境賞」を受賞しました。

詳細を www.miele-nachhaltigkeit.de でもご紹介しています (英語・独語のみ)。





ミーレのアフターサービス

お客様のご要望に素早く応えるパートナー

ミーレの製品は、お買い上げいただいたお客様に、優れた品質と20年の使用を想定した耐久性をお約束しています。ご使用中、万が一プロのサポートが必要な場合は、ミーレ カスタマーサービス部門のスタッフが、素早く的確に対応いたします。ミーレでは、お客様調査の結果をもとにサービスの定期的な見直しを実施しており、サービス内容の充実度は第三者機関からも高く評価されています。

ミーレが考えるパーフェクトなサービスは、技術的な問題に対する専門的なお手伝いだけではとどまりません。製品の設置はもちろん、ご使用中に発生するあらゆる問題で、ミーレはお客様をサポートいたします。



<p>愛情点検</p>	<p>長年ご使用の機器の点検を！</p>	
	<p>ご使用の際、このような症状はありませんか？</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●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。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●その他の異常や故障がある。 	<p>→</p> <p>ご使用中止</p> <p>このような症状のときは、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。</p>
<p>安全に関する ご注意</p>	<p>ご使用前に取扱説明書を良くお読みのうえ、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/domestic/customer-information-385.htm#p510</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> ●本来の用途以外でご使用にならないでください。 ●専用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。 ●アースは必ず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。 ●設置には電気工事が必要な場合があります。その場合はお買い上げの販売店、または電気工事店にご相談ください。工事に不備があると、感電や火災、機器損傷の原因となります。 ●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。 	
<p>保証書に関するお願い</p>	<p>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。</p>	

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4階
Tel. 03-5740-0030/Fax. 03-5740-0035
www.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>

ミーレ コンタクトセンター
固定電話のお客様
・0120-310-647 (フリーダイヤル)
携帯・PHSのお客様
・0570-096-300 (ナビダイヤル)
受付時間：月～金 9:00～17:30
(土日祝日を除く)

- 製品の仕様は改良等のため一部変更することがあります。
- 印刷の色は実際の製品の色とは多少違うことがあります。
- このカタログの掲載内容は、2018年10月現在のものです。