

取扱説明書

オーブン


H 2465 B



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

目次

安全上のご注意	6
環境保護のために	12
各部の名称	13
オープン	13
操作パネル	14
調理モードセレクター	15
ディスプレイ	15
ロータリーセレクター <>	15
センサーコントロール	15
記号	16
本製品を使用する	17
調理モードを選択する	17
数字を入力する	17
リストからメニューオプションを選択する	17
リスト内の設定を変更する	17
セグメントバーで設定を変更する	17
機能	18
型式表示シール	18
同梱品	18
付属および別売のアクセサリ	18
安全機能	23
パーフェクトクリーン加工	23
初めてお使いになる前に	24
Miele@home	24
基本設定	25
初めてお使いのときの空焼き	26
設定	27
設定の概要	27
「設定」メニューを開く	28
言語 ▾	28
現在時刻	28
ディスプレイ	28
音量レベル	28
単位	29
推奨温度	29
冷却ファン作動	29
運転時間	29
Miele@home	30



リモートコントロール.....	30
リモート アップデート.....	30
ソフトウェアバージョン.....	31
ショールーム プログラム.....	31
工場出荷時設定.....	31
キッチンタイマー	32
調理モードの一覧	33
節電のヒント	34
操作	35
操作.....	35
調理プログラムの値や設定を変更する.....	35
温度を変更する.....	35
調理時間を設定する.....	35
設定した調理時間を変更する.....	36
設定した調理時間を削除する.....	36
調理プログラムをキャンセルする.....	36
オープンを予熱する.....	36
自動プログラム	37
自動プログラムの使用.....	37
使用上の注意.....	37
ベーキング	38
ベーキングのヒント.....	38
調理早見表に関する注意.....	38
調理モードについて.....	39
ロースト	40
ローストのヒント.....	40
調理早見表に関する注意.....	40
調理モードについて.....	41
グリル	42
グリルのヒント.....	42
調理早見表に関する注意.....	42
調理モードについて.....	43
AirFry	44
アクセサリー.....	44
AirFrying のヒント.....	44
AirFry  調理モードを使用する.....	44

目次

その他の用途	45
解冻.....	45
低温調理.....	45
乾燥.....	46
冷凍食品/加工食品.....	47
食器温め.....	47
清掃とお手入れ	48
不適切な洗剤.....	48
通常の汚れを取り除く.....	49
頑固な汚れを取り除く（フレキシクリップを除く）.....	49
フレキシクリップの頑固な汚れ.....	50
触媒ほうろろ加工の後壁を清掃する.....	50
スパイスや砂糖などの沈着物を取り除く.....	50
油脂を取り除く.....	50
ドアを取り外す.....	51
ドアを分解する.....	52
ドアを取り付ける.....	53
棚受けとフレキシクリップを取り外す.....	54
後壁を取り外す.....	54
こんなとき、どうしたらいい？	55
アフターサービス	58
故障の際の連絡先.....	58
保証条件と保証期間.....	58
設置	59
設置寸法.....	59
ツールユニットまたはアンダーカウンターへの設置.....	59
H 24xxの側面図.....	60
接続と換気.....	61
オープンを設置する.....	62
電源接続.....	63
電源接続.....	63
調理早見表	64
クリーム状の生地.....	64
ショートクラストのパイ生地.....	65
イースト生地.....	66
クワルク生地.....	67
スポンジ生地.....	67
シュー生地、パフペストリー、メレンゲ.....	68
セイボリーメニュー.....	69

牛肉.....	70
仔牛肉.....	71
豚肉.....	72
子羊、ジビエ.....	73
鳥肉、魚.....	74
自動プログラム用レシピ.....	75
アップルスポンジケーキ.....	76
スポンジ生地.....	77
スポンジケーキのフィリング.....	78
マーブルケーキ.....	79
フルーツシュトロイゼルケーキ.....	80
ビスケット.....	81
ドロップクッキー.....	82
ウォールナッツマフィン.....	83
ピザ(イースト生地).....	84
ピザ(クワルク生地).....	85
鶏肉丸焼き.....	86
牛ヒレ肉(ロースト).....	87
マス.....	88
サーモンフィレ.....	89
サーモントラウト.....	90
ポテトチーズグラタン.....	91
ラザニア.....	92
AirFry用レシピ.....	93
ファラフェル、ヨーグルトディップ添え.....	94
フライドポテトとサツマイモのフライドポテト.....	95
ごま豆腐スティック.....	96
ベイクドポテト、チーズ、ネギ、ベーコン添え.....	97
ベイクドポテト、フェタ、ザジキ、ギリシャ風サラダ添え.....	98
ズッキーニのフライドポテト、ブルーチーズディップとチリソース添え.....	99
トウモロコシのグリル、ホイシングレーズとコールスロー添え.....	100
チキンナゲット、ココナッツセサミコーティング.....	101
タラの包み焼き.....	102
バナナのピスタチオとはちみつトッピング.....	103
パステル・デ・ナタ.....	104
ヴィーガン・パステル・デ・ナタ.....	105
通信モジュールの著作権とライセンス.....	106

安全上のご注意

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

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

図記号の例



禁止（してはいけないこと）

具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します。



強制（必ずすること）

具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。



注意（警告を含む）

具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

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

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

安全上のご注意

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



警告

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

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


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


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



警告


正しい用途

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


 本製品は屋外での使用を想定していません。

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

その他の用途での使用は認められていません。

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

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

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











オープンはエネルギー効率クラス G に対応した 1 光源を備えています。

安全上のご注意



警告














お子様の安全


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





警告


技術的安全性

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


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


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

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

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

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


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


 例えばドアのような家具用パネル背後に本製品を設置する場合、本製品の使用中にドアを閉めないようにしてください。熱および蒸気が閉じた家具用パネルの背後に蓄積されてしまいます。これは、本体、設置キャビネット、床を損傷させるおそれがあります。本体の温度が完全に下がるまで、ドアを閉めないでください。





注意


正しい使用方法


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


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




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

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


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


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


 高温のグリルを使用すると、急速に乾燥し発火するおそれのある食材があります。




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


安全上のご注意


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


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


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

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


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


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


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

 オープンでの使用に適さないプラスチック製の食器を使用すると、高温で溶けたり発火したりして、オープンが損傷する場合があります。


オープンでの使用に適したプラスチック容器だけを使用してください。各メーカーの指示に従ってください。


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

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

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

以下はステンレスの表面に関する注意事項です。

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

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



警告

清掃とお手入れ



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



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



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



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



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

害虫による損害は保証の対象外です。



注意

アクセサリ



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

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



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

環境保護のために

梱包材の廃棄処分

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

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

使用済み製品の廃棄処分

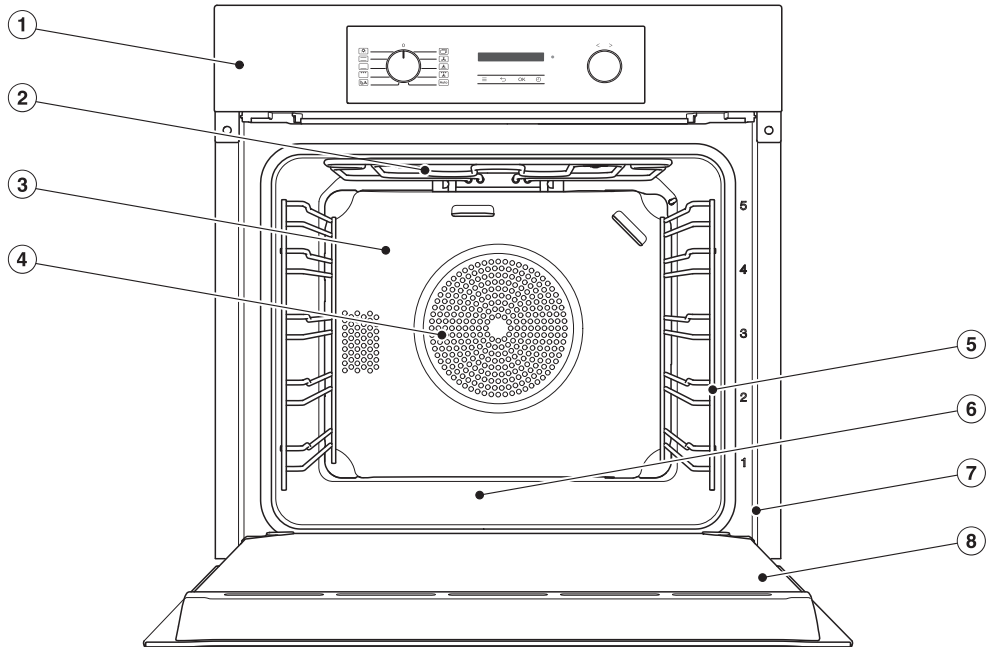
電気および電子機器には、貴重な材料が含まれている場合があります。

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



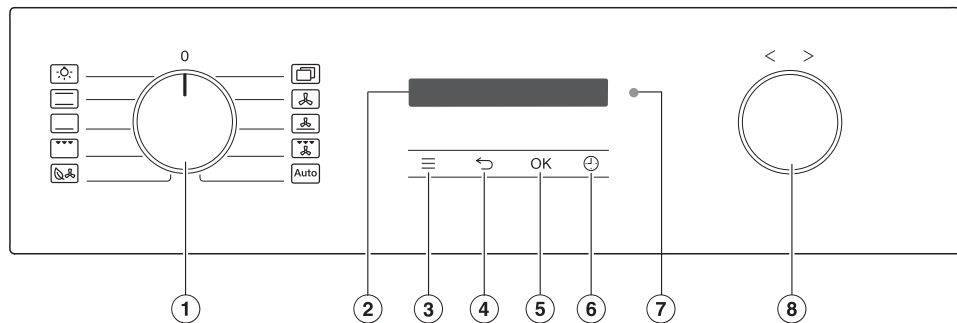
電気および電子機器について、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼するか、弊社代理店のアドバイスを受けてください。また使用者には廃棄する家電機器に保存されている可能性がある個人情報削除の責任があります。不要になった製品を処分するまでの間、ご自宅で保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。

オープン



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

操作パネル



- ① 調理モードセレクター
オーブンの調理モードの選択
- ② ディスプレイ
時刻や操作に関する情報を表示
- ③ ≡ センサーコントロール
設定にアクセスする
- ④ ← センサーコントロール
1つ前に戻る
- ⑤ OK センサーコントロール
機能を選択、設定を保存
- ⑥ ⌚ センサーコントロール
キッチンタイマー、調理時間、調理プログラムの開始時刻または終了時刻を設定
- ⑦ 光インターフェイス
(ミーレサービス技術者専用)
- ⑧ ロータリーセレクター < >
時間、温度の設定、およびメニューオプションの選択

調理モードセクター

調理モードセクターでご希望の加熱モードを選択したり、オープン庫内照明だけをオンにしたりします。

時計回りまたは反時計回りに回すことができます。

調理モード

-  照明
-  上下加熱
-  下部加熱
-  フルグリル
-  熱風加熱 エコ
-  その他！ Booster 
-  その他！ AirFry 
-  熱風加熱 プラス
-  熱風ベーキング
-  熱風グリル
-  自動プログラム

ディスプレイ

ディスプレイに、時刻、調理モード、温度、調理時間、自動プログラム、設定などの情報が表示されます。

ロータリーセクター < >

ロータリーセクターは、時計回りまたは反時計回りに回すことができます。

ロータリーセクターを時計回り > に回すと温度や時間などの数値が上がり、反時計回り < に回すと数値が下がります。

さらに、ロータリーセクターで、ディスプレイの設定リストと自動プログラムリストをスクロールできます。

ロータリーセクターを時計回り > に回すとリストが下にスクロールし、反時計回り < に回すと上にスクロールします。

センサーコントロール

センサーコントロールはタッチに反応します。センサーコントロールをタッチするたびに操作音が鳴ります。この操作音は **≡！音量レベル！操作音** センサーコントロールでオフにすることができます。

操作パネル

ディスプレイの下のセンサーコントロール

センサー コントロール	機能
≡	調理モードセクターが 0 またはその 照明 [☼] 位置にあるときに、このセンサーコントロールを使用して設定にアクセスします。
↶	現在のメニューに応じて、このセンサーコントロールはレベルを戻したり、メインメニューに戻したりします。
OK	このセンサーコントロールを選択することで、キッチンタイマーなどの機能へのアクセス、値や設定の変更保存、指示の確認ができます。
⌚	調理プログラムが進行中でない場合は、いつでもこのセンサーコントロールを使ってキッチンタイマーをセットできます（例：卵を茹でる時など）。 調理プログラムが進行中の場合、キッチンタイマー、調理時間、開始時刻または終了時刻を設定できます。

記号

以下の記号がディスプレイに表示されることがあります。

記号	意味
i	本製品の使用に関する追加情報やアドバイスがあることを示します。情報を確認するにはOKを押します。
△	キッチンタイマー
✓	チェックマークが、現在選択されている項目を示しています。
■■■■■ニコ	一部の設定（ディスプレイの明るさ、アラーム音量など）は、棒グラフを使って選択します。
🔒	システムロックにより、オープンの誤操作を防止します（「設定 - システムロック 🔒」を参照）。
📱	リモートコントロール(Miele@homeシステムで、リモートコントロール！オン 設定を選択した場合にのみ表示されます)

調理モードを選択する

- 調理モードセクターをご希望の調理モードに合わせます。

推奨温度がディスプレイに表示されます。

- 必要であればロータリーセクターで <> 推奨温度を変更します。
- OK で確定します。

調理モードを変更する

調理中に別の調理モードに変更することができます。

- 調理モードセクターを新しい調理モードにします。

設定した調理時間は削除されます。



数字を入力する

変更可能な数値はハイライト表示されます。

- ロータリーセクター <> を時計回りまたは反時計回りに回すと、番号が変わります。
- OK で確定します。

変更された数字が保存されました。

リストからメニューオプションを選択する

- ≡、 と  を選択すると該当するメニューが表示されます。
ロータリーセクター <> を使用して、ご希望のメニューオプションが表示されるまで、リストをスクロールします。
- OK で確定します。

リスト内の設定を変更する

現在の設定の横に ✓ チェックマークが表示されます。

- ご希望の値または設定値が表示されるまで、ロータリーセクター <> を時計回りまたは反時計回りに回します。
- OK で確定します。

設定が保存されました。前のメニューに戻ることができます。

セグメントバーで設定を変更する

一部の設定は、7つのセグメントで構成されるバー ■■■■■ニニコ で表現されます。すべてのセグメントが点灯している場合は、最大値が選択されます。

どのセグメントも点灯していない場合、または1つのみ点灯している場合は、最小値が選択されるか、設定が完全にオフになります(音量など)。

- ご希望の値が表示されるまで、ロータリーセクター <> を時計回りまたは反時計回りに回します。
- OK で選択を確定します。

設定が保存されました。前のメニューに戻ることができます。

機能

本取扱説明書が説明の対象とするモデルの型番は、表紙に記載されています。

型式表示シール

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

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

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

同梱品

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

付属および別売のアクセサリ

型式によって機能が異なります。

オープンには、棚受け、ユニバーサルトレイ、ラックが標準で同梱されています。


型式により、以下のアクセサリの一部が同梱されている場合があります。

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

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

ご注文の際は、オープンの型番と、必要なアクセサリの型番をお知らせください。

棚受け

庫内の両側には、対応アクセサリを挿入するための棚受けがあります 。

フロントフレームに棚位置の数字が刻印されています。

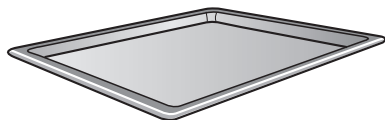
それぞれの棚位置は、上下2本のレールで構成されています。

アクセサリ（ラックなど）は、2本のレールの間に挿し込みます。

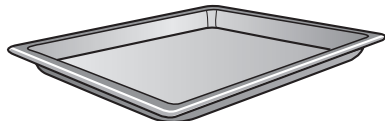
棚受けは取り外すことができます（「清掃とお手入れ」-「フレキシクリップと棚受けを取り外す」参照）。

ストッパー付きのベーキングトレイ、ユニバーサルトレイおよびコンビラック

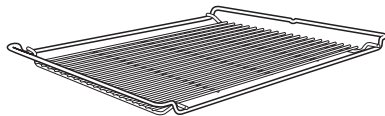
ベーキングトレイ HBB 71:



ユニバーサルトレイ HUBB 71:



コンビラック HBBR 71:



これらのアクセサリは、棚受けの2本のレールの間に挿し込みます。

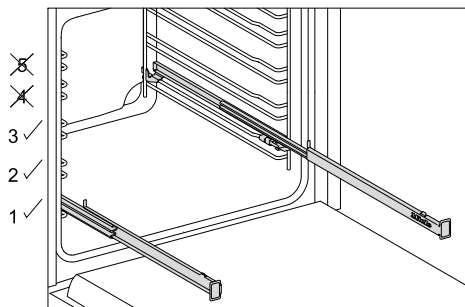
コンビラックは必ず底面を下にして置き、逆さまに置かないでください。

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



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

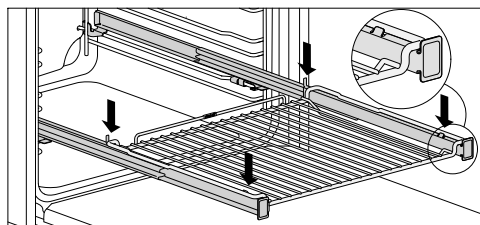
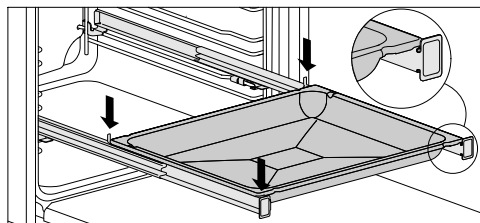
フレキシクリップ HFC 70-C



フレキシクリップは、棚位置 1、2、3 へのみ取り付けすることができます。

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

フレキシクリップは、アクセサリーを置く前にオープン内に挿し込みます。



アクセサリーがすべり落ちないように、以下の点に注意してください。

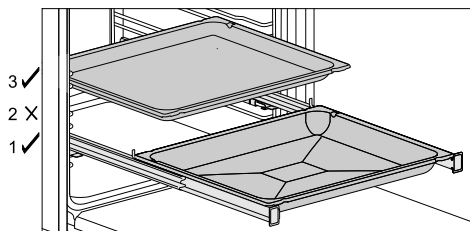
- アクセサリーがフレキシクリップ先端のストッパーの間をしっかり収まっていることを確認してください。
- ラックは必ず低い側を手前にしてフレキシクリップに乗せてください。

フレキシクリップが支えられる最大重量は 15 kg です。

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

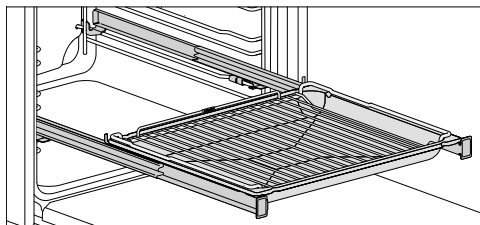
機能

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



- ベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックのいずれかをフレキシクリップに置きます。
- フレキシクリップとその上のベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックとの間には、少なくとも1段空けてください。

ユニバーサルトレイは、フレキシクリップ上のラックと一緒に使用できます。



- ユニバーサルトレイをラックと一緒にフレキシクリップの上に置きます。ラックは、フレキシクリップの上にある棚板のレールの間に自動的にスライドします。
- フレキシクリップとその上のベーキングトレイ、ユニバーサルトレイ、ラックとの間には、少なくとも1段空けてください。

フレキシクリップを取り付ける

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

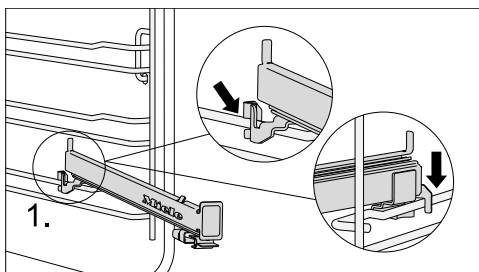
オープン使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリにより、やけどをするおそれがあります。フレキシクリップの着脱前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリを冷ましてください。

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

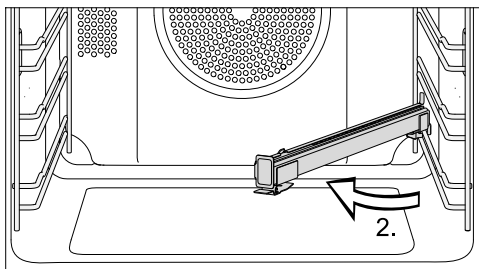
それぞれの棚受けは、2本のレールで構成されています。フレキシクリップは、2本のレールのうち上のレールに取り付けます。

Mieleロゴ入りのフレキシクリップは右側に取り付けます。

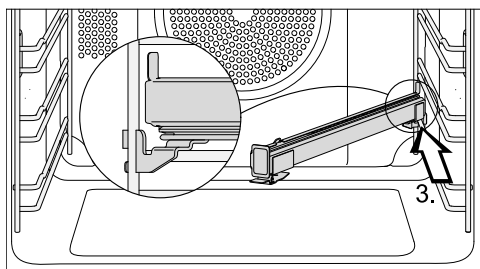
フレキシクリップの着脱の際は、**延ばさず**に行ってください。



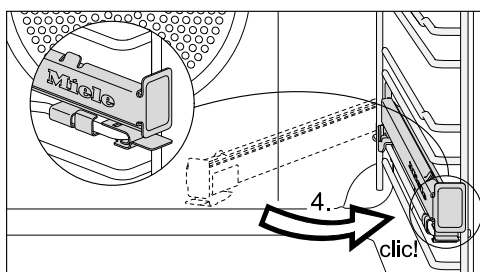
- フレキシクリップを棚受けの上側のレールの前面に引っかけます (1.)。



- フレキシクリップ斜め（庫内中心方向）にして持ちます (2.)。



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



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

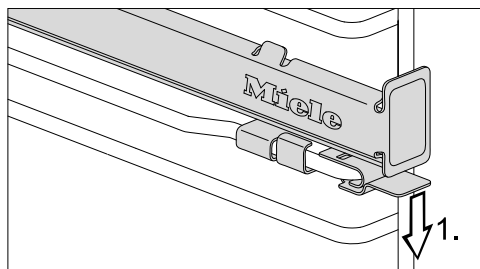
取り付け後、フレキシクリップを引き出すことが難しい場合は、一度しっかり引っ張って解除する必要があります。

フレキシクリップを取り外す

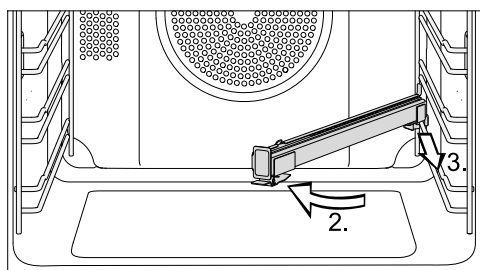
⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

オープン中は使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリにより、やけどをするおそれがあります。フレキシクリップの着脱前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリを冷ましてください。

- フレキシクリップを最後まで押し入れます。



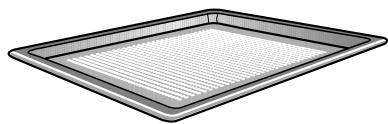
- フレキシクリップの前面のタブを押し下げます (1.)。



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

機能

穴あきベーキングAirFryトレイ HBBL 71



穴あきベーキングAirFryトレイの細かな穴は、調理プロセスを最適化します。

- シーオートやクワルク生地を使ったパンやロールパンなど、焼き菓子の裏側の焼き色が改善されました。

まず生地を平らに伸ばし、穴あきベーキングAirFryトレイに並べます。

- フライドポテトやコロケなどは、油を使わずに熱風で調理することができます (AirFrying)。

- 脱水/水分除去中、乾燥させる食品の周囲空気循環は最適化されます。

ほうろろ製の表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

穴あき丸型 ベーキング AirFryトレイ HBFP 27-1も同じ用途に使用できます。

丸型ベーキングトレイ



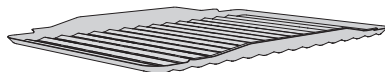
丸型ベーキングトレイHBF 27-1 は、ピザ、イーストを使った生地やクリーム状の生地で作るケーキ、各種タルト、焼き菓子、ピタパン、冷凍ケーキや冷凍ピザの調理に適しています。

穴あき丸型 ベーキング AirFryトレイ HBFP 27-1 は、穴あきベーキング AirFryトレイ HBBL 71 と同じ用途に使用できます。

どちらのベーキング容器も、ほうろろ製の表面にはパーフェクトクリーン加工が施されています。

■ ラックを挿入し、その上に丸型ベーキングトレイを置きます。

飛散防止天板 HGBB 71



飛散防止天板は、ユニバーサルトレイに収まります。

グリル、ロースト、AirFrying の際、トレイが肉汁を集め、焦げ付かないようにするので、グレイビーソース作りになどに活用できます。

ほうろろ製の表面には、パーフェクトクリーン加工が施されています。

ベーキングストーン HBS 70



ベーキングストーンは、ピザ、キッシュ、パン、ロールパン、塩味の効いたスナックなど、底をしっかりと焼きたい料理に最適です。ベーキングストーンは、保温性に富む耐火レンガ製で、油染めがかけられています。ベーキングストーンに食材を置いたり、取り出したりするための木製のスパチュラが付属しています。

■ ラックをスライドさせ、その上にベーキングストーンを置きます。

HUB ベーキングディッシュ

HBD ベーキングディッシュ用フタ

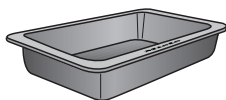
一般的なベーキングディッシュと違い、ミーレベーキングディッシュはオープン棚の棚受けに直接置くことができます。ラックと同じようにストッパーが付いているため、引き出しすぎることがありません。

表面には汚れがこびり付きにくい加工が施されています。

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

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

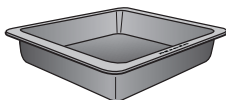
奥行き: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

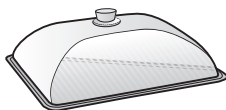
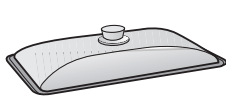
HBD 60-22

奥行き: 35 cm

HUB 5001-XL*

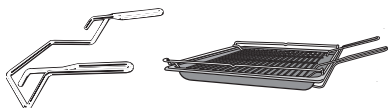


HBD 60-35



* IHクッキングヒーターでの使用に適しています

ホルダー HEG



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

触媒ほうろう加工のライナー

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

- 側壁ライナー

側壁ライナーは棚受けの後ろに取り付けられていて、内壁をきれいに保ちます。

- 後壁

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

ご購入の際には、お使いのオープンの型番をお知らせください。

清掃とお手入れのアクセサリー

- ミーレマイクロファイバークロス

安全機能

- システムロック （「設定 - システムロック 」を参照してください）

- 冷却ファン

（「設定 - 冷却ファン作動」を参照してください）

- 切り忘れ防止機能

オープンが極端に長い時間稼働していると自動的に作動します。作動するまでの時間は、使われている調理モードによって異なります。

- 通気口付きドア

オープンのドアは、一部に熱反射コーティングが施されたガラス板でできています。オープンの作動中は、外側のガラス板が高温にならないよう、空気をオープンドア内に通します。ドアは清掃のために取り外して分解することができます（「清掃とお手入れ」参照）。

パーフェクトクリーン加工

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

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

パーフェクトクリーン加工面で料理を切り分けることができます。

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

パーフェクトクリーンほうろう加工面は、ガラスの清掃と同じように清掃することができます。汚れがこびり付きにくく清掃が簡単であるという利点を保持するために、「清掃とお手入れ」の指示をお読みください。

パーフェクトクリーン加工

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

初めてお使いになる前に

Miele@home

本製品にはWiFiモジュールが装備されています。

使用するためには、以下が必要です。

- WiFiネットワーク
- Mieleアプリ
- ミーレのユーザーアカウント：ユーザーアカウントはMieleアプリ経由で作成できます。

WiFiネットワークにオープンを接続する際に、Mieleアプリがガイドします。

WiFiネットワークにオープンが接続されると、たとえば以下を行うためにアプリをご利用いただけます。

- オープンの操作状態の情報を呼び出す
- 進行中のオープン調理プログラムの情報を取得する
- 進行中の調理プログラムを終了する

オープン WiFiネットワークに接続すると、オープンの電源をオフにしても、消費電力が増えます。

オープンを設置する場所で、WiFiネットワーク信号強度が十分であることを確認してください。

WiFi 接続の利用について

WiFi 接続は他の電化製品（電子レンジや遠隔操作のおもちゃなど）と周波数帯域を共有しています。そのため、断続的または完全な接続障害が発生する可能性があります。搭載された機能が常に利用可能であるという保証はできかねますので、ご了承ください。

Miele@homeのご利用

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

Miele@homeサービスは全ての国でご利用いただけるとは限りません。

Mieleアプリ

Mieleアプリは、Apple App Store® または Google Play Store™ から無料でダウンロードできます。




WiFiモジュールの周波数帯	2,4000-2,4835 GHz
----------------	-------------------

WiFiモジュールの最大送信電力	< 100mW
------------------	---------

初めてお使いになる前に

基本設定

初めてお使いになる前に、以下の設定を行う必要があります。これらの設定は後で変更できません（「設定」参照）。

 高温の表面によるけがの危険性。
オープンが使用中、高温になります。
安全上の理由から、オープンは完全に設置された状態でのみ使用することができます。

オープンが電気に接続されると、自動的にオンになります。ディスプレイには「ミーレ」と表示され、数秒後に言語を設定するプロンプトが表示されます。

言語の設定

- 回転式パワーセレクター <> でご希望の言語を選択します。
- OK で確定します。

誤って間違えた言語を選択した場合には、「設定 - 言語」の指示に従ってください。

場所の設定

- 回転式パワーセレクター <> でご希望の場所を選択します。
- OK で確定します。

Miele@homeの設定

Miele@homeセットアップがディスプレイに表示されます。

- 今すぐMiele@homeを設定するには、OK をタッチして確定します。
- 後日の設定については、回転式パワーセレクター <> でスキップを選択し OKで確定します。
後日の設定については、「設定-Miele@home」を参照してください。
- 今すぐMiele@homeを設定するには、ご希望の接続方法を選択します。


その後は、ディスプレイとミーレアプリの指示に従ってください。

時刻の設定

- 回転式パワーセレクターで時間と分を設定します <>。
- OK で確定します。

設置プロセスの完了

設定終了が表示されます。

- OK で確定します。
- 言語  が表示されます。
- ≡ センサーコントローラを選択します。

時刻が表示されます。


初期設置はこれで完了です。

初めてお使いになる前に

初めてお使いのときの空焼き

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

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

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

Booster✓ が表示されます。


- OK で確定します。

推奨温度160 °Cが表示されます。

オーブン加熱、オーブン庫内照明、冷却ファンがオンになります。

- 最高温度(250 °C)を設定します。
- オーブンを1時間以上加熱してください。
- 加熱終了後、調理モードセクターを **0** に戻します。

空焼きの後、庫内を清掃する

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。



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

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

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

オーブン庫内が完全に乾くまで、ドアを開けておいてください。

設定の概要


メニュー項目	可能な設定
言語 	... deutsch english ... 国/地域
現在時刻	表示 オン* オフ 夜間電源オフ 時刻表示 12 h 24 h* 設定
ディスプレイ	明るさ ■■■■■■□□
音量レベル	アラーム音 メロディ* ■■■■■■■□ ソロ音 ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■□ 操作音 ■■■■■■□□
単位	温度 °C* °F
推奨温度	
冷却ファン作動	温度制御* 時間制御
運転時間	
システムロック 	オン オフ*
Miele@home	オン オフ 接続ステータス 再セットアップ リセット セットアップ
リモートコントロール	オン* オフ
リモートアップデート	オン* オフ
ソフトウェアバージョン	
ショールームプログラム	デモモード オン オフ*
工場出荷時設定	機器設定 推奨温度

* 工場出荷時設定

設定

「設定」メニューを開く

≡ センサーコントロールで「設定」メニューにアクセスし、工場出荷時設定をお客様のご要望に合わせ、オープンをパーソナライズすることができます。

■ 調理モードセレクターを **0** または 照明  位置に合わせます。

■ ≡ センサーコントロールを選択します。

設定項目のリストが表示されます。

■ ロータリーセレクター <> でご希望の設定を選択します。

設定の確認や変更ができます。

■ ≡ センサーコントロールを再度選択し、メニューを終了します。

言語

言語と地域を設定できます。

選択して確定すると、選択した言語がディスプレイに表示されます。

ヒント: 誤って別の言語を選択してしまった場合は、≡ センサーコントロールを選択します。▶ 記号に従って、言語 ▶ サブメニューに戻ります。

現在時刻

表示

オープンがオフの時に、ディスプレイにどのように時刻を表示したいか選択します。

- **オン**
時刻は常にディスプレイに表示されます。
- **オフ**
節電のため、ディスプレイは点灯しません。
- **夜間電源オフ**
エネルギーを節約するために、時間は午前5時から午後11時の間にのみディスプレイに表示されます。それ以外の時間、ディスプレイは暗いまです。

時刻表示

時刻は、24時間または12時間表示（24 h または 12 h）できます。

設定

時間と分を設定します。

停電があった場合、電源が復旧すると現在の時刻が表示されます。時刻は約5分間保存されます。

ディスプレイ

明るさ

ディスプレイの明るさは、7段階の棒グラフで表されます。

- ■■■■■■■■

明るさ最大

- ■■■■■■■■

明るさ最小

音量レベル

アラーム音

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

メロディ

プロセスの終了時には、メロディーが数回、一定時間をあけて流れます。

メロディーの音量は、7段階の棒グラフで表されます。

- ■■■■■■■■

音量最大

- □□□□□□□□

メロディーオフ

ソロ音

プロセスの終了時に、しばらくの間、連続音が鳴ります。

連続音の間隔は7段階の棒グラフで表されます。

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■

間隔最大

- □■■■■■■■■■■■■■■■

間隔最小

操作音

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

- ■■■■■■■■

音量最大

- □■■■■■■■

操作音オフ

単位

温度

温度を 摂氏 (°C) または華氏 (°F) に設定できます。

推奨温度

頻繁に異なる温度で調理する場合は、推奨温度を変更することをお勧めします。

このメニューオプションを選択すると、調理モードのリストとその推奨温度が表示されます。

- 該当する調理モードを選択します。
- 推奨温度を変更します。
- OK で確定します。

冷却ファン作動

オープン庫内、操作パネル、設置キャビネット内に湿気が溜まらないよう、オープンをお閉にした後も冷却ファンはしばらく運転を続けます。

- 温度制御

庫内の温度が70 °Cを下回ると、冷却ファンが止まります。

- 時間制御

約25分後に冷却ファンが止まります。

結露によって、オープン収納キャビネットやキッチンのワークトップの損傷、オープン庫内のさびにつながる場合があります。冷却ファンを **時間制御** 設定にして、料理を保温目的で庫内に入れたままにすると、庫内の湿度が高まり、操作パネルや周囲のキッチン家具に結露が発生し、ワークトップの下に水分が溜まるおそれがあります。**時間制御** を選択した場合、オープン庫内に保温目的で料理を入れたままにしないでください。

運転時間

オープンの運転時間を照会する場合に **運転時間** を選択します。

システムロック

システムロックにより、オープンが誤ってオンになるのを防ぎます。

システムロックがかかっている場合でも、キッチンタイマーの使用は可能です。

停電後もシステムロックは有効です。

- オン

システムロックが有効です。オープンを使用する前に、OK センサーコントロールを6秒以上押しタッチしてください。

- オフ

システムロックが無効です。オープンは通常通り使用できます。

設定

Miele@home

オープンはMiele@home対応機器です。お使いのオープンは、WiFi通信モジュールを搭載した機器で、ワイヤレス通信に適しています。

オープンをWiFiネットワークに接続するには、いくつかの方法があります。Mieleアプリのガイダンス、またはWPSでオープンをWiFiネットワークに接続することをお勧めします。

- オン

この設定は、Miele@homeが無効の場合にのみ表示されます。WiFi機能が再度有効になります。

- オフ

この設定は、Miele@homeが有効の場合にのみ表示されます。Miele@homeはセットアップされたまま、WiFi機能がオフに切り替えられます。

- 接続ステータス

この設定は、Miele@homeが有効の場合にのみ表示されます。ディスプレイには、WiFi受信品質、ネットワーク名、IPアドレスなどの情報が表示されます。

- 再セットアップ

この設定は、WiFiネットワークが既に設定されている場合にのみ表示されます。ネットワーク設定をリセットし、すぐに新しいネットワーク接続をセットアップします。

- リセット

この設定は、WiFiネットワークが既に設定されている場合にのみ表示されます。WiFi機能は無効になり、WiFiネットワーク接続は工場出荷時設定の状態にリセットされます。Miele@homeを利用するためには、新たにWiFiネットワーク接続を設定する必要があります。

本製品を処分または販売する場合、または中古製品を稼働させる場合は、ネットワーク設定をリセットする必要があります。これは、

すべての個人データが削除され、以前の所有者がオープンにアクセスできなくなることを確実にする唯一の方法です。

- セットアップ

この設定は、WiFiネットワーク接続がまだ設定されていない場合にのみ表示されます。Miele@homeを利用するためには、新たにWiFiネットワーク接続を設定する必要があります。

リモートコントロール

モバイル端末にMieleアプリをインストールし、Miele@homeシステムにアクセスし、リモートコントロール機能（オン）を有効にすると、操作モードを選択後の温度や調理時間を設定したり、進行中の調理プログラムの情報を取得したり、進行中の調理プログラムを終了させたりすることができます。

リモートアップデート

リモートアップデートのメニューは、Miele@homeの使用要件が満たされている場合にのみ表示され選択できます（「初めてお使いになる前に」 - 「Miele@home」参照）。

リモートアップデート機能は、オープンのソフトウェアをアップデートするために使用されます。お使いのオープンのアップデートが利用可能な場合は、自動的にダウンロードされます。アップデートのインストールは自動では行われません。手動で起動させる必要があります。

アップデートをインストールしなくても、通常通りオープンを使用し続けることができます。ただし、ミーレはアップデートのインストールを推奨します。

有効/無効にする

リモートアップデート機能は標準では有効になっています。利用可能なアップデートは自動的にダウンロードされますが、手動でインストールを開始した場合にのみインストールされます。

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

リモートアップデートを実行する

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

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

アップデートはすぐにインストールするか、後ほどインストールすることができます。再び本製品の電源をオンにすると、アップデートについてリマインドが表示されます。

アップデートをインストールしたくない場合は、リモートアップデートを無効にします。

アップデートには数分かかることがあります。

リモートアップデート機能に関する以下の情報にご留意ください。

- メッセージは、アップデートが利用可能な場合にのみ表示されます。
- アップデートは一度インストールすると、元に戻すことはできません。
- アップデート中は電源を切らないでください。電源がオフになった場合、アップデートは中止され、インストールされません。
- 一部のソフトウェアアップデートは、ミーレのサービスのみが実行できます。

ソフトウェアバージョン

ソフトウェアバージョンは、ミーレのサービス用です。この情報は、ご家庭での使用には必要ありません。

ショールーム プログラム

この機能により、ショールームなどでオープンを加熱することなくデモンストレーションを行うことができます。この設定は、ご家庭での使用には必要ありません。

デモモード

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

- **オン**
OK を4秒以上押し続け、デモモードを有効にします。
- **オフ**
OK を4秒以上押し続け、デモモードを解除します。通常どおりオープンを使用できます。

工場出荷時設定

- **機器設定**
変更された設定は、すべて工場出荷時設定にリセットされます。
- **推奨温度**
変更された推奨温度は、工場出荷時設定にリセットされます。

キッチンタイマー

キッチンタイマー 機能を使う

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

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

設定できるキッチンタイマーの最長時間は 59分59秒です。

キッチンタイマーを設定する

例：ゆで卵を作るため、キッチンタイマーの時間を6分20秒に設定したい場合。

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

プロンプト **設定** 00:00 min が表示されます。

- ロータリーセレクター <> で06:20を入力します。
- OK で確定します。

キッチンタイマー時間が保存されました。

オープンのオフ時は、時刻の代わりにキッチンタイマー時間のカウントダウンと △ が表示されます。

調理時間を設定 **せず** に同時に調理している場合、選択した温度に到達次第 △ とキッチンタイマーが表示されます。

設定された調理時間で同時に調理して **いる** 場合、調理時間が最初にディスプレイに表示されるため、キッチンタイマーはバックグラウンドでカウントダウンされます。

メニューを表示している場合、キッチンタイマーはバックグラウンドでカウントダウンします。

キッチンタイマーの時間が経過すると、△ が点滅し、ブザーが鳴り、最大 59時59分まで **カウントを開始** します。

- ⊕ センサーコントロールを選択します。

ブザーが止まり、ディスプレイの記号が消えます。

キッチンタイマー時間を変更する

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

- **変更** を選択します。

- OK で確定します。

選択したキッチンタイマー時間が表示されます。

- キッチンタイマーに設定した時間を変更します。

- OK で確定します。

変更したキッチンタイマー時間が保存されました。

キッチンタイマー時間を削除する












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

- **削除** を選択します。

- OK で確定します。





キッチンタイマー時間が削除されました。

調理モードの一覧

調理モード	推奨値	範囲
 熱風加熱 プラス	160 ° C	30-250 ° C
 熱風ベーキング	170 ° C	50-250 ° C
 熱風加熱 エコ	190 ° C	100-250 ° C
 その他 Booster 	160 ° C	100-250 ° C
 その他 AirFry 	190 ° C	30-250 ° C
 上下加熱	180 ° C	30-280 ° C
 下部加熱	190 ° C	100-280 ° C
 フルグリル	240 ° C	200-300 ° C
 熱風グリル	200 ° C	100-260 ° C
 自動プログラム		

節電のヒント

調理プログラム

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

- 可能であれば、複数の料理を同時に調理します。隣同士に並べるか、別の棚位置に置きます。
- 同時に調理することができない料理の場合は、オープン内の余熱を利用するために、できるだけ間をあけずに調理します。

余熱の利用

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

省エネモード

プログラムが作動しておらず、操作パネルが操作されなければ、省エネのためにオープン自動的にオフになります。ディスプレイに時刻が表示される設定と、何も表示されない設定があります（「設定」参照）。

操作

- 食材をオープンに入れます。
 - 調理モードセレクターをご希望のオープン調理モードに合わせます。
- 調理モードが短時間表示された後、推奨温度が表示されます。
- 必要であればロータリーセレクターで <> 推奨温度を変更します。

推奨温度は数秒で反映されます。その後、<> ロータリーセレクターで温度を変更することができます。

- OK で確定します。
- 実際の温度が表示され、ヒートアップ段階が開始されます。
- 温度が上がっていく様子が表示されます。最初の設定温度に達すると、ブザーが鳴ります。
- 調理プログラムが終了したら、調理モードセレクターを **0** にします。
 - 食材をオープン庫内から取り出します。

調理プログラムの値や設定を変更する

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

次の設定が変更できます（調理モードによる）。

- 温度
- 調理時間
- 終了
- 開始

温度を変更する

≡ | **推奨温度** センサーコントロールを選択することで、料理の好みに合わせて推奨温度を恒久的に再設定することができます。

- ロータリーセレクター <> で温度を変更することができます。
- 温度は5°C単位で変更できます。
- OK で確定します。

ヒント: 調理時間をプログラム **a** した場合は、まず ◀ センサーコントロールをタッチして「調理時間」メニューを終了させる必要があります。その後、ロータリーセレクター <> で温度を変更することができます。その後、⊕ センサーコントロールをタッチすると、再び調理時間が表示されます。

調理時間を設定する

食材を入れてから調理を開始するまでの時間が長いと、調理結果が悪くなる可能性があります。生鮮食材は、変色したり腐食したりする可能性があります。

ベーキング時に、ケーキミックスや生地が乾燥したり、発酵剤の効果が失われたりすることがあります。

調理プログラム開始までの時間は、できるだけ短くしてください。

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

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

- 調理時間

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



- 終了

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



- 開始

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

操作



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

設定した調理時間を変更する

-  センサーコントロールを選択します。
- 対象の時間を選択します。
- OKで確定します。
- **変更**を選択します。
- 設定した時間を変更します。
- OKで確定します。
-  をタッチして、選択した調理モードのメニューに戻ります。

停電の場合、これらの設定は削除されます。

設定した調理時間を削除する

-  センサーコントロールを選択します。
- 対象の時間を選択します。
- OKで確定します。
- **削除**を選択します。
- OKで確定します。
-  をタッチして、選択した調理モードのメニューに戻ります。

調理時間を削除すると、**終了**と**開始**の設定時刻も削除されます。

終了または**開始**を削除すると、設定された調理時間を使用して調理プログラムが始まります。

調理プログラムをキャンセルする

- 調理モードセレクターを他の調理モードに切り替えるか、**0**位置にします。



設定した調理時間は削除されます。調理モードセレクターを**0**の位置にすると、オープンの加熱と照明もオフになります。


オープンを予熱する

Booster 調理モードは、オープン庫内を素早く予熱するために使われます。


オープン庫内を予熱する必要があるのは、ごく一部の場合だけです。


- ほとんどの料理の場合、加熱段階で発生する熱を利用するため、室温のオープンに入れることができます。
- 以下の食材を以下の調理モードで調理する場合は、オープンを予熱してください。

- 熱風加熱プラス  や 上下加熱  の調理モードでローストビーフやフィレ肉だけでなく、全粒粉のパン生地も調理可能


- 調理時間が短い(約30分以内)ケーキやペストリー、デリケートな食材(スポンジ生地など)を 上下加熱  調理モードで調理可能

急速加熱

Booster  調理モードを使用すると、加熱段階が短縮できます。

ピザやデリケートな生地(スポンジ生地、クッキーなど)を焼く際は、オープンの予熱にBooster  調理モードを使用しないでください。

食材の表面がすぐに焦げてしまいます。

- 調理モードセレクターで  **その他** を選択します。
- OKで確定 **Booster**✓ します。
- 温度を選択します。
- 設定温度に達したら、ご希望の調理モードに変更します。
- 食材をオープンに入れます。

自動プログラムの使用

自動プログラムによって、簡単においしい料理を完成させることができます。適切なレシピは、取扱説明書 および設置説明書の最後にある「自動プログラム レシピ」の章に記載されています。

- 自動プログラム **Auto** を選択します。
リストがディスプレイに表示されます。
- ご希望の自動プログラムを選択します。
- OK で確定します。
- ディスプレイの指示に従います。

使用上の注意

- 自動プログラムを使用する場合、提供されるレシピは目安として作られています。最良の調理結果を得るために、レシピに記載されている分量とアクセサリーを使用することを推奨します。
- 適切な高さの棚を見つけるには、自動プログラムを開始する前にFlexiClip レール HFC 70-Cを取り外してください。
- 調理プロセス後は、オープン庫内が再び常温になるまで冷ましてから、自動プログラムを開始するようにしてください。
- 自動プログラムによっては、食材をオープンに入れる前に予熱が必要です。これはディスプレイに表示されます。

ベーキング

食品を丁寧に扱うと健康の維持に役立ちます。

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

ベーキングのヒント

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

ベーキングシートを使う

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

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

調理早見表に関する注意

調理早見表は巻末にあります。

📉 温度を選ぶ

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

⌚ 調理時間を選ぶ

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

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

串に生地が付いてこなければ焼き上がっています。


調理モードについて

各調理モードの概要とその推奨値は、「調理モードの一覧」に記載されています。

自動プログラム を使う

- ディスプレイの指示に従います。

熱風加熱プラス を使う

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

複数の棚位置で同時にベーキングする場合は、この調理モードを使用します。

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

ヒント

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

熱風ベーキング を使う

表面がしっとりとしたケーキを焼くには、この調理モードを使用します。

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

- ケーキは、棚位置1か2に置きます。

上下加熱 を使う

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

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

- 食材は棚位置1か2に置きます。

熱風加熱エコ を使う

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

- 食材は棚位置2に置きます。

ロースト

ローストのヒント

- 耐熱素材で作られたあらゆる容器が使用できます。例：ロースト用容器、ふた付きロースト鍋、耐熱ガラス容器、ロースト用バッグ、磁器製/鋳鉄製容器、ユニバーサルトレイ、ユニバーサルトレイ上のラックや（別売の）飛散防止天板。
- オープン庫内の **予熱** を必要とするのは、牛サーロイン/ヒレ肉をローストする場合のみです。予熱は通常必要ありません。
- 肉をローストする場合は、ベーキングディッシュなど **フタ付きのロースト用容器** を使用してください。肉のジューシーさが保たれます。また、ラックを使うよりも、オープン庫内をきれいな状態に保つことができます。さらに、グレイビーを作るための肉汁を十分残すことができます。
- **ロースト用のバッグ** を使用する場合は、そのパッケージの指示に従ってください。
- **ラック** または **フタなしのロースト用容器** を使ってローストする場合、脂身の少ない肉には少量の油を加えるか、肉の上にベーコンを数枚乗せます。
- 肉に **味付け** して、ロースト用容器に入れます。必要に応じて、バターやマーガリンをまぶすか、油を塗ります。脂身の少ない大きな肉の塊り (2-3 kg) や、脂肪の多い丸ごとの鳥肉の場合は、容器に水を約 125 ml ほど加えます。
- 調理中に液体を加えずにください。**焼き色** を付けるプロセスを妨げてしまいます。焼き色が付き始めるのは、調理の終盤です。焼き色をしっかり付けたい場合は、調理時間の半分が経過した頃にフタを外します。
- プログラムが終了したらオープンから取り出し、フタをして約10分 **室温に置きます**。これにより、肉を切り分けるときに肉汁が出にくくなります。



- **鳥肉** をパリッと焼き上げるには、調理時間終了の10分前に薄い塩水を塗ります。

調理早見表に関する注意

調理早見表は巻末にあります。

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

🔥 温度を選ぶ

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

⊕ 調理時間を選ぶ

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

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

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

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

ヒント


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


調理モードについて

各調理モードの概要とその推奨値は、「調理モードの一覧」に記載されています。

自動プログラム を使う



■ ディスプレイの指示に従います。

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

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

熱風加熱プラス を使う

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

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

■ 食材は棚位置 2 に置きます。

上下加熱 を使う

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

■ 食材は棚位置 2 に置きます。

熱風加熱 エコ を使う

少量のローストや肉料理を省エネの方法で調理する場合に使用します。

■ 食材は棚位置 2 に置きます。

グリル

! 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

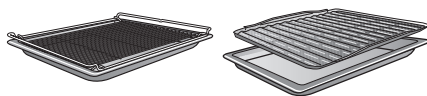
ドアを開けたままの状態ではグリルすると、熱風がファンで冷却されず、オープン庫外に流れ出ます。操作パネルが熱くなります。

グリルは、オープンのドアを閉じた状態で行ってください。

グリルのヒント

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

ベーキングトレイは使用しないでください。



調理早見表に関する注意

調理早見表は巻末にあります。

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

温度を選ぶ

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

棚位置を選ぶ

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

⊕ 調理時間を選ぶ

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

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

調理モードについて

各調理モードの概要とその推奨値は、「調理モードの一覧」に記載されています。

フルグリル を使う

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

上部ヒーター/グリルヒーターの全体が赤く光り、必要な熱を加えます。


熱風グリル を使う

この調理モードは、鶏肉のように厚みのある食材のグリルに適しています。

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

食品を丁寧に扱うと健康の維持につながります。

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

この AirFry  調理モードは、熱風で食品を調理するために使用されます。AirFrying は、均一でカリッとした仕上がりを実現する、穏やかな調理方法です。

AirFrying は、フライドポテトやポテトコロッケのような冷凍食品の調理に最適です。

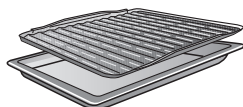
AirFryingの使い方については、「AirFry レシピ」、または「セイボリーメニュー」と「鶏肉/魚」の調理チャートをご覧ください。

アクセサリー

- フライドポテトなど、**液だれしない食品**には、穴あきベーキングAirFryトレイをご使用ください。
穴あきベーキングAirFryトレイの細かい穴が、食材の全面にこんがりカリッとした焼き色をつけます。



- 鶏もも肉など、**油が落ちる食材**には、ユニバーサルトレイを使用し、飛散防止天板(ある場合)を上置いてください。
インサートの下にあるトレイが肉汁を集め、焦げ付かないようにするので、グレイビーソース作りなどに活用できます。飛散防止天板に油を塗り、その上に食材を置きます。




- ベーキング容器に入れた食材をラックの中央に置きます。

AirFrying のヒント

- 冷凍食品は解凍しないでください。
- 穴あきベーキングAirFryトレイ、または飛散防止天板の上に、可能であれば食材を一面に均等に広げてください。
- オープンに食材を入れます(予熱なし)。もし、カリッと仕上がらないようであれば、次回はオープンを予熱してみてください。
- 調理は1段のみで行います。
複数の段で調理すると、オープンの湿度が多くなりすぎ、食材がカリッと仕上がりません。
- 一般的なルールとして、食品は棚位置2に置くのが適当とされています。もし、表面にもっと焼き色をつけたいのであれば、次回は高い棚位置を使用してみてください。
- フライドポテトのような食品は、可能であれば調理時間の途中で裏返してください。
キッチンタイマーをセットします。

AirFry 調理モードを使用する

- 穴あきベーキングAirFryトレイ、または飛散防止天板の上に、可能であれば食材を一面に均等に広げてください。
- 食品を棚位置2に置きます。
- 調理モードセクターで  **その他** を選択します。
- 回転式パワーセクターで AirFry を選択します。
- OK で確定します。
推奨温度が表示されます。
- レシピや調理チャートの記載に従って、推奨温度を変更します。
- 調理時間の最後に、食材がこんがりカリッと焼けているかどうかを確認します。

ここでは、以下の用途について説明します。


- 解凍
- 低温調理
- 乾燥
- 冷凍食品/加工食品
- 食器温め

解凍

冷凍された食品は徐々に解凍すれば、ビタミンやミネラルの多くが保たれます。

- **熱風加熱プラス**  と温度 30-50 °C を選択します。

空気が庫内を循環し、冷凍された食品を徐々に解凍します。

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

ヒント

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

低温調理

低温調理は、牛肉、豚肉、仔牛肉、ラム肉を柔らかく調理したい場合に最適です。

初めに、コンロで肉の表面をくまなく高温で焼き、肉汁を逃さないようにします。

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

肉が緩みます。内部の肉汁が均等に行き渡り、肉の外層まで届きます。

そのため、とても柔らかくジューシーな仕上がりになります。

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

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


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


その他の用途

上下加熱 を使う

巻末の調理早見表の情報を参照してください。

ユニバーサルトレイの上にラックをのせて使
用します。

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

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

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

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


乾燥

乾燥は、果物、特定の野菜、ハーブを保存する伝統的な方法です。








乾燥させる前に、果物や野菜が熟していて、傷んでいないことを確認することが重要です。

- 必要に応じて、乾燥させる食品の皮をむいて芯を抜き、切り分けます。
- 大きさにもよりますが、乾燥させる食品をコンビラック、またはユニバーサルトレイの上に一段ずつ均等に並べます(可能であれば)。


ヒント: 穴あきベーキングAirFryトレイをお持ちであれば、そちらを使用することも可能です。

- 同時に最大2段まで使用して乾燥させることが可能です。
乾燥させる食品は棚位置 1+3 に置きます。コンビラックとユニバーサルトレイの両方を使用する場合は、ラックの下にユニバーサルトレイを置きます。
- 熱風加熱プラス  を選択します。
- 推奨温度を変更し、続いて乾燥時間を設定します。
- 乾燥させる食品は、ユニバーサルトレイ上で定期的に裏返します。

丸ごとや半切りの食品は、乾燥時間が長くなります。


乾燥させる食品		 温度 [° C]	 「時間」
果物		60-70	2-8
野菜		55-65	4-12
キノコ		45-50	5-10
ハーブ類*		30-35	4-8

 調理モード、 温度、 乾燥時間、
 熱風加熱プラス、 上下加熱

* ハーブを乾燥させる場合は、必ず棚位置2のユニバーサルトレイを使用し、ファンが作動している上下加熱  調理モードを使用してください熱風加熱プラス。

- オープン庫内で結露が生じ始めたら、温度を下げてください。

乾燥した食品を取り出す

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

オープンから乾燥した食品を取り出すときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。


- 果物や野菜を乾燥させたら、冷めるのを待ちます。

ドライフルーツは完全に乾燥し、しかも柔らかく弾力がなければなりません。切ったときに果汁が出ない状態にする必要があります。

- 乾燥させた食品は、密封したガラス瓶や缶に保存します。

冷凍食品/加工食品

フライドポテト、コロッケ、その他類似食品に関するヒント

これらの冷凍食品を調理するには、AirFry  調理モードを使用してください(「AirFry」参照)。

ケーキ・ピザ・バゲットに関するヒント

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


冷凍食品/加工食品の準備

食品を丁寧に扱うと健康の維持に役立ちます。


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

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

食器温め

食器温めは、**熱風加熱プラス**  調理モードを使います。

食器温めには、必ず耐熱食器を使用してください。

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

 やけどのおそれがあります。

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

- 温めた食器をオープンから取り出します。

清掃とお手入れ

! 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

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

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

本製品の清掃にはスチームクリーナーを使用しないでください。

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

洗剤の残留物はすぐに拭き取ってください。

不適切な洗剤

表面の損傷を防ぐため、以下のものは使用しないでください。

- ナトリウム化合物、アンモニア、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- カルキ除去剤を含む洗剤のオープン前面への使用
- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンジー、研磨パッドなど）
- 溶剤を含む洗剤
- ステンレス用の洗剤
- 食器洗い機用クリーナー
- ガラス用洗剤

- セラミックガラス製クッキングヒーター用の洗剤
- 硬い研磨ブラシやスポンジ（研磨剤を付けて使用したことのあるたわし、ブラシ、スポンジなど）
- メラミンスポンジ
- 尖った金属べら
- 金属たわし
- 機械的洗浄剤によるしみ落とし
- オープン用クリーナー
- ステンレス製たわし

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

どんな汚れもすみやかに取り除くことをお勧めします。

アクセサリーは、食器洗い機に対応していません。

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

オープンの清掃をしやすくするには。

- ドアを取り外します。
- フレキシクリップの棚受け(装着されている場合)を取り出します。
- 触媒ほうろう加工のバックパネルを取り外します。

通常の汚れを取り除く

通常の汚れを取り除く

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

シールを清掃する

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

シールに油汚れが沈着すると、シールがもろくなりひび割れの原因になります。

- 使用後毎回シールをきれいに拭くことをお勧めします。

頑固な汚れを取り除く

(フレキシクリップを除く)

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

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

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

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

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

オープン用クリーナーを使う

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

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

オープン庫内の天井にオープン用クリーナーをスプレーしないでください。

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

- 包装に記載された指示に従います。

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

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

清掃とお手入れ

フレキシクリップの頑固な汚れ

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

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

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

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

触媒ほうろう加工の後壁を清掃する

触媒ほうろう加工は、オープン内が非常に高温になると表面から油や脂肪が自動的に焼け落ちてきれいになる特性があります。洗浄剤を追加する必要はありません。この特性は、温度が高いほど効果を発揮します。


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

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

スパイスや砂糖などの沈着物を取り除く


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

油脂を取り除く

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

必要な時間は、汚れの度合によって異なります。

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

 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

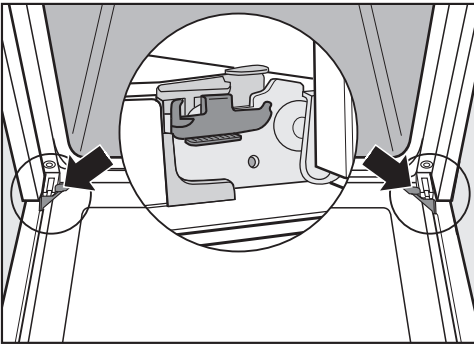
手作業での清掃を行う前に、ヒーターとオープン庫内を冷ましてください。

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

残った汚れは、オープンを高温で使用する度に、徐々に消えていきます。

ドアを取り外す

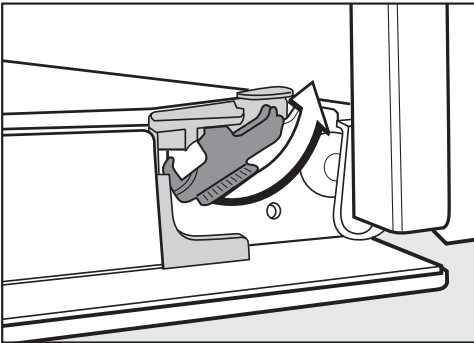
ドアの重量は、約 9 kgです。



オープンのドアは、固定具でドアヒンジに接続されています。

固定具からドアを外す前に、左右のヒンジストッパーを解除する必要があります。

- ドアを完全に開きます。



- 左右のヒンジストッパーは、止まる場所まで回して解除します。

誤った方法でドアを取り外すと、オープンが損傷するおそれがあります。

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

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

- ドアを、半開きで静止する位置まで上げます。



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

清掃とお手入れ

ドアを分解する

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

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

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

ドアガラスに傷がつくと、ガラスが割れる原因になります。

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

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

オープנקリーナーは、アルミの縁取りの表面を傷めてしまいます。

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

ドアガラスは落とすと破損する可能性があります。

分解したドアガラスは安全な場所に置いてください。

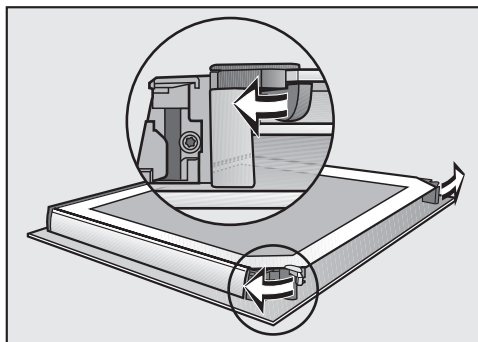
! ドアがバタンと閉まることによるけがのおそれがあります。

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

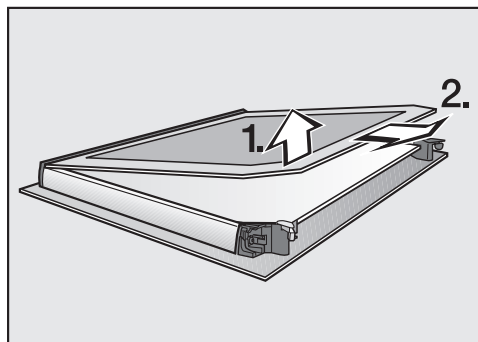
ドアは分解する前に必ず取り外してください。

■ ドアは、傷つかないようにふきんなどを敷いたテーブルの上に、外側のガラス板を下にして置きます。

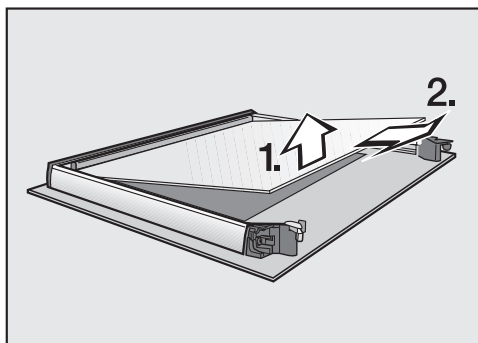
清掃中に破損しないよう、取っ手がテーブルの端から出て、ガラス面が浮かずにぴったるつくように置きます。



■ ガラス板の固定具2つを外側に開きます。内側の板を取り外します:



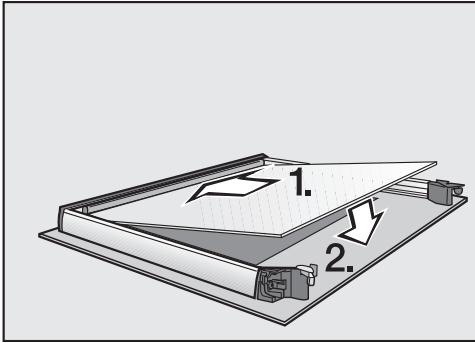
■ **慎重に** 内側の板を持ち上げ、プラスチックの縁から取り外します。



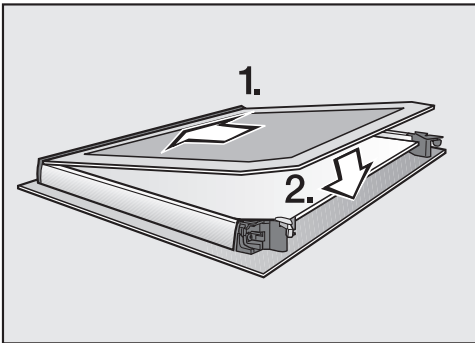
■ 中間板を **慎重に** 持ち上げ、引き出します。

■ ドアのガラス板とその他の部品を、お湯に溶かした食器用台所洗剤を含ませたきれいなスポンジか、湿らせたきれいなマイクロファイバークロスで清掃します。

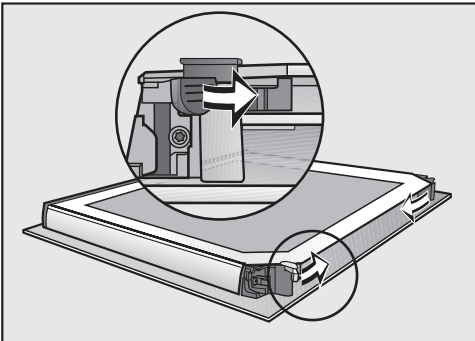
- すべての部品を柔らかい布で拭いて乾かします。続いて、ドアを慎重に組み立てます。



- 中間板を部材番号が読み取れるように(逆にしないように)取り付けます。

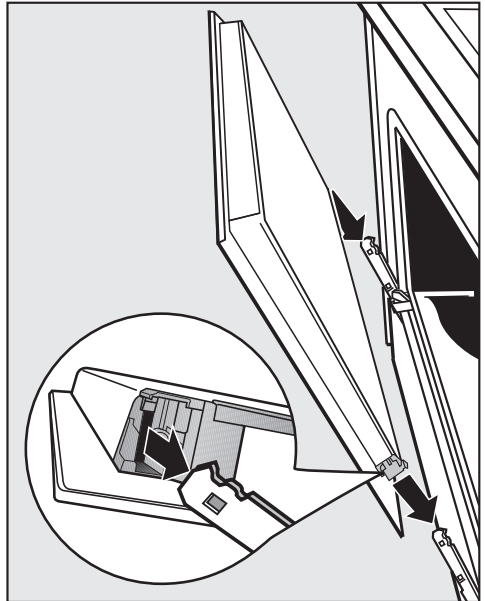


- 内側の板を、つやのない面を下にしてプラスチックの縁に押し込み、固定部の間に置きます。



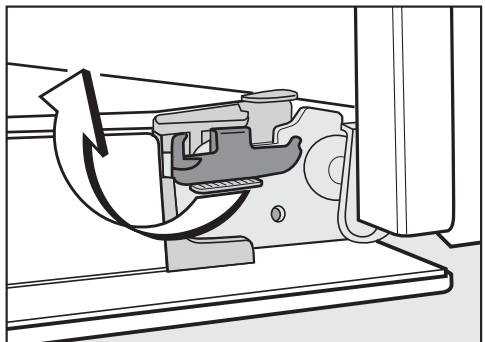
- 両方のガラス板固定具を内側に向けて閉じます。ドアの組み立てが完了しました。

ドアを取り付ける



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

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



- ストッパーをロックするには、水平になって止まる位置まで回します。

清掃とお手入れ

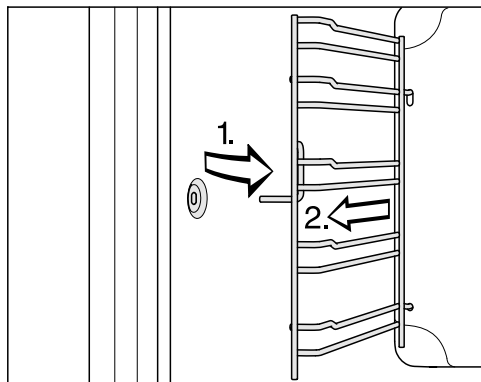
棚受けとフレキシクリップを取り外す

棚受けは、フレキシクリップと一緒に取り外すことができます（取り付けられている場合）。フレキシクリップを先に取り外したい場合は、「機能」-「フレキシクリップを取り付ける/取り外す」の手順に従ってください。

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

棚受けを取り外す前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。



- 棚受けを手前の取付部 (1.) から引き出し、取り出します (2.)。

付けなおす には、この手順を逆順に行いません。

- 棚受けをを慎重に取り付けます。

後壁を取り外す

後壁は清掃のために取り外すことができます。

⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。

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

後壁を取り外す前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。

⚠ 回転するファンの羽根でけがをするおそれがあります。

熱風用のファンの羽根でけがをするおそれがあります。

後壁を装着していない状態で、オープンを作動させないでください。

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

付けなおす には、この手順を逆順に行いません。

- 後壁を慎重に元の位置に取り付けます。




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

- 棚受けを取り付けます。
- 本体を主電源に接続します。


こんなとき、どうしたらいい？

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

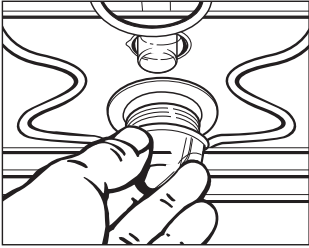
以下のトラブルシューティングガイドにより、故障の原因を見つけ、直すことが出来る場合があります。ただし、次の注意点には十分ご留意ください。修理およびその他の作業を非専門技術者が行った場合、使用中に大きな危険を引き起こす可能性があります。電気機器の修理は、必ず地域および国の安全基準に厳密に従って、適任な有資格者が行わなければいけません。

問題	原因および対策
ディスプレイが真っ暗である。	<p>現在時刻 表示 オフ 設定が選択されています。オープンがオフのときは、ディスプレイは真っ暗です。</p> <ul style="list-style-type: none">■ 時刻を常に表示したい場合は、現在時刻 表示 オン 設定を選択します。 <p>オープンに電気が供給されていません。</p> <ul style="list-style-type: none">■ オープンのプラグがコンセントに正しく挿入され、電源が入っていることを確認します。■ ブレーカーが落ちていないか確認します。電気の有資格者またはミーレ・カスタマーサービスご連絡ください。
アラーム音が鳴らない。	<p>アラーム音が無効、あるいは小さすぎる音量に設定されています。</p> <ul style="list-style-type: none">■ 音量レベル アラーム音 でアラーム音をオンにするか音量を上げます。
オープン庫内が加熱しない。	<p>デモモードが有効になっています。</p> <p>デモモードでは、ディスプレイ内の調理モードやセンサーコントロールは選択できませんが、オープンの加熱は作動しません。</p> <ul style="list-style-type: none">■ ショールーム プログラム デモモード オフ 設定でデモモードを無効にします。
システムロック  がディスプレイに表示されます。	<p> システムロックが有効です。</p> <ul style="list-style-type: none">■ OK で確定します。 <p>“OK”を6秒間押します と表示されます。</p> <ul style="list-style-type: none">■ 調理プログラムのシステムロックは、OK センサーコントロールを6秒以上タッチすることで無効にすることができます。■ システムロックを恒久的に無効にしたい場合は、システムロック  オフ 設定 を選択します。
12:00 がディスプレイに表示されます。	<p>5分以上の電源遮断がありました。</p> <ul style="list-style-type: none">■ 時刻を再設定します(「設定 - 時刻」を参照にしてください)。 <p>調理プログラムも再設定する必要があります。</p>

こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
停電 がディスプレイに表示 されます。	<p>短時間の停電がありました。停電により、現在の調理プログラムが停止しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 調理モードセレクターを 0 にします。 ■ 調理プログラムを再開します。
最大運転時間に到達 がデ ィスプレイに表示される。	<p>オープンが異常に長い時間作動し続けていました。これにより、切り忘れ防止機能が作動しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ OKで確定します。 <p>オープンが使用できるようになります。</p>
エラー と、ここがないコー ドがディスプレイに表示され る。	<p>お客様では解決できない問題が発生しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ミーレコンタクトセンターにご連絡ください。
調理プログラム終了後も音が 聞こえる。	<p>調理プログラム終了後も冷却ファンは作動し続けます（「設定」-「冷却ファン作動」参照）。</p>
オープンが自動的にオフにな った。	<p>節電のため、調理プログラム終了後に一定時間何も押されないと、オープンは自動的にオフになります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ オープンの再度オンにします。
ケーキやクッキーが、調理早 見表の時間が経過しても正し く焼けていない。	<p>レシピと異なる温度が使われています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ レシピに記載されている温度を選択します。 <p>レシピと異なる量の材料が使われています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ レシピの量から変えてしまっていないか確認します。液体や卵の量を増やすと、生地の水分が増し、より長い調理時間が必要になります。
ベーキングの焼き色にむらが ある。	<p>誤った温度または棚位置が選択されました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 少々の焼きむらが出るのは異常ではありません。焼きむらが著しい場合は、温度と棚位置が正しいかどうか確認します。 <p>焼き型の材質や色が、選択された調理モードに適していません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 上下加熱  を使用する際は、明るい色で光沢のある焼き型では望ましい結果が得られません。暗い色の、光沢のない型がベーキングに最適です。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	原因および対策
<p>触媒ほうろうの表面に錆びのような点が見える。</p>	<p>触媒ほうろうの自浄特性では、スパイスや砂糖などの沈着物は除去されません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 触媒ほうろう加工のパネルを取り外し、お湯に溶かした食器用台所洗剤を含ませた柔らかいブラシで沈着物を取り除きます（「清掃とお手入れ」 - 「触媒ほうろう加工の後壁を清掃する」参照）。
<p>フレキシクリップが滑らかに出し入れできない。</p>	<p>フレキシクリップのベアリングが十分潤滑されていません。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ベアリングを特殊ミーレ潤滑油で潤滑してください。ミーレ特殊潤滑油だけが、オープン庫内の高温に対応するために設計されています。他の潤滑油は、加熱によって樹脂化することがあり、フレキシクリップを粘着させます。ミーレ特殊潤滑油は、ミーレ販売店かミーレカスタマーサービス窓口でご注文いただけます。
<p>庫内照明が点灯しない。</p> 	<p>ハロゲンランプに異常があります。</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>⚠ 熱い表面によるやけどのおそれがあります。 オープンは使用中、高温になります。ヒーター、オープン庫内、アクセサリーにより、やけどをするおそれがあります。 手作業での清掃を行う前に、ヒーター、オープン庫内、アクセサリーを冷ましてください。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ 本体を主電源から遮断します。そのためにコンセントを抜くか、ブレーカーを落としてください。 ■ ランプカバーを反時計回りに 1/4回転させて解除し、シールと一緒に下に引っ張って外します。 ■ 新しいハロゲンランプに交換します。 ■ ランプカバーをシールと一緒に元の位置に取り付け、時計回りに回して固定します。 ■ 本体を主電源に接続します。

アフターサービス

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

保証条件と保証期間

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

故障の際の連絡先

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

ミーレ・カスタマーサービスの連絡先情報は、本冊子の最終ページにあります。

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

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

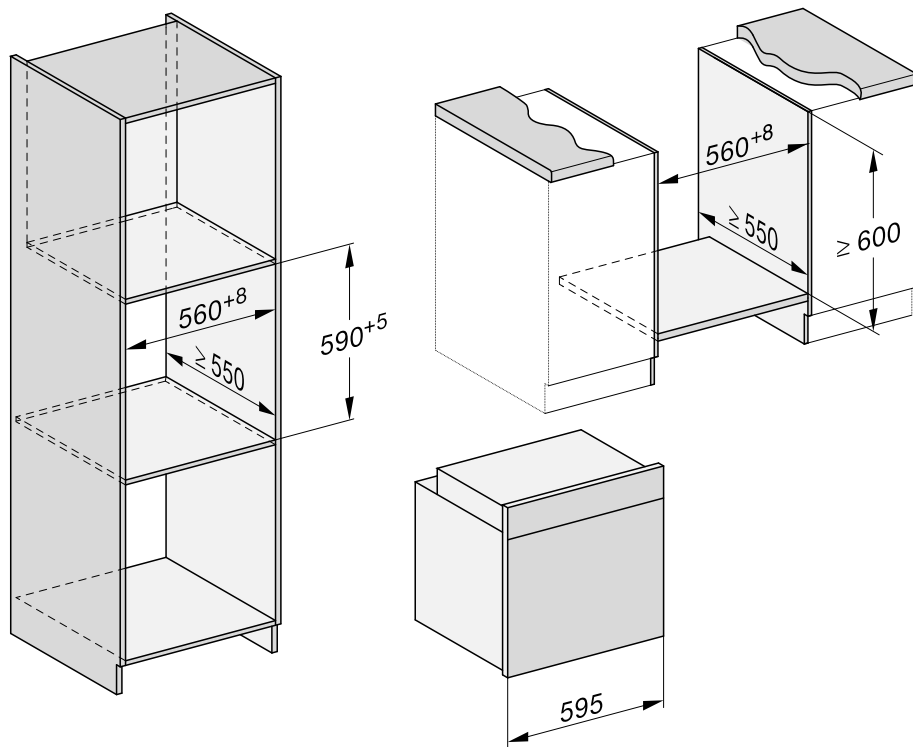
これらの情報は型式表示シールに記載されており、本製品ドアを完全に開くと見えるフロントフレームに貼られています。

設置寸法

寸法は mm 単位です。

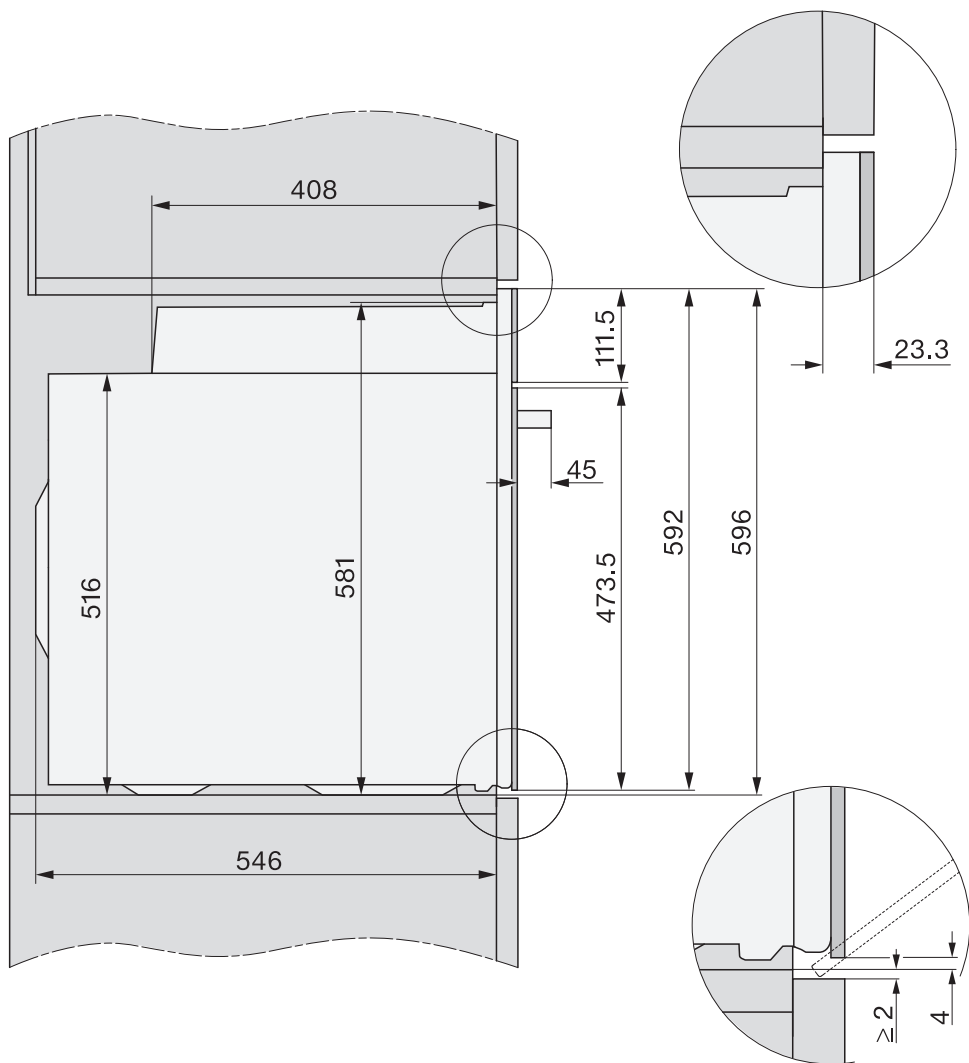
ツールユニットまたはアンダーカウンターへの設置

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

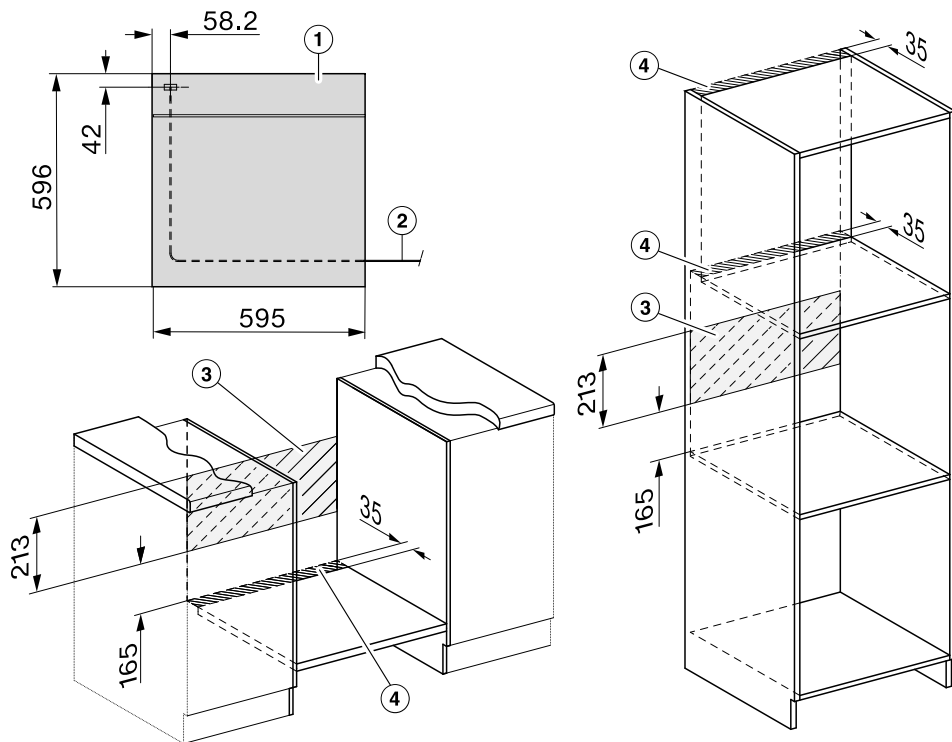


設置

H 24xxの側面図



接続と換気



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

設置

オープンを設置する

安全上の理由により、完全に設置が完了してからオープンを使用してください。

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

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

オープンを設置する棚が壁に接触しないようにしてください。

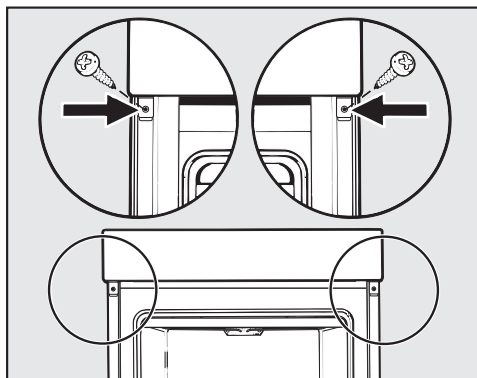
設置キャビネット内に、断熱材を貼らないでください。

- オープンを電源に接続します。

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


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

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



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

電源接続

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

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

可能であれば、コンセントに簡単にアクセスできる状態にしてください。

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

接続データ

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

これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

■ ミーレへのお問合せ時には、以下をお知らせください。

- 型番
- 製造番号

電源接続

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

可能であれば、コンセントに簡単にアクセスできる状態にしてください。

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

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

調理早見表

クリーム状の生地

ケーキ/ビスケット (アクセサリ)	☐	🌡️ (°C)	📏 ⁵ 1		⌚ (分)
			+HFC	-HFC	
マフィン(トレイ1枚)	🌀	150-160	1	2	25-35
マフィン(トレイ2枚)	🌀	150-160	1+3 ³	1+3	30-40 ⁴
ケーキ小(トレイ1枚)	🌀	150	1	2	30-40
	☐	160 ²	2	3	20-30
ケーキ小(トレイ2枚)	🌀	150 ²	1+3 ³	1+3	30-40
マディラケーキ(コンビラック、パウンド型 30 cm) ¹	🌀	150-160	1	2	60-70
	☐	155-165 ²	1	2	60-70
マーブル、ナッツケーキ(コンビラック、パウンド 型 30 cm) ¹	🌀	150-160	1	2	55-65
	☐	150-160	1	2	60-70
マーブル/ナッツケーキ(コンビラック、リング 型/バントケーキ型、Ø 26 cm) ¹	🌀	150-160	1	2	55-65
	☐	150-160	1	2	60-70
フレッシュフルーツケーキ(トレイ1枚)	🌀	160-170	1	2	40-50
	☐	160-170	1	1	55-65
フレッシュフルーツケーキ(コンビラック、スプリ ングフォームケーキ型、Ø 26 cm) ¹	🌀	150-160	1	2	55-65
	☐	165-175 ²	1	2	50-60
フランベース(コンビラック、タルト型、Ø 28 cm) ¹	🌀	150-160	1	2	25-35
	☐	170-180 ²	1	2	15-25

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

¹ 濃い色の光沢のないベーキング容器をコンビラックの中央に置きます。

² オープン庫内を予熱してから食材を入れます。この目的には、Booster (🌀) 調理モードは使用しないでください。

³ フレキシクリップ HFC 70-C (利用可能な場合)を一番下の棚位置に取り付けます。

⁴ 所定の調理時間が経過する前に食材に十分な焼き色がついたら、オープンからトレイを早めに取り出してください。

ショートクラストのパイ生地

ケーキ/ビスケット (アクセサリ)	□	🌡️ (°C)	📏 ⁵ ₁		🕒 (分)
			+HFC	-HFC	
ビスケット(トレイ1枚)	🌀	140-150	1	2	25-35
	🌀	150-160	1	2	25-35
ビスケット(トレイ2枚)	🌀	140-150	1+3 ³	1+3	25-35 ⁴
ドロップクッキー(トレイ1枚)	🌀	140	1	2	35-45
	☐	160 ²	2	3	25-35
ドロップクッキー(トレイ2枚)	🌀	140	1+3 ³	1+3	40-50 ⁴
フランベース(コンビラック、タルト型、 Ø28cm) ¹	🌀	150-160	1	2	35-45
	☐	170-180 ²	1	2	20-30
チーズケーキ(コンビラック、スプリングフォーム ケーキ型、Ø26cm) ¹	☐	170-180	1	2	80-90
	🌀	150-160	1	2	80-90
アップルパイ(コンビラック、スプリングフォーム ケーキ型、Ø20cm) ¹	🌀	160	1	2	80-100
	☐	180	-	1	75-85
アップルパイ、ダブルクラスト(コンビラック、ス プリングフォームケーキ型、Ø26cm) ¹	☐	180-190 ²	1	2	60-70
	🌀	160-170	1	2	60-70
フレッシュフルーツケーキ、グレーズド(コンビラ ック、スプリングフォームケーキ型、Ø26cm) ¹	☐	170-180	1	2	60-70
	🌀	150-160	1	2	55-65
フレッシュフルーツケーキ、グレーズド(トレイ 1枚)	☐	170-180	1	2	50-60
	🌀	160-170	1	2	45-55
フルーツフラン(トレイ1枚)	☐	210-220 ²	-	1	55-65
	🌀	180-190	-	1	35-45

☐ 調理モード、🌡️ 温度、📏⁵₁ 棚位置(+HFC: フレキシクリップ HFC 70-C付き / -HFC: フレキシクリップ HFC 70-C無し)、🕒 調理時間、🌀 熱風加熱プラス、🌀 熱風加熱 エコ、☐ 上下加熱、🌀 熱風ベーキング

¹ 濃い色の光沢のないベーキング容器をコンビラックの中央に置きます。

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

³ フレキシクリップ HFC 70-C (利用可能な場合)を一番下の棚位置に取り付けます。

⁴ 所定の調理時間が経過する前に食材に十分な焼き色がついたら、オープンからトレイを早めに取り出してください。

調理早見表

イースト生地

ケーキ/ビスケット (アクセサリ)	□	🌡️ (°C)	📏 ⁵ ₁		⌚ (分)
			+HFC	-HFC	
バントケーキ(コンビラック、バントケーキ型、 Ø 24 cm) ¹	🌀	150-160	1	2	50-60
	☰	160-170	1	2	50-60
シュトーレン(トレイ1枚)	🌀	150-160	1	2	55-65
	☰	160-170	1	2	55-65
シュトロイゼルケーキ、フルーツ入り/無し(トレイ1枚)	🌀	160-170	1	2	40-50
	☰	170-180	2	3	45-55
フレッシュフルーツケーキ(トレイ1枚)	🌀	160-170	1	2	45-55
	☰	170-180	2	3	45-55
アップルターンオーバーパイ/レーズンデニッシュ (トレイ1枚)	🌀	160-170	1	2	25-35
アップルターンオーバーパイ/レーズンデニッシュ (トレイ2枚)	🌀	160-170	1+3 ³	1+3	30-40 ⁵
白パン、型無し(トレイ1枚)	🌀	180-190	1	2	35-45
	☰	190-200	1	2	30-40
白パン(コンビラック、パウンド型 30 cm) ¹	🌀	180-190	1	2	35-45
	☰	190-200 ²	1	2	30-40
全粒粉パン(コンビラック、パウンド型 30 cm) ¹	🌀	180-190	1	2	55-65
	☰	210-220 ²	1	2	45-55
イースト生地の発酵(コンビラック)	☰	30-35	- ⁴	- ⁴	-

□ 調理モード、🌡️ 温度、📏⁵₁ 棚位置(+HFC: フレキシクリップ HFC 70-C付き / -HFC: フレキシクリップ 70-C無し)、⌚ 調理時間、🌀 熱風加熱プラス、☰ 上下加熱

- ¹ 濃い色の光沢のないベーキング容器をコンビラックの中央に置きます。
- ² オープン庫内を予熱してから食材を入れます。この目的には、Booster (🌀🌡️) 調理モードは使用しないでください。
- ³ フレキシクリップ HFC 70-C (利用可能な場合)を一番下の棚位置に取り付けます。
- ⁴ オープンの床面にコンビラックを置き、その上に生地が入ったボウルを置きます。ボウルの大きさによっては、棚受けを取り外す必要があります。
- ⁵ 所定の調理時間が経過する前に食材に十分な焼き色がついたら、オープンからトレイを早めに取り出してください。

クワルク生地

ケーキ/ビスケット (アクセサリ)	☐	🌡️ (°C)	📏 ⁵ ₁		🕒 (分)
			+HFC	-HFC	
フレッシュフルーツケーキ(トレイ1枚)	☒	160-170	1	2	40-50
	☒	170-180	2	3	50-60
アップルターンオーバーパイ/レーズンデニッシュ (トレイ1枚)	☒	160-170	2	3	25-35
アップルターンオーバーパイ/レーズンデニッシュ (トレイ2枚)	☒	150-160	1+3 ¹	1+3	25-35 ²

☐ 調理モード、🌡️ 温度、📏⁵₁ 棚位置(+HFC: フレキシクリップ HFC 70-C付き / -HFC: フレキシクリップ HFC 70-C無し)、🕒 調理時間、☒ 熱風加熱プラス、☒ 上下加熱

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

² 所定の調理時間が経過する前に食材に十分な焼き色がついたら、オープンからトレイを早めに取り出してください。

スポンジ生地

ケーキ/ビスケット (アクセサリ)	☐	🌡️ (°C)	📏 ⁵ ₁		🕒 (分)
			+HFC	-HFC	
スポンジケーキ生地(卵2個)(コンビラック、スプリングフォームケーキ型、 \varnothing 26 cm) ¹	☒	160-170 ²	1	2	15-25
スポンジケーキ生地(卵4-6個)(コンビラック、スプリングフォームケーキ型、 \varnothing 26 cm) ¹	☒	150-160 ²	1	2	30-40
泡立てたスポンジ生地(コンビラック、スプリングフォームケーキ型、 \varnothing 26 cm) ¹	☒	180	1	2	30-40
	☒	150-170 ²	1	2	25-45
スイスロールケーキのスポンジ(トレイ1枚)	☒	180-190 ²	1	2	10-20

☐ 調理モード、🌡️ 温度、📏⁵₁ 棚位置(+HFC: フレキシクリップ HFC 70-C付き / -HFC: フレキシクリップ HFC 70-C無し)、🕒 調理時間、☒ 熱風加熱プラス、☒ 上下加熱

¹ 濃い色の光沢のないベーキング容器をコンビラックの中央に置きます。

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

調理早見表

シュー生地、パフペストリー、メレンゲ

ケーキ/ビスケット (アクセサリ)	☐	🌡️ (°C)	📏 ⁵ ₁		⌚ (分)
			+HFC	-HFC	
シュー生地(トレイ1枚)	☑️	160-170	1	2	30-40
ペストリーパフ(トレイ1枚)	☑️	180-190	1	2	20-30
ペストリーパフ(トレイ2枚)	☑️	180-190	1+3 ¹	1+3	20-30 ²
マカロン(トレイ1枚)	☑️	120-130	1	2	25-50
マカロン(トレイ2枚)	☑️	120-130	1+3 ¹	1+3	25-50 ²
メレンゲ/パプロバ(トレイ1枚 x 6個、 各 6 cm)	☑️	80-100	1	2	120-150
メレンゲ/パプロバ(トレイ2枚 x 6個、 各 6 cm)	☑️	80-100	1+3 ¹	1+3	150-180

☐ 調理モード、🌡️ 温度、📏⁵₁ 棚位置(+HFC: フレキシクリップ HFC 70-C付き / -HFC: フレキシクリップ HFC 70-C無し)、⌚ 調理時間、☑️ 熱風加熱プラス

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

² 所定の調理時間が経過する前に食材に十分な焼き色がついたら、オープンからトレイを早めに取り出してください。

セイボリーメニュー


















食材 (アクセサリー)		温度 「°C」	棚位置 ⁵		調理時間 「分」
			+HFC	-HFC	
セイボリーフラン(トレイ1枚)		220-230 ²	-	1	35-45
		180-190	-	1	30-40
オニオンタルト(トレイ1枚)		180-190 ²	1	2	25-35
		170-180	1	2	30-40
イースト生地のピザ(トレイ1枚)		170-180	1	2	25-35
		210-220 ²	1	2	20-30
クワルク生地のピザ(トレイ1枚)		170-180	1	2	25-35
		190-200 ²	1	2	25-35
調理済み冷凍ピザ(コンビラック)		200-210	1	2	20-25
トースト(コンビラック)		300	-	3	6-9
ベーキング料理/グラタン(トーストなど)(ユニバーサルトレイ上のコンビラック)		275 ³	2	3	3-6
野菜のグリル(ユニバーサルトレイ上のコンビラック)		275 ³	3	4	5-10 ⁴
		250 ³	3	3	5-10 ⁴
ラタトゥイユ(ユニバーサルトレイ1枚)		180-190	1	2	40-60
フライドポテト(冷凍) ¹ (穴あきベーキング AirFryトレイ)	;	180-190	2	3	30-35 ⁴
ポテトコロッケ(冷凍) ¹ (穴あきベーキング AirFryトレイ)	;	180-190	2	3	23-25 ⁴










調理モード、 温度、 棚位置(+HFC：フレキシクリップ付き HFC 70-C/-HFC：フレキシクリップなし HFC 70-C)、 調理時間 上下加熱、 熱風ベーキング、 熱風加熱プラス、 熱風加熱 エコ、 フルグリル、 熱風グリル、 ; その他 | AirFry



- ¹ パッケージに記載されているメーカーの指示に従ってください。
- ² オープン庫内を予熱してから食材を入れます。この目的には、Booster 調理モードは使用しないでください。
- ³ オープンを5分予熱してから食材を入れます。この目的には、Booster 調理モードは使用しないでください。
- ⁴ 可能であれば、調理時間の半ばで食材を裏返してください。

調理早見表















牛肉








食材 (アクセサリー)		 (°C)	 ⁵ 1	 (分)	 ¹⁰ (°C)
牛肉の煮込み、約1 kg(蓋付きベーキングディッシュ)	 ²	150-160 ³	2 ⁶	120-130 ⁷	-
	 ²	170-180 ³	2 ⁶	120-130 ⁷	-
	 ²	180-190	2 ⁶	160-180 ⁸	-
牛ヒレ肉、約1 kg(ユニバーサルトレイ)	 ²	180-190 ³	2 ⁶	25-60	45-75
牛ヒレ肉(レア)、約1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	2 ⁶	70-80	45-48
牛ヒレ肉(ミディアム)、約1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	2 ⁶	80-90	54-57
牛ヒレ肉(ウェルダン)、約1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	2 ⁶	110-130	63-66
ローストビーフ、約1 kg(ユニバーサルトレイ)	 ²	180-190 ³	2 ⁶	35-65	45-75
ローストビーフ(レア)、約1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	2 ⁶	80-90	45-48
ローストビーフ(ミディアム)、約1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	2 ⁶	110-120	54-57
ローストビーフ(ウェルダン)、約1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	2 ⁶	130-140	63-66
バーガー、パテ(棚位置4にコンビラック、棚位置1にユニバーサルトレイ)	 ²	300 ⁵	4	15-25 ⁹	-

 調理モード、 温度、⁵ 棚位置、 調理時間、¹⁰ 中心温度、 熱風加熱プラス、
 上下加熱、 熱風加熱 エコ、 フルグリル

- ¹ コンビラックとユニバーサルトレイを使用します。
- ² 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。
- ³ オープン庫内を予熱してから食材を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。
- ⁴ オープンを120℃で15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。
- ⁵ オープンを5分間予熱してから食材を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。
- ⁶ フレキシクリップ HFC 70-Cを取り付けます(利用可能な場合)。
- ⁷ 最初は蓋をしてローストします。調理時間の90分後に蓋を取り、約0.5 Lの液体を加えます。
- ⁸ 最初は蓋をしてローストします。調理時間の100分後に蓋を取り、約0.5 Lの液体を加えます。
- ⁹ 調理が半分経過した時点で食材を裏返します。
- ¹⁰ フードプローブを使用している場合は、表示されている中心温度を使用することができます。


仔牛肉

食材 (アクセサリー)		 (°C)	 ⁵	 (分)	 ⁷ (°C)
仔牛の煮込み、約1.5 kg(蓋付きベーキングディッシュ)	 ²	160-170 ³	2 ⁵	120-130 ⁶	-
	 ²	170-180 ³	2 ⁵	120-130 ⁶	-
仔牛ヒレ肉、約1 kg(ユニバーサルトレイ)	 ²	160-170 ³	2 ⁵	30-60	45-75
仔牛ヒレ肉(レア)、約1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	2 ⁵	50-60	45-48
仔牛ヒレ肉(ミディアム)、約1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	2 ⁵	80-90	54-57
仔牛ヒレ肉(ウェルダン)、約1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	2 ⁵	90-100	63-66
仔牛肉サドル(レア)、約1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	2 ⁵	80-90	45-48
仔牛肉サドル(ミディアム)、約1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	2 ⁵	100-130	54-57
仔牛肉サドル(ウェルダン)、約1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	2 ⁵	130-140	63-66

 調理モード、 温度、⁵ 棚位置、 調理時間、 中心温度、 熱風加熱プラス、 上下加熱

¹ コンビラックとユニバーサルトレイを使用します。

² 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。

³ オープン庫内を予熱してから食材を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。

⁴ オープンを120℃で15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。

















⁵ フレキシクリップ HFC 70-Cを取り付けます(利用可能な場合)。










⁶ 最初は蓋をしてローストします。調理時間の90分後に蓋を取り、約0.5 Lの液体を加えます。


⁷ フードプローブを使用している場合は、表示されている中心温度を使用することができます。

調理早見表












豚肉

食材 (アクセサリー)		 温度 (°C)	 棚位置 ⁵	 調理時間 (分)	 中心温度 ¹⁰ (°C)
豚もも肉/豚肩肉のロースト、約1 kg(蓋付きベーキングディッシュ)		160-170	2 ⁵	130-140 ⁶	80-90
		180-190	2 ⁵	130-140 ⁶	80-90
皮付き豚もも肉、約2 kg(ベーキングディッシュ)		180-190	2 ⁵	130-150 ⁷	80-90
		190-200	2 ⁵	130-150 ⁷	80-90
豚ヒレ、約350 g ¹		90-100 ³	2 ⁵	70-90	60-69
ハムロースト、約1.5 kg (蓋付きベーキングディッシュ)		160-170	2 ⁵	130-160 ⁸	80-90
ガモン(ハム)、約1 kg (ユニバーサルトレイ)		150-160	2 ⁵	50-60	63-68
ガモン(ハム)、約1 kg ¹		95-105 ³	2 ⁵	140-160	63-66
ミートローフ、約1 kg (ユニバーサルトレイ)		170-180	2 ⁵	60-70 ⁷	80-85
		190-200	2 ⁵	70-80 ⁷	80-85
ベーコン ¹		300 ⁴	4	3-5	-
ソーセージ ¹		220 ⁴	3 ⁵	8-15 ⁹	-

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


- ¹ コンビラックとユニバーサルトレイを使用します。
- ² 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。
- ³ オープンを120°Cで15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。
- ⁴ オープンを5分間予熱してから食材を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。
- ⁵ フレキシクリップ HFC 70-Cを取り付けます(利用可能な場合)。
- ⁶ 最初は蓋をしてローストします。調理時間の60分後に蓋を取り、約0.5 Lの液体を加えます。
- ⁷ 調理時間の半ばで約0.5 Lの液体を加えます。
- ⁸ 最初は蓋をしてローストします。調理時間の100分後に蓋を取り、約0.5 Lの液体を加えます。
- ⁹ 調理が半分経過した時点で食材を裏返します。
- ¹⁰ フードプローブを使用している場合は、表示されている中心温度を使用することができます。

子羊、ジビエ

食材 (アクセサリー)		 (°C)	 ⁵ ₁	 (分)	 ⁶ (°C)
骨付き子羊もも肉、約1.5 kg(蓋付きベーキングディッシュ)		170-180	2 ⁴	100-120 ⁵	64-82
ラム肉サドル、骨なし(ユニバーサルトレイ)	 ¹	180-190 ²	2 ⁴	10-20	53-80
ラム肉サドル、骨なし(コンビラックとユニバーサルトレイ)	 ¹	95-105 ³	2 ⁴	40-60	54-66
鹿肉サドル、骨なし(ユニバーサルトレイ)	 ¹	160-170 ²	2 ⁴	70-90	60-81
ノロジカ肉サドル、骨なし(ユニバーサルトレイ)	 ¹	140-150 ²	2 ⁴	25-35	60-81
猪もも肉、骨なし、約1 kg(蓋付きベーキングディッシュ)	 ¹	170-180	2 ⁴	100-120 ⁵	80-90

 調理モード、 温度、⁵₁ 棚位置、 調理時間、 中心温度、 上下加熱

¹ 先にコンロで肉の表面を焼いておきます。

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

³ オープンを120℃で15分予熱します。食材をオープンに入れたら、温度を下げます。



















⁴ フレキシクリップ HFC 70-Cを取り付けます(利用可能な場合)。












⁵ 最初は蓋をしてローストします。調理時間の50分後に蓋を取り、約0.5 Lの液体を加えます。



⁶ フードプローブを使用している場合は、表示されている中心温度を使用することができます。

調理早見表

鳥肉、魚

食材 (アクセサリー)		 「°C」	 5 1	 「分」	 「°C」 ^B
鳥肉、0.8-1.5 kg(ユニバーサルトレイ)		170-180	2 ⁴	55-65	85-90
鶏肉、約1.2 kg(ユニバーサルトレイ上のコンビラック)		180-190 ²	2 ⁴	55-65 ⁵	85-90
鳥肉、約2 kg(ベーキングディッシュ)		180-190	2 ⁴	100-120 ⁶	85-90
		190-200	2 ⁴	110-130 ⁶	85-90
鳥肉、約4 kg(ベーキングディッシュ)		160-170	2 ⁴	180-200 ⁷	90-95
		180-190	2 ⁴	180-200 ⁷	90-95
鶏もも肉(ユニバーサルトレイ上の飛散防止天板)	 	190-200	2 ⁴	30-35	-
魚、200-300 g(マスなど)(ユニバーサルトレイ)		210-220 ³	2 ⁴	15-25	75-80
魚、1-1.5 kg(サーモントラウトなど)(ユニバーサルトレイ)		210-220 ³	2 ⁴	30-40	75-80
アルミホイルに包んだ魚の切り身、200-300 g(ユニバーサルトレイ)		200-210	2 ⁴	25-30	75-80
フィッシュフィンガー(冷凍) ¹ (穴あきベーキングAirFryトレイ)	 	220-230	2 ⁴	13-15 ⁵	-

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

- ¹ パッケージに記載されているメーカーの指示に従ってください。
- ² オープンを5分予熱してから食材を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。
- ³ オープン庫内を予熱してから食材を入れます。この目的には、Booster  調理モードは使用しないでください。
- ⁴ フレキシクリップHFC 70-Cを取り付けます(利用可能な場合)。
- ⁵ 可能であれば、調理時間の半ばで食材を裏返してください。
- ⁶ 調理プロセス開始時に、約0.25 Lの液体を加えます。
- ⁷ 30分後、約0.5 Lの液体を加えます。
- ⁸ フードプローブを使用している場合は、表示されている中心温度を使用することができます。

自動プログラム用レシピ

以下は、自動プログラムで使用するレシピです。
最良の調理結果を得るために、レシピに記載されている分量とアクセサリーを使用することを推奨します。

適切な棚位置を見つけるには、自動プログラムを開始する前にフレキシクリップHFC 70-Cを取り外してください。

自動プログラム用レシピ

アップルスポンジケーキ

合計所要時間：95分

12人分

トッピング用

りんご(酸味のあるもの) 500g

レモン果汁 大さじ 2

生地の材料

バター 150g | 常温で柔らかくしたもの

上白糖 150g

バニラビーンズペースト 8g

卵(中) 3個

薄力粉 150g

ベーキングパウダー 小さじ 1/2

型に塗る用

バター 小さじ 1

トッピング用

アイシングシュガー 大さじ 1

アクセサリー

コンビラック

スプリングフォーム型(φ 26 cm)

こし器(細目)

準備

皮をむき、りんごを4等分にします。リンゴ1/4個の外側(芯と反対側)に、約1 cm間隔で切り込みを入れます。レモン果汁と混ぜ、置いておきます。

スプリングフォーム型にバターを塗ります。

バター、砂糖、バニラビーンズペーストを合わせ、約2分間混ぜてクリーム状にします。卵を1個ずつ加えます(毎回30秒混ぜる)。


薄力粉とベーキングパウダーをふるい、他の材料と混ぜます。

生地をスプリングフォーム型に注ぎ、均等に広げます。そこにりんごの芯の部分を下にして、そっと押し込みます。

オープン内のコンビラックにスプリングフォーム型を置き、焼きます。


焼き上がったら、ケーキを型に入ったまま10分置きます。ケーキ型のスプリングを緩め、コンビラック上でケーキを冷まします。アイシングシュガーをふりかけます。

自動プログラム設定

 | アップルスポンジケーキ

プログラム運転時間：55分

手動

調理モード：

温度：165-175℃

予熱：なし

調理時間：45-55分

棚位置：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2

ヒント

ケーキにアイシングシュガーをふりかける代わりに、アプリコットグリーズもお試ください。グリーズを作るには、アプリコットジャムをゆっくり温め、滑らかになるまで混ぜます。

スポンジ生地

合計所要時間：75分

12人分

生地材料

卵(中) 4個

お湯 大さじ 4

上白糖 175g

薄力粉 200g

ベーキングパウダー 小さじ 1

型に塗る用

バター 小さじ 1

アクセサリ

コンビラック

こし器(細目)

スプリングフォーム型(φ26cm)

ベーキングシート

準備

卵黄と卵白を分けます。卵白を水と合わせて角が立つまで泡立てます。砂糖を少しずつ加え、その都度よく混ぜます。最後に溶いた卵黄を混ぜ入れます。

オーブン内のコンビラックの上に置き、焼きます。自動プログラムを開始するか、オーブンを予熱します。

小麦粉とベーキングパウダーを混ぜ、卵液にふるい入れ、大きめの泡立て器で混ぜ合わせます。

スプリングフォーム型の底にバターを塗り、ベーキングシートを敷きます。生地を型に注ぎ、均等に広げます。

ケーキをオーブンに入れ、きつね色になるまで焼きます。

焼けたら、型に入れたまま10分冷まします。型から取り出し、コンビラックの上で冷まします。スポンジケーキ生地を水平に2回切り、3枚に分けます。

あらかじめ準備しておいたフィリングを挟みません。

自動プログラム設定

Auto | ケーキ生地

プログラム運転時間：36分

手動

調理モード：

温度：160-170℃

予熱：あり

調理時間：30-40分

棚位置：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2

ヒント

チョコレートスポンジを作る場合は、薄力粉のミックスにココアパウダーを小さじ 2-3杯を加えます。

スポンジケーキのフィリング

合計所要時間：30分

クワルクチーズとダブルクリームのフィリング

クワルク（乾燥質量で脂肪分 20%）500g
上白糖 100g
牛乳 100ml
バニラビーンズペースト 8g
レモン 1個 | 果汁のみ
ゼラチンシート（白）6枚
ダブルクリーム 500ml

まぶし用

アイシングシュガー 大さじ1

カプチーノフィリング

ダークチョコレート 100g
ダブルクリーム 500ml
ゼラチンシート（白）6枚
エスプレッソ 80ml
コーヒーリキュール 80ml
バニラビーンズペースト 16g
ココアパウダー 大さじ1

まぶし用

ココアパウダー 大さじ1

アクセサリー

ケーキ台
こし器（細目）

クワルクチーズとダブルクリームのフィリングのつくり方

クワルクチーズとダブルクリームのフィリングを作るには、クワルク、砂糖、牛乳、バニラペースト、レモン汁を混ぜ合わせる。ゼラチンを水に浸してふやかす、水気をしっかり切ってから、電子レンジか調理ゾーンの弱火で溶かす。クワルクミックス少々をゼラチンに入れて混ぜる。

これを残りのクワルクミックスと混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。ダブルクリームを角が立つまで泡立て、クワルクミックスに混ぜ入れる。ケーキ台にスポンジ生地の1枚目を置き、クワルクミックスを塗り広げる。その上に2枚目を乗せ、残りのクワルクミックスを塗り広げる。その上に3枚目を乗せる。ケーキを十分に冷やす。アイシングシュガーをふりかけてサーブする。

カプチーノフィリングのつくり方

カプチーノフィリングを作るには、まずチョコレートを溶かす。固くなるまでクリームを泡立たせ、ケーキ上部の盛り付け用に少し分けておく。ゼラチンを水に浸してふやかす、水気をしっかり切ってから、電子レンジか調理ゾーンの弱火で溶かす。そのまま少し冷ます。

エスプレッソとコーヒーリキュールそれぞれの半量をゼラチンに混ぜ入れる。これをクリームに混ぜ入れる。

この生地を半分に分ける。片方にはバニラビーンズペーストを、もう片方にはチョコレートとココアパウダーを混ぜ入れる。

ケーキ台にスポンジ生地の1枚目を置き、コーヒーリキュールとエスプレッソを適量回しかけ、チョコレート入りの方のミックスを塗り広げる。その上に2枚目を乗せ、残りのコーヒーリキュールとエスプレッソを回しかけ、バニラペースト入りの方のミックスを塗り広げる。その上に3枚目を乗せ、先ほど残しておいたクリーム生地で覆い、ココアパウダーをふりかける。

ヒント

よりフルーティーにしたい場合は、クワルクチーズとクリームのフィリングにすりおろしたレモンの皮と、アプリコットまたはみかんの缶詰 300g を水気を切ってから加えます。

マーブルケーキ

合計所要時間：80分

18人分

生地材料

バター 250g | 常温で柔らかくしたもの

上白糖 200g

バニラビーンズペースト 8g

卵(中) 4個

サワークリーム 200ml

薄力粉 400g

ベーキングパウダー 16g

塩ひとつまみ

ココアパウダー 大さじ3

型に塗る用

バター 小さじ1

アクセサリー

リングケーキ型 Ø26cm

コンビラック

準備

バター、砂糖、バニラビーンズペーストを混ぜてクリーム状にします。卵を1個ずつ加えて、その都度30秒間混ぜます。サワークリームを加えます。薄力粉、ベーキングパウダー、塩を混ぜ合わせます。そして、他の材料に混ぜ合わせます。


リングケーキ型にバターを塗り、生地の半量を入れます。

残り半量の生地、ココアパウダーを混ぜます。この濃い色の生地を、明るい色の生地の上に注ぎ入れます。フォークを差し込み渦巻状のマーブル模様を作っていきます。

リングケーキ型をオーブン内のコンビラックに置き、焼きます。


焼き上がったら、ケーキを型に入ったまま10分置きます。型から取り出し、コンビラックの上で冷まします。

自動プログラム設定

 | マーブルケーキ

プログラム運転時間：55分

手動

調理モード：

温度：150-160℃

予熱：なし

調理時間：50-60分

棚位置：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2

フルーツシュトロイゼルケーキ

合計所要時間：150分

20人分

生地の材料

生イースト 42g

牛乳 150ml ↓ 温かいもの

薄力粉 450g

上白糖 50g

バター 90g ↓ 常温で柔らかくしたもの

卵(中) 1個

トッピング用

りんご 1.25kg

シュトロイゼルクランブルの材料

薄力粉 240g

上白糖 150g

バニラビーンズペースト 16g

シナモン 小さじ 1

バター 150g ↓ 常温で柔らかくしたもの

アクセサリー

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

準備

イーストを牛乳に混ぜて溶かします。薄力粉、上白糖、バター、卵を加えてこね、滑らかな生地を作ります。

生地をボール状にし、ボウルに入れ、湿らせた布で覆い、オープン庫内に入れます。1次発酵の設定に従って生地を発酵させます。

りんごの皮をむき、芯を取ってくし形に切りま

す。軽く生地をこね、ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイの上に伸ばします。りんごを生地全体に均等に並べます。薄力粉、砂糖、バニラビーンズペースト、シナモンを混ぜます。その後、バターを加えて、そばろ状のミックスを作ります。りんごの上に散りばめます。

ケーキをオープンに入れ、2次発酵の設定に従って生地を発酵させます。

ケーキをきつね色になるまで焼きます。

生地の発酵設定

1次発酵

調理モード：

温度：30℃

発酵時間：30-45分

2次発酵

調理モード：

温度：30℃

発酵時間：30分

ベーキング

自動プログラム

Auto ↓ フルーツシュトロイゼル

プログラム運転時間：44分

手動

調理モード：

温度：180-190℃

予熱：なし

調理時間：40-50分

棚位置：+HFC 70-C：2 ↓ -HFC 70-C：3

ヒント

りんごの代わりに、種抜きプラムまたはサクランボ1kgをお試しください。

ビスケット

合計所要時間：135分

70個（トレイ2枚分）

材料

薄力粉 250g
 ベーキングパウダー 小さじ 1/2
 上白糖 80g
 バニラビーンズペースト 8g
 ラムエッセンス 小さじ 1
 水 大さじ 3
 バター 120g | 常温で柔らかくしたもの

アクセサリー

麺棒
 クッキー抜き型
 ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ
 2枚

準備

薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、バニラペーストを混ぜます。残りの材料を加え、素早くこねて滑らかな生地を作ります。最低でも60分間冷蔵します。


生地を約3mmの厚さに伸ばし、ビスケットを型抜きしてベーキングトレイまたはユニバーサルトレイに並べます。

ビスケットをオープン庫内に入れ、焼きます。

自動プログラム設定

[Auto] | 型抜きクッキー |
 ベーキングトレイ 1枚 / ベーキングトレイ 2枚
 トレイ1枚のプログラム運転時間：25分
 トレイ2枚のプログラム運転時間：26分

手動

調理モード： 
 温度：140-150℃
 予熱：なし
 調理時間：25-35分
 棚位置、トレイ1枚：
 +HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2
 棚位置、トレイ2枚：
 +HFC 70-C：1+3 | -HFC 70-C：1+3

ヒント

材料量はトレイ2枚分です。トレイが1枚の場合は、分量を半分にするか、ビスケットを1回分ずつ焼いてください。

ドロップクッキー

合計所要時間：50分

50個（トレイ2枚分）

材料

バター 160g ※ 常温で柔らかくしたもの

三温糖 50g

アイシングシュガー 50g

バニラビーンズペースト 8g

塩ひとつまみ

薄力粉 200g

卵(中) 1個 ※ 卵白のみ

アクセサリー

絞り袋

星口金、9mm

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ
2枚


準備

クリーム状になるまでバターを泡立てます。砂糖、アイシングシュガー、バニラビーンズペースト、塩を加え、柔らかくなるまで泡立てます。薄力粉を混ぜ入れ、続いて卵白を混ぜ入れます。

生地を絞り袋に入れ、長さ5-6cmの細長い形でベーキングトレイまたはユニバーサルトレイの上に絞り出します。

ショートブレッドビスケットをオープン庫内に入れ、きつね色になるまで焼きます。

自動プログラム設定


 ※ 絞りクッキー ※ ベーキングトレイ 1枚 /
ベーキングトレイ 2枚

トレイ1枚のプログラム運転時間：24分

トレイ2枚のプログラム運転時間：31分

手動設定

トレイ1枚の場合

調理モード：

温度：150-160℃

予熱：なし

調理時間：20-30分

棚位置：+HFC 70-C：1 ※ -HFC 70-C：2

トレイ2枚の場合

調理モード：

温度：140-150℃

予熱：なし

調理時間：25-35分

棚位置：+HFC 70-C：1+3 ※ -HFC 70-C：
1+3

ヒント

材料量はトレイ2枚分です。トレイが1枚の場合は、分量を半分にするか、ビスケットを1回分ずつ焼いてください。

ウォールナッツマフィン

合計所要時間：95分

12人分

材料

レーズン 80g
ラム酒 40ml
バター 120g | 常温で柔らかくしたもの
上白糖 120g
バニラビーンズペースト 8g
卵(中) 2個
薄力粉 140g
ベーキングパウダー 小さじ 1
クルミ 120g | 粗みじん

アクセサリー

マフィン型 (1個 直径5cm) 12個分
紙のケーキカップ、直径5cm
コンビラック

準備

レーズンの上にラム酒をふりかけ、そのまま約30分間染み込ませます。

クリーム状になるまでバターを泡立てます。砂糖、バニラビーンズペースト、卵を少しずつ混ぜ入れます。薄力粉とベーキングパウダーをふるい、生地と混ぜます。クルミを入れて混ぜます。最後に、ラム酒とレーズンを加えます。


マフィン型に紙ケースを並べます。スプーン2本を使い、各マフィンカップに均等に生地を入れます。

マフィン型をオーブン内のコンビラックに置き、焼きます。

自動プログラム設定

[Auto] | ウォールナッツマフィン
プログラム運転時間：37分

手動

調理モード：
温度：150-160℃
予熱：なし
調理時間：30-40分
棚位置：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2

自動プログラム用レシピ

ピザ(イースト生地)

合計所要時間：90分

4人分

生地の材料

生イースト 30g

ぬるま湯 170 ml

薄力粉 300g

上白糖 小さじ 1

塩 小さじ 1

タイム(乾燥させたもの) 小さじ 1/2

オレガノ(乾燥させたもの) 小さじ 1

油 大さじ 1

トッピング用

玉ねぎ 2個

にんにく 1片

缶詰カットトマト 400g

トマトペースト 大さじ 2

上白糖 小さじ 1

オレガノ(乾燥させたもの) 小さじ 1

ローリエ 1枚

塩 小さじ 1

コショウ

モッツアレラチーズ 125g

ゴーダチーズ 125g、すりおろす

炒める用

オリーブオイル 大さじ 1

アクセサリー

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

準備

イーストを水に混ぜて溶かします。薄力粉、砂糖、塩、タイム、オレガノ、オリーブオイルを加えて、滑らかな生地ができるまで6-7分こねます。

生地をボール状にまとめ、ボウルに入れ、湿らせた布で覆います。室温で20分発酵させます。

トッピング用に、玉ねぎとにんにくをみじん切りにします。フライパンで油を熱します。玉ねぎとにんにくを半透明になるまで炒めます。トマト、トマトペースト、砂糖、オレガノ、ローリエ、塩を加えます。

ソースを5分煮ます。

ローリエを取り出し、塩コショウをします。モッツアレラチーズを薄く切ります。

生地をベーキングトレイまたはユニバーサルトレイの上に伸ばします。室温で10分発酵させます。

自動プログラムを開始するか、オーブンを予熱します。

生地の上にソースを塗ります。生地の端には約1cmの隙間を空けてください。モッツアレラをのせて、ゴーダチーズをふりかけます。


ピザをオーブン庫内に入れて、焼きます。

自動プログラム設定

ピザ | イースト生地

プログラム運転時間：32分

手動

調理モード：

温度：200-210℃

予熱：あり

調理時間：20-30分

棚位置：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2

ヒント

お好みで、トッピングにハム、サラミ、マッシュルーム、玉ねぎやツナをお試しください。

ピザ (クワルク生地)

合計所要時間：60 分

4 人分

生地材料

クワルク 120 g、(乾燥質量で脂肪分 20%)

牛乳 大さじ 4

油 大さじ 4

卵(中) 2 個、卵黄のみ

塩 小さじ 1

ベーキングパウダー 小さじ 1/2

薄力粉 250 g

トッピング用

玉ねぎ 2 個

にんにく 1 片

缶詰カットトマト 400 g

トマトペースト 大さじ 2

上白糖 小さじ 1

オレガノ 小さじ 1

ローリエ 1 枚

塩 小さじ 1

コショウ

モッツアレラチーズ 125 g

ゴーダチーズ 125 g、すりおろす

炒める用

オリーブオイル 大さじ 1

アクセサリ

ベーキングトレイまたはユニバーサルトレイ

準備

トッピング用に、玉ねぎとにんにくをみじん切りにします。フライパンで油を熱します。玉ねぎとにんにくを半透明になるまで炒めます。トマト、トマトペースト、砂糖、オレガノ、ローリエ、塩を加えます。

ソースを5分煮ます。

ローリエを取り出します。塩、コショウで味を調えます。モッツアレラチーズを薄く切ります。


クワルク、牛乳、油、卵黄、塩を合わせて混ぜ、生地を作ります。薄力粉とベーキングパウダーと一緒にふるいにかけて。半分の量を生地に混ぜます。続いて、残りを生地に加えてこねます。

生地をベーキングトレイまたはユニバーサルトレイの上に伸ばします。

自動プログラムを開始するか、オープンを予熱します。

生地の上にソースを塗ります。生地の上には約 1 cm の隙間を空けてください。モッツアレラをのせて、ゴーダチーズをふりかけます。

ピザをオープン庫内に入れて、焼きます。

自動プログラム設定
 ピザ | クワルク生地

プログラム運転時間：33 分

手動調理モード：

温度：180-190 °C

予熱：あり

調理時間：25-35 分

棚位置：+HFC 70-C：2 | -HFC 70-C：3

ヒント

お好みで、トッピングにハム、サラミ、マッシュルーム、玉ねぎやツナをお試しください。

自動プログラム用レシピ

鶏肉丸焼き

合計所要時間：95分

2人分

材料

鶏肉 1羽 (1.2 kg)、下処理済

油 大さじ 2

塩 小さじ 1½

パプリカパウダー (甘口) 小さじ 2

カレー粉 小さじ 1

アクセサリー

コンビラック

耐熱皿、22 cm x 29 cm

調理用糸

準備

油を塩、パプリカパウダー、カレー粉と混ぜ、鶏肉をコーティングします。

調理用糸で足を結び、鶏肉を胸側を上にして耐熱皿にのせます。


耐熱皿をコンビラックに置き、鶏の脚がオープンドア側を向くようにしてラックをオープン庫内にスライドさせます。鶏肉をローストします。

自動プログラム設定

 鶏肉

プログラム運転時間：80分

手動

調理モード：

温度：180-190℃

予熱：なし

調理時間：75-85分

棚位置：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2

牛ヒレ肉(ロースト)

合計所要時間：65分

4人分

牛ヒレ肉の材料

牛ヒレ肉 1kg、下処理済

油 大さじ2

塩 小さじ1

コショウ

炒める用

油 大さじ2

アクセサリー

ユニバーサルトレイ

準備

自動プログラムを開始するか、オーブンを予熱します。

フライパンで油を加熱し、牛ヒレ肉の表面(各面約1分ずつ)を焼きます。

牛ヒレ肉を取り出します。油、塩、コショウを混ぜ合わせ、牛ヒレ肉に塗ります。

牛ヒレ肉をユニバーサルトレイに置き、オーブン庫内にスライドさせます。牛ヒレ肉を調理します。

自動プログラム設定

 牛ヒレ


プログラム運転時間：

レア：36分

ミディアム：43分

ウェルダン：59分

手動

調理モード：

温度：180-190℃

予熱：あり

調理時間：20-30分(レア)、35-45分(ミディアム)、50-60分(ウェルダン)

棚位置：+HFC 70-C：1 ↓ -HFC 70-C：2

自動プログラム用レシピ

マス

合計所要時間：65分

4人分

マスの材料

マス（各250g）4尾、下処理済

レモン果汁 大さじ 2

塩

コショウ

詰め物の材料

マッシュルーム（生） 200g

玉ねぎ 1/2個

にんにく 1片

パセリ 25g

塩

コショウ

トッピング用

バター 大さじ 3

アクセサリー

ユニバーサルトレイ

準備

レモン果汁をマスの上に絞ります。内側と外側に塩コショウをします。


詰め物を作るために、まずマッシュルームをきれいにします。玉ねぎ、にんにく、マッシュルーム、パセリを細かく刻み、よく混ぜます。この詰め物に塩コショウをします。

自動プログラムを開始するか、オープンを予熱します。

マスに詰め物を詰め、ユニバーサルトレイに並べて置きます。小さく切ったバターを散らします。


ユニバーサルトレイをオープン庫内に入れます。マスを調理します。

自動プログラム設定

 マス

プログラム運転時間：36分

手動

調理モード：

温度：210-220℃

予熱：あり

調理時間：20-30分

棚位置：+HFC 70-C：1 ↓ -HFC 70-C：2

ヒント

レモンのスライス、焼きバターを添えて出来上がりです。

サーモンフィレ

合計所要時間：40分

4人分

サーモンフィレの材料

サーモン切り身 4枚 (各200g、下処理済)

レモン果汁 大さじ 2

塩

コショウ

トッピング用

バター 大さじ 3

トッピング用

ディル 小さじ 1、刻んだもの

アクセサリー

ユニバーサルトレイ

準備

自動プログラムを開始するか、オープンを予熱します。

サーモンの切り身をユニバーサルトレイにのせます。レモン果汁をかけます。塩コショウをします。サーモンの切り身に小さく切ったバターとディルを散らします。


オープン庫内にユニバーサルトレイを置き、サーモンの切り身を焼きます。

自動プログラム設定

 ； 鮭切り身

プログラム運転時間：27分

手動

調理モード：

温度：200-210℃

予熱：あり

調理時間：10-20分

棚位置：+HFC 70-C：1 ； -HFC 70-C：2

自動プログラム用レシピ

サーモントラウト

合計所要時間：65分

4人分

サーモントラウトの材料

サーモントラウト(1 kg、下処理済) 1尾まるごと
レモン 1個！果汁のみ
塩

詰め物の材料

エシャロット 2個
にんにく 2片
食パン 2枚
ケーパー(小) 50g
卵(中) 1個！卵黄のみ
オリーブオイル 大さじ 2
塩
コショウ
チリパウダー

アクセサリー

木製の串
ユニバーサルトレイ

準備

レモン果汁をサーモントラウトの上に絞ります。塩を中側と外側にふります。

詰め物を作るには、まずエシャロット、にんにく、パンをみじん切りにします。ケーパー、卵黄、オリーブオイル、エシャロット、にんにく、パンを混ぜます。塩、コショウ、チリパウダーをふります。

自動プログラムを開始するか、オープンを予熱します。

サーモントラウトに詰め物を詰めます。切り口を木製の串で閉じます。


サーモントラウトをユニバーサルトレイに置き、オープン庫内にスライドさせます。サーモントラウトを調理します。

自動プログラム設定

 ヒメマス

プログラム運転時間：46分

手動

調理モード：

温度：210-220℃

予熱：あり

調理時間：30-40分

棚位置：+HFC 70-C：1！-HFC 70-C：2

ポテトチーズグラタン

合計所要時間：90分

4人分

グラタンの材料

じゃがいも 600g、煮崩れしやすいもの
 ゴーダチーズ 75g、すりおろす

型に塗る用

にんにく 1片

トッピング用

生クリーム 250ml

塩 小さじ 1

コショウ

ナツメグ

トッピング用

ゴーダチーズ 75g、すりおろす

アクセサリー

耐熱皿、φ26cm

コンビラック

準備

耐熱皿ににんにくをすり込みます。

トッピング用に、クリーム、塩、コショウ、ナツメグを混ぜます。

じゃがいもの皮を剥き、3-4mmの厚さにスライスします。じゃがいも、ゴーダチーズ、クリーム、トッピングを混ぜ、耐熱皿に移します。


ゴーダチーズをふりかけます。

オーブンのコンビラックにジャガイモとチーズのグラタンを置き、きつね色になるまで焼きます。

自動プログラム設定

[Auto] | ポテト グラタン

プログラム運転時間：50分

手動調理モード：

温度：180-190℃

予熱：なし

調理時間：55-65分

棚位置：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：2

自動プログラム用レシピ

ラザニア

合計所要時間：125分

4人分

ラザニアの材料

ラザニアシート (下茹でてないもの) 8枚

ボロネーゼソースの材料

ベーコン 50g | みじん切り
合挽き肉 (牛:豚=5:5) 375g
玉ねぎ 2個 | さいの目切り
缶詰トマト 800g、皮なし
トマトペースト 30g
ブイヨン 125ml
タイム(生) 小さじ1 | みじん切り
オレガノ(生) 小さじ1 | みじん切り
バジル(生) 小さじ1 | みじん切り
塩
コショウ

マッシュルームソースの材料

バター 20g
玉ねぎ 1個 | みじん切り
マッシュルーム (生) 100g | 薄切り
薄力粉 大さじ2
生クリーム 250ml
牛乳 250ml
塩
コショウ
ナツメグ
パセリ (生) 大さじ2 | みじん切り

トッピング用

ゴーダチーズ 200g、すりおろす

アクセサリー

耐熱皿、32cm x 22cm
コンビラック

準備

ボロネーゼソースを作るには、まずノンスティック加工のフライパンを温めます。ベーコンを炒め、ひき肉を加え、常に混ぜながら炒め続け

ます。玉ねぎを加えて炒めます。トマトを刻みます。トマト、トマト缶の汁、トマトペースト、ブイヨンを加えます。ハーブ、塩、コショウで味を調えます。約5分煮ます。


マッシュルームソースを作るには、まず玉ねぎをバターで炒めます。マッシュルームを加えて、さっと炒めます。薄力粉をふりかけ、混ぜます。生クリームと牛乳を加えて煮詰めます。塩、コショウ、ナツメグをふります。ソースを約5分煮ます。最後に、パセリを加えます。

ラザニアを作るには、耐熱皿に以下の順序で材料を重ねていきます。

- ーボロネーゼソースの3分の1
- ーラザニアシート4枚
- ーボロネーゼソースの3分の1
- ーマッシュルームソースの半分
- ーラザニアシート4枚
- ーボロネーゼソースの3分の1
- ーマッシュルームソースの半分

ラザニアにゴーダチーズを振りかけ、オープンコンビラックに置き、きつね色になるまで焼きます。

自動プログラム設定

 | ラザニア
プログラム運転時間：55分

手動

調理モード：
温度：185-195℃
予熱：なし
調理時間：55-65分
棚位置：+HFC 70-C：1 | -HFC 70-C：1

以下は、AirFry 調理モードで使用するレシピ
です。

最良の調理結果を得るために、レシピに記載さ
れている分量とアクセサリーを使用することを
推奨します。

ファラフェル、ヨーグルトディップ添え

合計所要時間：60分+12時間の浸漬時間
4人分

ファラフェルの材料

ひよこ豆(乾燥) 250 g
水 2 L
玉ねぎ 2つ | みじん切り
にんにく 2片 | みじん切り
パセリ 30 g | 刻んだもの
レモン果汁 大さじ2
オリーブオイル 大さじ1
ごまペースト(タヒニ) 50 g
コリアンダー(粉) 小さじ1
オレガノ 小さじ1
ラスエルハナウト 小さじ1/2
クミン 小さじ1
塩 小さじ1½
コショウ ひとつまみ
チリパウダー ひとつまみ
薄力粉 60 g
ベーキングパウダー 小さじ1

ヨーグルトディップの材料

ヨーグルト(脂肪分3.5%) 500 g
クリームチーズ 100 g
ごまペースト(タヒニ) 大さじ1
レモン果汁 大さじ3
パセリ 20 g | 刻んだもの
塩 小さじ1
コショウ ひとつまみ

アクセサリー

こし器
刃付きミキサー
生地フック付きミキサー
穴あきベーキングAirFryトレイ

作り方

ひよこ豆は最低12時間水に浸しておく。


ヨーグルトディップを作るには、すべての材料を混ぜ合わせ、冷やす。

ひよこ豆をこし器で水気を切る。

パセリ、玉ねぎ、にんにく、レモン汁、オイル、タヒニ、スパイスをミキサーにかける。ひよこ豆を少しずつ混ぜ入れる。ひよこ豆を加える際に、材料を混ぜたものを大さじ1加える。

すべてをボウルに移す。小麦粉とベーキングパウダーを混ぜてこねる。混ぜ合わせたものを24個のボール状にする。手のひらでボールを少し平らにし、穴あきベーキングAirFryトレイに並べる。オープンに入れ、きつね色になるまで焼く。

設定

調理モード： | AirFry
温度：210° C
調理時間：18分
棚位置：2

フライドポテトとサツマイモのフライドポテト

合計所要時間：50分

4人分

フライの材料

ジャガイモ(煮崩れしにくいもの)500g | 棒状に切る(約0.5 x 0.5 x 6 cm)
サツマイモ 500g | 棒状に切る(約0.5 x 0.5 x 6 cm)
ひまわり油 30 ml

ディップの材料

ギリシャヨーグルト 150g
バターミルク 150g
レモン 1/4個 | 果汁と皮
ディル 1/2束
ローズマリー(乾燥) 小さじ1/4
オレガノ(乾燥) 小さじ1/4
オニオンパウダー 小さじ1/2
ガーリックパウダー 小さじ1/4
塩 ひとつまみ
コショウ ひとつまみ

調味塩の材料

塩 大さじ2
パプリカ(燻製) 小さじ1
オニオンパウダー 小さじ1/2
ガーリックパウダー 小さじ1/2

アクセサリー

調理器具
キッチンタオル
穴あきベーキングAirFryトレイ

作り方

コンロでお湯を沸かす。ジャガイモを熱湯で3分ゆでる。その後、冷水に落とし、キッチンタオルで水気を拭き取る。


ジャガイモをひまわり油に漬ける。その後、穴あきベーキングAirFryトレイに並べ、設定に従って調理する。15分後に裏返し、さらに10分調理する。

ディップを作るには、すべての材料を混ぜ合わせ、塩とコショウで味を調える。ディップは盛り付けるまで冷やしておく。

調味塩を作るには、すべてのスパイスを混ぜ合わせておく。

調理時間の最後に、フライドポテトにしっかりと味付けをし、ディップを添える。

設定

調理モード： | AirFry
温度：220 °C
調理時間：25分
棚位置：2

AirFry用レシピ

ごま豆腐スティック

合計所要時間：35分

3人分

材料

豆腐 400g

テリヤキソース 大さじ3

ごまペースト(タヒニ) 大さじ4

植物油 大さじ2

アガベシロップ 大さじ2

白ごま 大さじ1

黒ごま 大さじ1

コーンフラワー 大さじ1

パン粉 大さじ3

アクセサリー

キッチンペーパー

飛散防止天板

ユニバーサルトレイ

作り方

豆腐を1cmの厚さに切り、キッチンペーパーでしっかりと挟む。次に、豆腐を幅1cm、長さ3cmの棒状に切る。豆腐の水分をできるだけ取り除くために、再びキッチンペーパーで挟む。棒状の豆腐はキッチンペーパーの上に15分間置く。

テリヤキソース、ごまペースト(タヒニ)、オイル、アガベシロップを混ぜ合わせる。このソースとごまを混ぜる。

豆腐をボウルに入れ、コーンフラワーを加える。豆腐がコーンフラワーで均一にコーティングされるまで、ボウルの中で混ぜる。表示された設定でオーブンを予熱する。

豆腐を入れたボウルにソースを加え、全体を混ぜ合わせる。次にパン粉を振をまぶし、もう一度全体を混ぜる。ユニバーサルトレイの上に飛散防止天板を置き、その上に豆腐を互いに触れないように置く。予熱したオーブんに豆腐を入れて焼く。

設定：予熱

調理モード： Booster

温度：190°C

設定：ごま豆腐スティックのベーキング

調理モード： AirFry

温度：190°C

調理時間：7分

棚位置：2

バイクドポテト、チーズ、ネギ、ベーコン添え

合計所要時間：70分

4人分

ジャガイモの材料

ジャガイモ(各200g) 4個

油 大さじ2

塩 小さじ2

ディップの材料

サワークリーム 150ml

チャイブ 30g | みじん切り

塩 ひとつまみ

コショウ ひとつまみ

ナツメグ(粉末) 1つまみ

トッピングの材料

ベーコン 100g | さいの目切り

ネギ 1/2本 | 小口切り

熟成チーズ(グリュイエール、スプリンツ、エメンタルなど)200g | すりおろす

アクセサリ

飛散防止天板

ユニバーサルトレイ

作り方

ジャガイモをよく洗い、水気を拭きとる。ジャガイモをフォークで刺す。その後、たっぷりのオイルと塩を揉み込む。ユニバーサルトレイに飛散防止天板を置き、ジャガイモをのせて、調理段階1と2に従って焼く。

その間に、サワークリームとチャイブを混ぜてディップを作る。塩、コショウ、ナツメグで味を調える。


トッピング用に、ベーコンを中火でカリカリになるまで炒める。ネギを用意する。

第2段階の調理が終わったら、オープンからジャガイモを取り出す。丁寧に半分に切り、切り口を上にして飛散防止天板に並べる。チーズをのせ、調理段階3の設定できつね色になるまで焼く。

バイクドポテトにネギ、ベーコン、ディップを添える。

設定

調理段階 1


調理モード： AirFry

温度：200°C

調理時間：20分

棚位置：2


調理段階 2

調理モード： AirFry

温度：180°C

調理時間：30分

調理段階 3

調理モード：

温度：180°C

調理時間：10分

棚位置：3

バイクドポテト、フェタ、ザジキ、ギリシャ風サラダ添え

合計所要時間：70分

4人分

ジャガイモの材料

ジャガイモ(各200g) 4個

油 大さじ2

塩 小さじ2

ザジキの材料

キュウリ 1/2本

塩 小さじ1/4

ギリシャヨーグルト 200g

にんにく 1片 | みじん切り

塩 小さじ1/4

コショウ ひとつまみ

レモン 1/2個 | 果汁と皮

サラダの材料

キュウリ 1/2 | 角切り

トマト 3つ | 角切り

黄パプリカ 1つ | 細かく刻む

赤パプリカ 1つ | 細かく刻む

赤玉ねぎ 1個 | みじん切り

ドレッシングの材料

塩 小さじ1/2

コショウ ひとつまみ

レモン 1/2個 | 果汁のみ

ディル 小さじ1 | 刻んだもの

トッピングの材料

フェタチーズ 200g | くだしたもの

アクセサリ

飛散防止天板

ユニバーサルトレイ

作り方

ジャガイモをよく洗い、水気を拭きとる。ジャガイモをフォークで刺す。その後、たっぷりのオイルと塩を揉み込む。ユニバーサルトレイに飛散防止天板を置き、ジャガイモをのせて、調理段階1と2に従って焼く。

その間に、ザジキ用のキュウリをすりおろして塩をふって、10分間置く。

キュウリの水気を絞る。水気を切ったキュウリをヨーグルトとにんにくと混ぜる。塩、コショウ、レモン汁、レモンの皮を加えて味を調える。

サラダ用に、野菜をボウルに入れる。


ドレッシング用に、塩、コショウ、ディル、レモン汁、オリーブオイルを混ぜ合わせる。サラダにドレッシングをかける。盛り付けるまで脇に置いておく。

第2段階の調理が終わったら、オーブンからジャガイモを取り出す。丁寧に半分に切り、切り口を上にして飛散防止天板に並べる。フェタチーズをふりかけ、調理段階3の設定できつね色になるまで焼く。

バイクドポテトにザジキとサラダを添える。

設定

調理段階 1


調理モード： | Air Fry

温度：200 °C

調理時間：20分

棚位置：2


調理段階 2

調理モード： | Air Fry

温度：180 °C

調理時間：30分

調理段階 3

調理モード： | Air Fry

温度：180 °C

調理時間：10分

棚位置：3

ズッキーニのフライドポテト、ブルーチーズディップとチリソース添え

合計所要時間：55分

2人分

野菜の材料

ズッキーニ 2本
 卵(中) 3個
 牛乳(全乳) 50 ml
 ひまわり油 大さじ2
 パン粉 200 g
 塩 小さじ2
 ガーリックパウダー 小さじ1/2
 玉ねぎ(すりおろし) 小さじ1/2
 黒コショウ | 粗挽き 小さじ1/4
 熟したリンゴ 100 g | すりおろす
 薄力粉 100 g

ブルーチーズディップの材料

ブルーチーズ(熟成) 150 g
 マヨネーズ 大さじ2
 ヨーグルト(脂肪分3.5%) 80 g
 塩 ひとつまみ
 コショウ ひとつまみ
 パプリカ(燻製) 小さじ1/4

盛り付け時に

シラチャーソース 小さじ1

アクセサリー

飛散防止天板
 ハンドブレンダー
 ユニバーサルトレイ

作り方

ズッキーニを横半分に切り、各8等分に切る。

卵、牛乳、油をボウルに入れてかき混ぜる。

別のボウルでパン粉、スパイス、アルピーヌチーズを混ぜ合わせる。小麦粉を3つ目のボウルに入れる。ズッキーニにパン粉をまぶす。

そのためには、まずズッキーニを小麦粉にまぶし、次に卵液に浸す。次にパン粉をまんべん


なくまぶす。より均一でカリッとした衣をつけるには、卵液とパン粉を混ぜたものを2度づけする。

飛散防止天板をユニバーサルトレイの上に置き、その上にズッキーニをのせて、設定通りに焼く。15分後に裏返し、さらに10分焼く。

ディップを作るには、すべての材料を1分ほどかき混ぜる。長時間混ぜすぎると、ディップが分離することがある。ディップは盛り付けるまで冷やしておく。

フライドズッキーニにディップを添え、シラチャーソースをかける。

設定

調理モード： | AirFry
 温度：205 °C
 調理時間：25分
 棚位置：2

トウモロコシのグリル、ホイシングレーズとコールスロー添え

合計所要時間：40分

4人分

ドレッシングの材料

マヨネーズ 100g

リンゴ酢 大さじ1

マスタード 大さじ1

上白糖 小さじ1/2

塩 ひとつまみ

コショウ ひとつまみ

サラダの材料

キャベツ 1/4 | 細い短冊切り

赤キャベツ 1/4個 | 細切り

ニンジン 2本 | 細切り

トウモロコシのホイシングレーズ用

トウモロコシ 4本(下茹したもの) | 4等分

ホイシソース 50g

マヨネーズ 50g

盛り付け時に

白ごま 大さじ2

アクセサリー

飛散防止天板

ユニバーサルトレイ

作り方


ドレッシング用に、マヨネーズ、リンゴ酢、マスタード、砂糖を混ぜ合わせる。塩、コショウで味を調える。サラダは、キャベツ、赤キャベツ、ニンジンをボウルに入れて混ぜる。サラダにドレッシングをかけ、混ぜ合わせる。サラダは盛り付けるまで置いておく。

飛散防止天板をユニバーサルトレイの上に置き、その上にトウモロコシをのせて、設定通りに調理する。

グレーズ用に、ホイシソースとマヨネーズを混ぜ合わせる。15分後、トウモロコシにホイシソースを塗り、さらに10分調理する。

お好みでトウモロコシにごまを振りかける。コールスローを添える。

設定

調理モード： Air Fry

温度：210°C

調理時間：25分

棚位置：2

チキンナゲット、ココナッツセサミコーティング

合計所要時間：25分

2人分

コーティングの材料

パン粉 100g

白ごま 大さじ50g

乾燥ココナッツ50g

塩 小さじ2

パプリカ(燻製) 小さじ1

ガーリックパウダー 小さじ1

オニオンパウダー 小さじ1

薄力粉 100g

卵(中) 3個

植物油 大さじ1

牛乳(全乳) 大さじ3

チキンナゲットの材料

鶏むね肉 2枚(下処理済み) | 指の幅ぐらいに切る

盛り付け時に

甘口チリソース 小さじ2

アクセサリー

穴あきベーキングAirFryトレイ

作り方


コーティング用として、パン粉、ごま、乾燥ココナッツ、塩、パプリカ、オニオンパウダー、ガーリックパウダーをボウルで混ぜ合わせる。小麦粉を別のボウルに入れる。卵、油、牛乳を3つめのボウルでかき混ぜる。

鶏肉にパン粉をまぶす。

そのためには、まず鶏肉を小麦粉にまぶし、次に卵/油液に浸す。その後、パン粉とスパイスを混ぜたものをまぶす。まぶしたナゲットを穴あきベーキングAirFryトレイに直接置き、設定に従って調理する。約10分後に裏返す。

出来あがったチキンナゲットにスイートチリソースを添える。

設定

調理モード： ; AirFry

温度：210°C

調理時間：15分

棚位置：2

タラの包み焼き

合計所要時間：70分

4人分

タラの包み焼きの材料

バター 60g | 柔らかくしたもの
マスタード 大さじ1
ドライトマトオイル漬け 50g
イタリアンパセリ 1/2束
チャイブ 1/2束
レモンタイム 大さじ1
パン粉 60g
タラ切り身 4つ(各150g、下処理済)
塩 4つまみ

パプリカポテトサラダの材料

赤パプリカ 2個 | 粗みじんにしたもの
黄パプリカ 2個 | 粗みじんにしたもの
ジャガイモ(煮崩れしにくいもの)200g | 薄いくし切り
赤玉ねぎ 1個 | くし形に切る
にんにく 1片 | 潰す
オリーブオイル 大さじ1
塩 小さじ1/2
パプリカ(燻製) 小さじ1/4

ドレッシングの材料

バルサミコ酢 30ml
マスタード 大さじ1
はちみつ 大さじ2
塩 ひとつまみ
コショウ ひとつまみ
オリーブオイル 60ml

盛り付け時に

ルッコラ 125g | 洗う

アクセサリー

ハンドブレンダー
飛散防止天板
ユニバーサルトレイ
蓋付きの瓶

作り方


パイ生地用に、バター、マスタード、サンドライトマト、パセリ、レモンタイム、チャイブを混ぜ合わせる。パン粉を混ぜ入れ、塩で味を調える。タラの切り身の水気を拭き取り、塩を振る。パイ生地をタラの切り身の大きさに合わせて4つに切り、上にのせる。飛散防止天板をユニバーサルトレイに置く。飛散防止天板の左側にタラを置く。

野菜は、2種類のパプリカ、ジャガイモのくし形切り、玉ねぎ、にんにくをボウルに入れ、オイルを回しかけ、味を調える。次に、飛散防止天板の右側に野菜を並べる。トレイをオープンに入れ、タラと野菜を指定された設定で調理する。

ドレッシング用に、バルサミコ酢、マスタード、はちみつ、塩、コショウをふた付きの瓶に入れて混ぜ合わせる。オリーブオイルを加えて瓶を密閉し、約1分間よく振る。

食べる前に、ルッコラと温野菜を混ぜ合わせ、ドレッシングでサラダをマリネする。サラダにタラを盛り付ける。

設定

調理モード： | Air Fry

温度：210°C

調理時間：20分

棚位置：2

バナナのピスタチオとはちみつトッピング

合計所要時間：25分

4人分

材料


ピスタチオナッツ 50g | 殻付き

塩 ひとつまみ

バナナ 4本

はちみつ 大さじ 2

設定

調理モード： AirFry

温度：200°C

調理時間：8分

棚位置：2

アクセサリー

フライパン

飛散防止天板

ユニバーサルトレイ

作り方

ピスタチオを粗く刻み、フライパンで軽く炒る。塩を加える。コンロから調理器具を取り出し、そのまま短時間冷ます。

飛散防止天板をユニバーサルトレイに置く。バナナを縦半分に切り(皮付きのまま)、切り口を上にして飛散防止天板の上に置く。はちみつとピスタチオを混ぜる。ピスタチオとはちみつを混ぜたものを半分に切ったバナナに塗る。バナナをオープンに入れて焼く。

AirFry用レシピ

パステル・デ・ナタ

合計所要時間：60分

12人分

生地材料

卵(中) 2個

37g バニラカスタードパウダー(調理用)

牛乳(全乳) 200ml

ダブルクリーム 250ml

上白糖 70g

塩 ひとつまみ

パイ生地 約275g

トッピング用

アイシングシュガー 小さじ1

シナモン ひとつまみ

型に塗る用

バター 小さじ1

アクセサリー

こし器

マフィン型(12個用)

泡だて器

めん棒

コンビラック

作り方

卵を溶いて、こし器でこしておく。牛乳大さじ5とカスタードパウダー、卵をなめらかになるまで混ぜる。残りの牛乳、生クリーム、砂糖、塩を混ぜながら沸騰させる。コンロから調理器具を外し、混ぜながらカスタードを加える。かき混ぜながらすべてを沸騰させる。混ぜ合わせたものをボウルに注ぎ、カバーをして冷やす。

マフィン型にバターを塗る。パイ生地を丸め、直径10cmの円形に12個切り抜く。マフィン型のくぼみに生地を入れ、底に気泡が入らないように、また生地がくぼみからはみ出さないようにしっかりと押し込む。

カスタードを12個の型に流し込む。マフィン型をオーブンのコンビラックの上に置く。生地をカスタードに茶色の点が見えるまで焼く。

アイシングシュガーとシナモンを混ぜ合わせ、温かいうちに生地に振りかける。温かいうちに型から取り出し、コンビラックの上で冷ます。

設定

調理モード： Air Fry

温度：200°C

調理時間：18分

棚位置：2

ヴィーガン・パステル・デ・ナタ

合計所要時間：60分

12人分

生地材料

オーツミルク 500 ml

片栗粉 40 g

上白糖 40 g

バニラポッド 1個

パイ生地 約275 g

シナモン(粉) 小さじ1/4

盛り付け時に

シナモン(粉) 小さじ1/4

アクセサリー

マフィン型(12個用)

泡だて器

調理器具

めん棒

コンビラック

作り方

オートミルク大さじ4と片栗粉を混ぜておく。残りのオートミルクに砂糖、バニラシード、バニラポッドを加えて沸騰させる。沸騰したオートミルクに、片栗粉を混ぜたオートミルクを混ぜる。とろみをつけたものを混ぜながら約1分沸騰させ、ボウルに注ぎ、カバーをして冷ます。


パイ生地を丸め、12等分にして冷やす。生地を1枚ずつ取り出し、直径約10 cmの円形に伸ばす。マフィン型のくぼみに生地を入れ、底に気泡が入らないように、また生地がくぼみからはみ出さないようにしっかりと押し込む。残りの11枚も同様に作る。

カスタードを型の3/4まで入れる。マフィン型をオープンに入れ、コンビラックの上に置き、指定された設定ですぐに生地を焼く。独特

の風味を出すには、パステリス・デ・ナタの上に黒っぽい点がいくつかあることが好ましい。盛り付ける前にシナモンをまぶす。

設定

調理段階 1


調理モード：  ; AirFry

温度：210 °C

調理時間：25分

棚位置：2

調理段階 2

調理モード：  ; AirFry

温度：245 °C

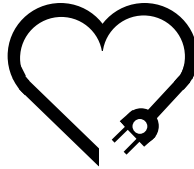
調理時間：10分

棚位置：2

通信モジュールの著作権とライセンス

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

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



愛情点検

長年ご使用の調理機器の点検を！

ご使用の際、このような症状はありませんか？

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



●使用を中止してください●

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

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社

カスタマーサービス 0120-310-647 (フリーダイヤル)

〒153-0063 東京都目黒区目黒1-24-12 オリックス目黒ビル4階

www.miele.co.jp

H 2465 B

ja-JP

M.-Nr. 12 433 070 / 01