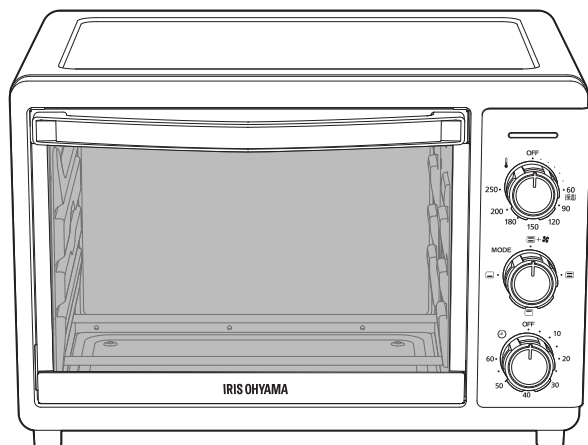


取扱説明書(WEB)

コンベクションオーブン

型番:FVC-D15C[室内・家庭用]



このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- 一般家庭用以外でご使用にならないでください。
無償保証の対象外になることがあります。
- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ご使用前に「[安全上の注意 P7](#)」を必ずお読みください。
- WEB マニュアルについては、「[WEB マニュアルの使いかた P2](#)」をご確認ください。

本製品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

WEB マニュアルの使いかた

ここでは「WEB マニュアル」の使いかたを案内します。

当サイトは下記のブラウザでの使用を推奨しています。

- ・Microsoft Edge ブラウザ(最新版)
- ・Google Chrome ブラウザ(最新版)

◆WEB マニュアルについて

■スマートフォン



■パソコン



① メニュー一覧/検索 切替ボタン(スマートフォンのみ)

☰ をタップするとメニュー一覧/検索画面が表示されます。

✕ を押すと元の画面に戻ります。

② 製品名、型番

お問い合わせ時には、製品名と型番をご連絡お願いいたします。

③ ページ内リンク

選択すると、ページ内の該当情報が表示されます。

④ 関連ページリンク

選択すると、WEB サイトや WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

⑤ メニュー

選択すると、メニュー一覧が表示されます。検索タブと切り替えて使用します。

⑥ メニューリスト

メニュー一覧を表示させます。

⑦ 検索タブ

選択すると、目的の情報を検索できるようになります。メニュータブと切り替えて使用します。

◆ 検索について

■ スマートフォン



■ パソコン



⑧ フリーワード検索

キーワードを入力することで、目的の情報を検索することができます。

⑨ 検索リスト

検索した結果が表示されます。選択すると、WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

- ・ デザインおよび仕様は予告なく変更することがあります。
- ・ Microsoft Edge は Microsoft Corporation の商標です。
- ・ Google Chrome は Google LLC の商標です。

もくじ

ご使用の前に.	7
安全上の注意.	7
使用上の注意.	14
確認と準備.	15
各部の名称.	15
付属品.	17
操作パネル.	18
初めて使用する前に.	19
設置する.	19
から焼きをする.	21
使いかた.	22
焼き網・トレイについて.	22
基本手順.	26
調理の目安.	31
クッキングガイド.	32
お手入れ.	58
お手入れについて.	58
本体・庫内.	58
パンくずトレイ.	59
焼き網・トレイ.	59

こんなときは.....	60
-------------	----

故障かな？と思ったら.....	60
-----------------	----

その他の情報.....	64
-------------	----

廃棄について.....	64
-------------	----

仕様.....	65
---------	----

保証とアフターサービス.....	66
------------------	----

保証規定.....	67
-----------	----

お問い合わせ.....	68
-------------	----

ご使用の前に

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

→ [警告 P7](#)

→ [注意 P11](#)

図記号の意味

	注意を促す記号です。		禁止を示す記号です。		必ず行うことを示す記号です。
---	------------	---	------------	--	----------------



誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

電源プラグ・電源コードは正しく使う

	- 電源プラグのほこりは定期的に取り ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。 - 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む ショートによる火災・感電の原因になります。 - 電源は交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使う 火災の原因になります。
 プラグを抜く	お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く 感電やけがの原因になります。
 ぬれ手禁止	ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない 感電・けが・やけどの原因になります。
	- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない ショートによる火災・感電の原因になります。 電源コードが破損したときは、修理専用コール P68 (☎ 電話をかける) へお問い合わせください。 - 電源コードを束ねて通電しない 過熱して火災・やけどの原因になります。 電源コードは、必ずのばして使用してください。 - 電源コードを傷付けない - 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない 傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないで

	ください。 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。 電源プラグの抜き差しによる運転や停止をしない 感電や停止は必ず本体のタイマーつまみを使用してください。 火災・感電の原因になります。
--	--

	- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、タイマーつまみを「切」に戻し、電源プラグをコンセントから抜く 発煙・火災・感電のおそれがあります。 〔異常の例〕 - 異常な音やにおいがする - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする - 運転中時々電源が切れる - 触れるとビリビリ電気を感じる ➡ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコール P68(☎ 電話をかける)へお問い合わせください。
	- スプレーをかけない(殺虫剤、整髪料、潤滑油など) - 引火性のもの(灯油・ガソリン・シンナーなど)、可燃性のもののそばで使わない - 油煙の舞う場所や近くで使わない 火災の原因になります。 オイルスプレーや調味料なども、食材を取り出して離れた場所でかけてください。

食材が発火・発煙した場合は

	- ガラス扉を開けない 食材が発火・発煙した場合は、炎が消えるまでガラス扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。 また、ガラス扉に水をかけないでください。ガラスが割れることがあります。 - 扉に水をかけない ガラス窓が割れることがあります。
 プラグを抜く	すぐに電源プラグをコンセントから抜く タイマーつまみも「切」に戻してください。

	・屋外で使しない ・壁や家具、カーテンなど、燃えやすいものの近くで使しない ・プラスチック製の家具や容器に入れたり、載せたりして使しない ・畳・じゅうたん・テーブルクロスなど熱に弱いものの上で使しない 火災の原因になります。
 接触禁止	・背面・側面の吸気口・排気口に手や顔を近づけない ・使用中や使用直後は、ヒーターや本体・本体内部・ガラス扉に触らない やけどの原因になります。
	・吸気口・排気口のすき間に、ピンや針金などの異物を入れない 火災・感電・けがの原因になります。
 水ぬれ禁止	・水回り、風呂場など湿気のある場所では絶対に使しない ・本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない 火災・感電の原因になります。
	・ガラス扉の周囲や背面・側面の吸気口・排気口をふさがない ・畳面・側面の吸気口・排気口や庫内の開口部に、異物を入れない 火災・感電の原因になります。
 分解禁止	・分解・修理・改造をしない 火災・感電・けがの原因になります。 修理技術者以外の方が修理を行うことは危険です。 修理については、お買い上げの販売店または修理専用コール P68( 電話をかける)にご相談ください。
	・使用後に食材を取り出すときは、鍋つかみや料理用のミトンまたは Tong などを使用する やけどの原因になります。 ・使用後は毎回お手入れする 調理くずや油脂分が残ったまま調理すると、火災・発煙の原因になります。
	・子どもなど取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない ・乗ったり寄りかかったりしない 感電・やけど・けがなどの原因になります。



- ・ 紙・プラスチック製など熱に弱い容器を入れない
火災の原因になります。



誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、財産の損害が発生するおそれがある内容を示しています。



- ・ アルミホイルなどをパンくずトレイに敷かない
過熱して火災・発煙の原因になります。



- ・ 必ずパンくずトレイを取り付けて使う
- ・ 調理後は、必ずパンくずトレイのくずをそうじする
火災・発煙の原因になります。

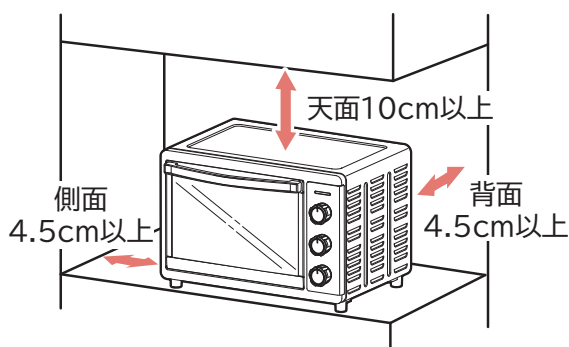
安全に設置する



- ・ 肩より高い位置に設置しない
食材を取り出すときに不安定になり、食材やガラス扉に触れてやけどをするおそれがあります。



- ・ 水平で安定した場所で使用する
不安定な場所で使用すると、落下・転倒して火災・けがの原因になります。
- ・ 壁・家具などから、図に示す距離を離す
せまい場所に設置すると、火災・過熱の原因になります。
風通しが良く、水などのかからないところに設置してください。
窓や家具のガラスからは、20cm 以上離してください。



調理禁止



- ・ 生の魚や肉、フライなど油脂の出るものを焼き網だけで調理しない
油脂が落ちたり、はねたりして、火災・発煙の原因になります。
付属のトレイや耐熱皿などを使用してください。
- ・ バターやジャムなどを塗ったパンを必要以上に焼かない
焼きすぎると、焦げて発火することがあります。
- ・ 缶詰やびん詰めなどを直接加熱しない
破裂したり、赤熱したりしてやけどの原因になります。

	・ 庫内が空のまま調理しない ガラス扉や庫内が過熱し、火災・発煙・やけどの原因になります。 少量の食品の調理についても注意してください。 使い始めのから焼きは、本書の説明にしたがってください。(→ から焼きをする P21) ・ 食材をヒーターに触れさせない 大きな食材はカットしてください。 大量の食材を一度に調理しないでください。
--	---

	・ お手入れは本体や各部が冷めてから行う 使用直後は熱くなるので、やけどに注意してください。
	・ 調理以外の用途に使用しない 火災・やけどの原因になります。 ・ 業務用など、家庭用以外の用途に使用しない 本製品は家庭用として設計されています。 業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。
 プラグを抜く	・ 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。 ・ 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く 絶縁低下により、火災・感電の原因になります。
	・ 本体の上にものを置かない 過熱したり、変形することがあります。 ・ 開けたガラス扉の上にものを置かない 本体が倒れたり、食材がすべり落ちて、けが・やけどの原因になります。 ・ ぶつけたり、落としたりして強い衝撃を与えない 故障して、火災・感電の原因になります。 ・ 本体の下のすき間にものや電源コードを通して使用しない 火災の原因になります。

使用中は

	・ 本体を移動しない 事故の原因になります。 ・ 必要以上に加熱しない 食材の発火・発煙の原因になります。 特に、油脂分の多い食材は発火しやすいので注意してください。 ・ そばを離れない 食材が発火・発煙することがあるので、注意してください。
---	---

	・ 焼き網やトレーをガスコンロなど他の調理器具に使用しない 変形や破損を起こし、本製品で使用了時に火災・発煙の原因になります。
	・ タイマー動作中にタイマーを延長しない タイマーが誤作動して、火災・発煙・過熱の原因になります。
	・ 使用中はタイマーが確実に動作していることを確認する タイマーが誤動作すると、火災・発煙・過熱の原因になります。

使用上の注意

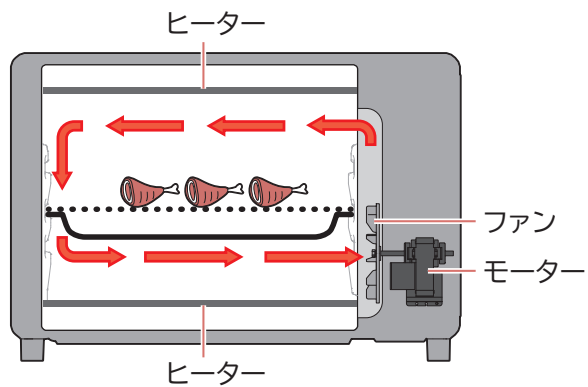
- ・ 直射日光やエアコン・暖房機器の温風が当たるところに設置しないでください。
変形・変色したり、温度調節ができなくなることがあります。
- ・ ベンジンやシンナーで拭いたりしないでください。
変形・変色することがあります。

■ コンベクションオーブンとは

上下ヒーターの直火だけでなく、ファンで熱を対流させて食材を包み込むように加熱します。

揚げ物も、なべを使用せずに調理するので、面倒な油の処理も必要なく、ヘルシーで手間のかからない調理機です。

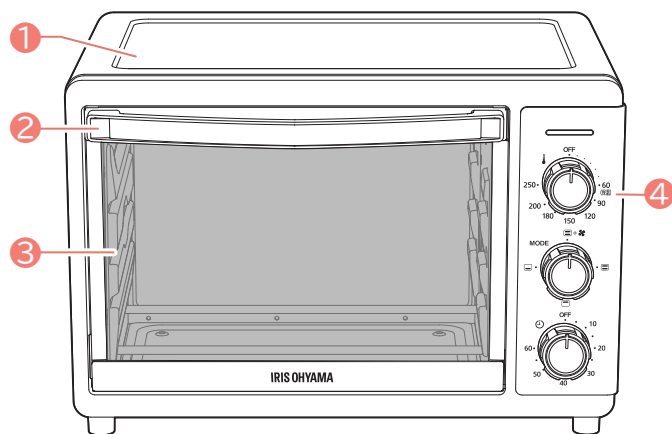
- ・ パン粉を使用する食材や油分の少ない食材でも、おいしい調理が可能です。



確認と準備

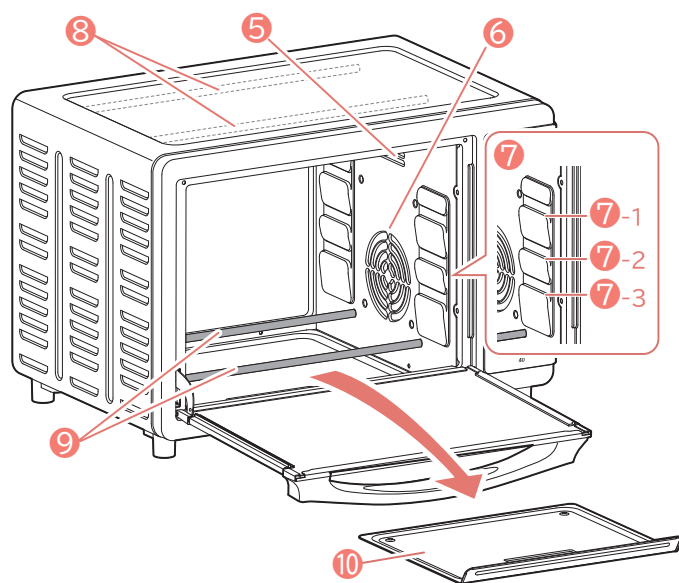
各部の名称

■ 正面



- ① 本体
- ② 取っ手
- ③ ガラス扉
- ④ 操作パネル(→[操作パネル P18](#))

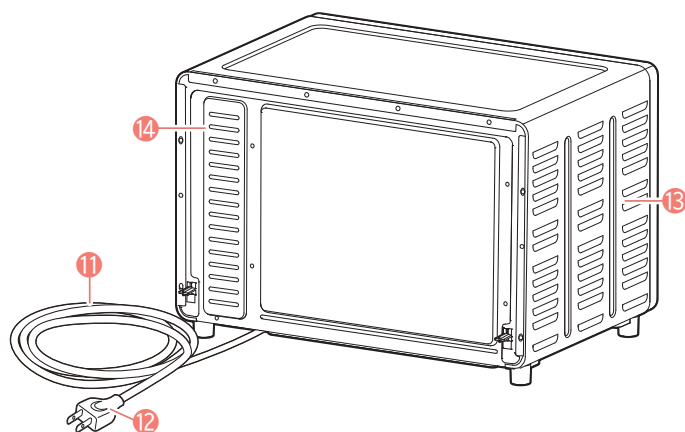
■ 庫内



- ⑤ 熱風吹き出し口
- ⑥ ファン(熱風吸気口)
- ⑦ 焼き網・トレイ取り付け棚

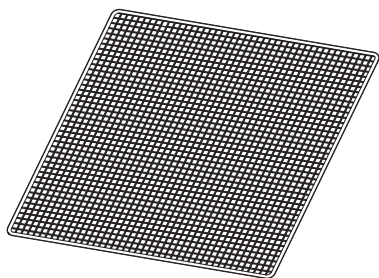
- ⑦-1 上段
- ⑦-2 中段
- ⑦-3 下段
- ⑧ 上ヒーター
- ⑨ 下ヒーター
- ⑩ パンくずトレイ

■ 背面

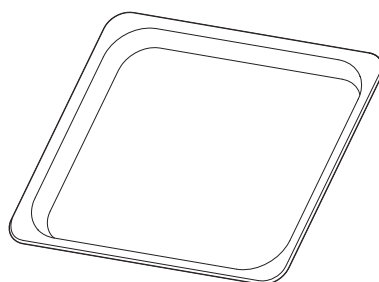


- ⑪ 電源コード
- ⑫ 電源プラグ
- ⑬ 吸気口
- ⑭ 排気口

付属品

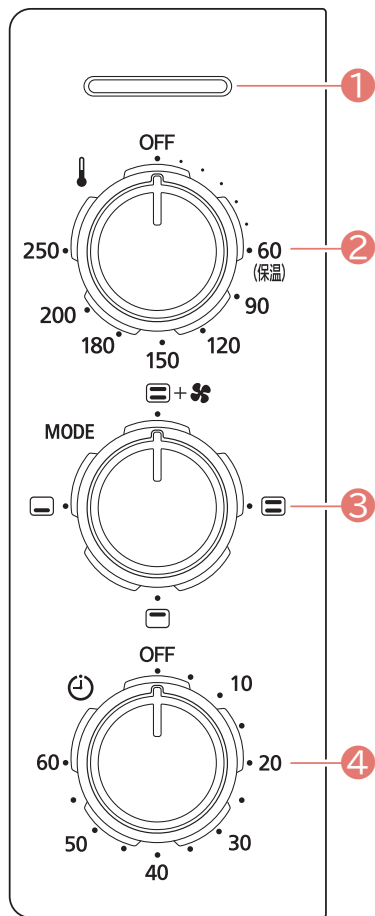


焼き網(脚付き)×1



トレイ×1

操作パネル



① 調理中ランプ

タイマーつまみを回して調理を開始すると点灯します。
調理が終了すると消灯します。

② 温度つまみ

調理温度を設定します。
「[調理の目安 P31](#)」「[クッキングガイド P32](#)」を参照して、焼き上がりや量に合わせて調節してください。

③ ヒーター切替つまみ

ファンや上下ヒーターのオン／オフを切り替えます。

④ タイマーつまみ(電源スイッチ兼用)

調理時間をセットします。タイマーつまみをセットすると、電源がオンになって調理が始まります。
10 分以内にセットするときは、「10」以上まで回してから戻してください。

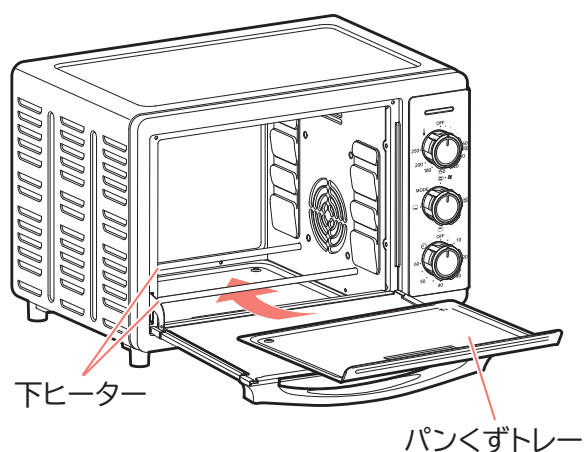
初めて使用する前に 設置する

梱包材を取り外し、パンくずトレイを取り付ける

- ① 梱包材を取り外し、扉固定用のテープをはがす
- ② 付属品の梱包を外す
- ③ パンくずトレイを取り付ける

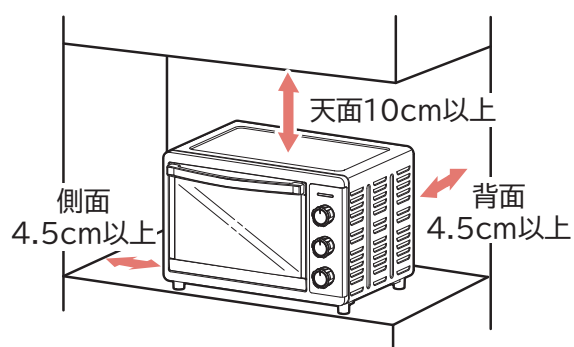
→ 取手のある方を手前にして、下ヒーターの下側にセットしてください。

※ 梱包材やテープの取り外し忘れにご注意ください。



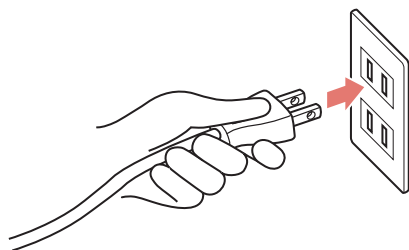
設置場所に設置する

※ 「[安全に設置する P11](#)」を参照の上、設置してください。



- ・ 直射日光やエアコン・暖房器具の風があたるところに設置しないでください。
変形・変色したり、温度調節ができなくなることがあります。

電源プラグをコンセントに差し込む



注意

本体の下は熱くなることがあります。
電源コードは絶対に本体の下を通さないでください。
電源コードが本体に接触しないように離して使用してください。

→ [空焼きをする P21](#)

から焼きをする

初めて使用する前に、から焼きをしてください。

においや煙が出ることがありますが、異常ではありません。
換気をしながら行ってください。

1 「設置する P19」を参考に設置する

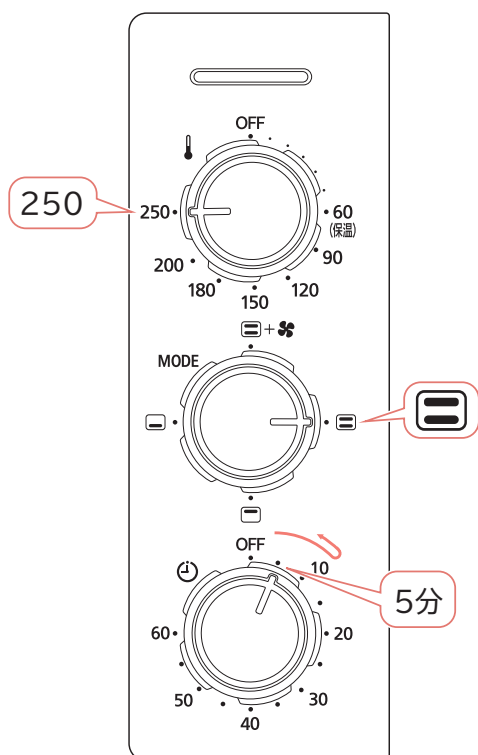
庫内に何も入れずに、温度つまみ:250℃、ヒーター切替つまみ:上下ヒーター、タイマーつまみ:5分に合わせる

タイマーつまみは、「10」以上に回してから「5」まで戻してください。

調理中ランプが点灯し、空焼きが始まります。

終了すると、「チーン♪」と鳴ってお知らせします。

2



注意

タイマーを「10」以下に合わせるときは、「10」以上に回してから戻して合わせてください。
「10」以上に回さないと、ヒーターがオンにならない仕様です。



警告

から焼き中およびから焼き後しばらくは、本体・ガラス窓・庫内・パンくずトレイは高温になっています。
直接触れないように注意してください。

使いかた

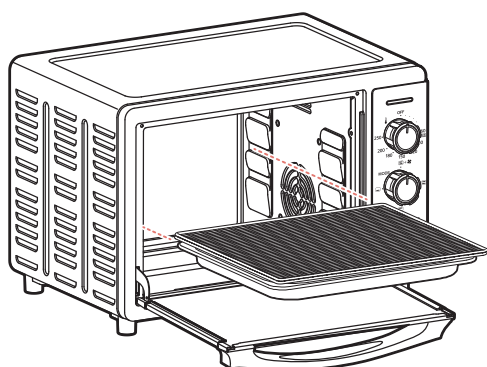
焼き網・トレイについて

—使いかた

メニューによって使い分けてください。

■ 焼き網+トレイ（重ねて同じ段に取り付け）

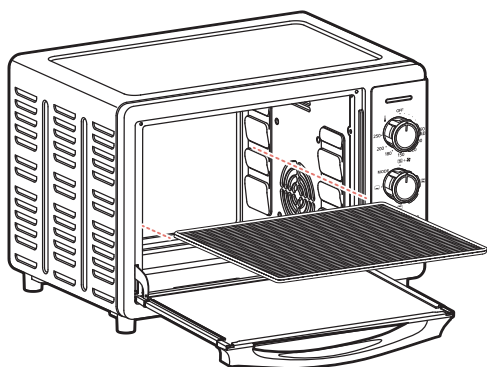
ノンフライ調理・肉のロースト・焼き魚など、油脂などがたれるおそれがある食材に使用してください。



■ 焼き網のみ

トースト・もちなどは、先に焼き網を取り付けてから食材を載せてください。

油脂などがたれるおそれがない食材（焼き芋など）にも使用できます。

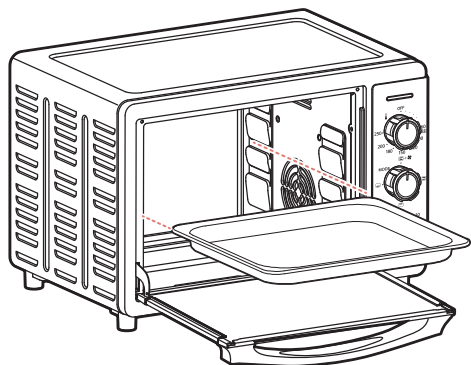


■ トレーのみ

グラタンなど耐熱皿を使用するメニューは、耐熱皿を直接トレーに載せてください。

クッキー・バターロールなどは、トレーにクッキングシートを敷いてください。

オイル焼きなど、オイルやソースをかけて調理するメニューのときに使用してください。



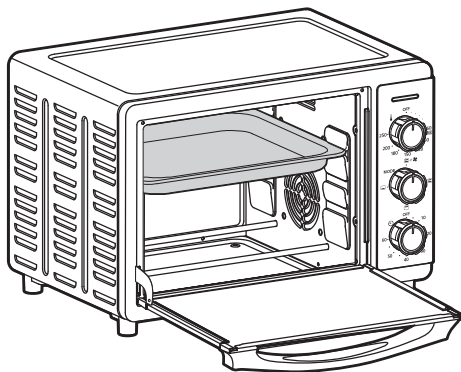
—取り付け位置

取り付け位置は 3 か所あります。

ヒーターとの距離や食材の大きさによって、取り付ける位置を選んでください。

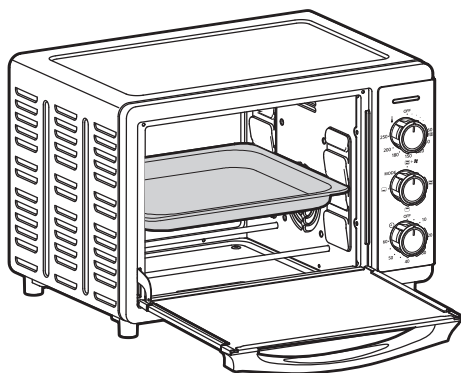
■ 焦げ目を付けたい

- ・ 上ヒーター調理などでこんがりと焼きたい場合などは、上の段に取り付けてください。



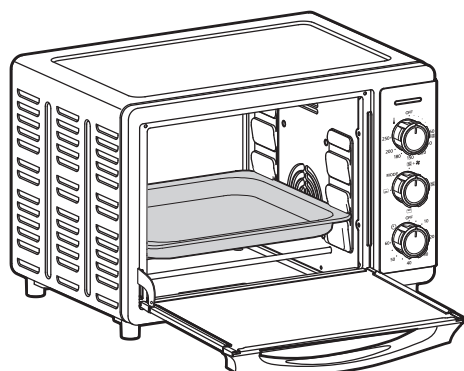
■ 上下均等に調理したい

- ・ トーストなどは中段に取り付けてください。



■ 食材が大きい

- ・ 上ヒーターに近すぎて焦げるような場合は、下の段に取り付けてください。

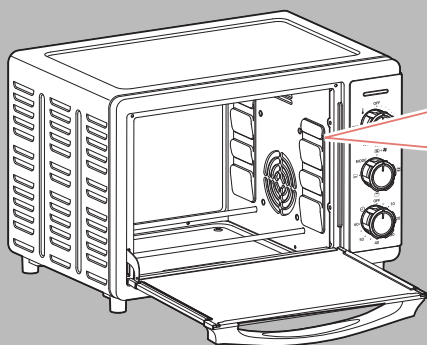


- ・ 焼き網・トレイを取り付ける段は、左右にあります。
焼き網・トレйを取り付けるときは、前後左右同じ段になるように取り付けてください。

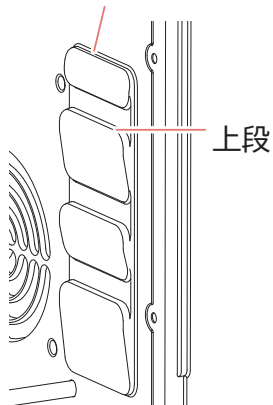
- ・ 上段より上の段には絶対に載せないでください。



注意



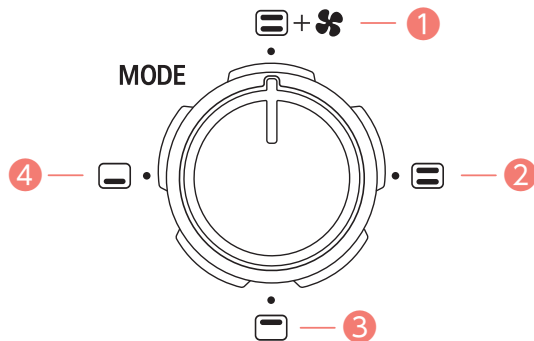
上段より上の段には
絶対に載せないでください。



上段

基本手順

ヒーター切替つまみで調理法を選択する



① 上下ヒーター+ファン

上下ヒーターとファンによる対流で、食材を包み込むように加熱します。

ノンフライ調理・肉のロースト・焼き芋・ケーキ・トーストなど幅広い調理に使えます。

② 上下ヒーター

一般的なオーブンとしての加熱方法です。ピザ・魚・野菜・グラタン・もちなどの調理に使えます。

③ 上ヒーター

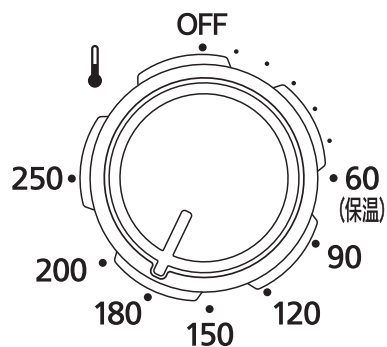
肉や魚を香ばしく焼いたり、ケーキや料理の最後に焦げ目を付けたいときなど、グリルのような使いかたができます。

④ 下ヒーター

下ヒーターからの熱でじっくり加熱します。プリンなどの調理に使えます。

「[調理の目安 P31](#)」を参考にして設定してください。

温度調節つまみを調理する温度に合わせる



- ・ 設定範囲: 60～250℃
- ・ OFF～60 の間に合わせても加熱されません。

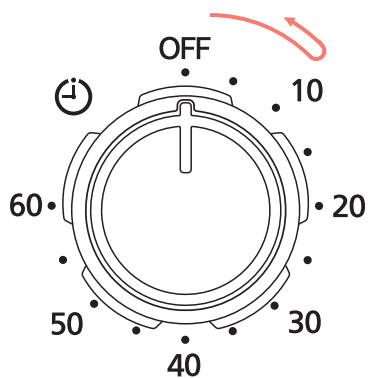
■ 予熱するときは

タイマーつまみを予熱時間に合わせて、スタートしてください。

- ・ 調理中ランプが点灯します。

予熱の目安(室温 20℃の場合)

温度	時間
150 ～ 170℃	3 ～ 4 分
180 ～ 200℃	4 ～ 6 分
210 ～ 250℃	6 ～ 8 分



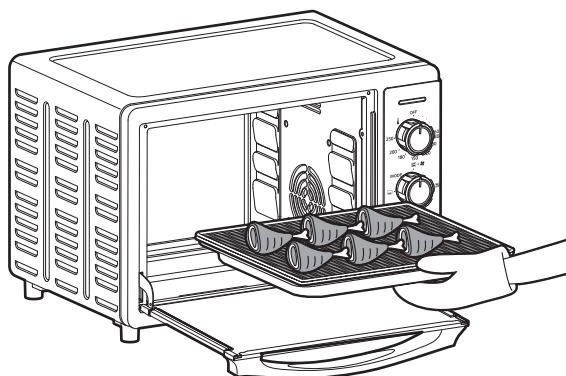
タイマーを「10」以下に合わせるときは、「10」以上に回してから戻して合わせてください。

「10」以上に回さないと、ヒーターがオンにならない仕様です。

食材を入れる

焼き網・トレーなどに食材をのせ、焼き網・トレー取り付け棚にセットしてください。

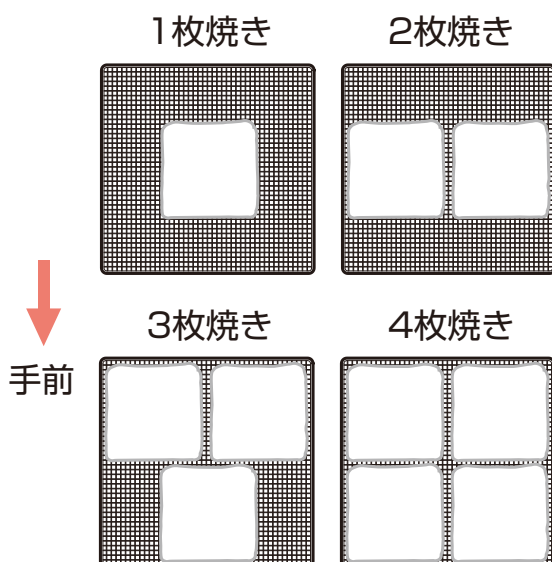
- ・ 焼き網・トレーの使いかたおよび取り付け棚の位置は「[焼き網・トレーについて P22](#)」を参照してください。
- ・ 食材は均等にのせてください。重なっていると仕上がりにムラが出ます。
重なっている場合は、途中上下を入れ替えるなどして、均等に加熱されるようにしてください。



ポイント

トーストやもちなどは、焼き網の中央に均等に置いてください。

例:トーストの場合



注意

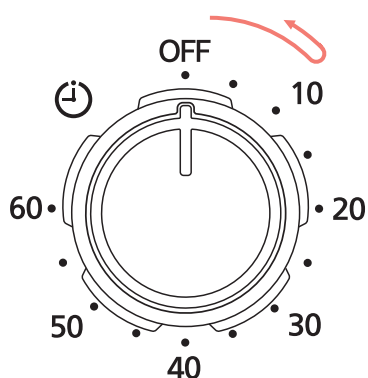
- ・ ラップ・プラスチック製・紙製の容器などはいれないでください。
- ・ トレーに大量の油や水などを入れないでください。
火災・感電の原因になるおそれがあります。

- ・ アルミホイルを使用する場合は、ヒーターに触れないように注意してください。
アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。

タイマーつまみを調理する時間に合わせる→加熱スタート

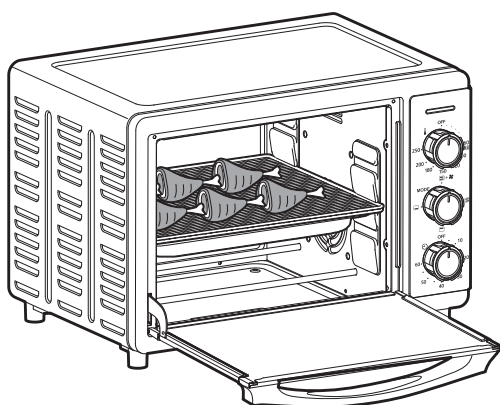
「[調理の目安 P31](#)」を参考にして設定してください。

- ・ 調理中ランプが点灯します。
- ・ 途中で加熱を止めるときは、「OFF」に戻してください。



タイマーを「10」以下に合わせるときは、「10」以上に回してから戻して合わせてください。
「10」以上に回さないと、途中でタイマーが止まり、ヒーターが消灯しない原因になります。

できあがり



- ・ チーン♪と鳴ってタイマーが切れ、調理中ランプが消灯します。
- ・ タイマーが切れた後もしばらく動く音がしますが、故障ではありません。



- ・ 食材を取り出すときに、上下ヒーターに触れないように注意してください。
- ・ 調理中・調理後しばらくは、本体・ガラス窓・焼き網は高温になっています。
直接触れないようにしてください。

- ・ 調理の際、庫内やヒーター表面に油脂や汚れが付くことがあります。
庫内やヒーターに付いた汚れは、調理のたびに本体が冷めてからペーパータオルなどで拭き取ってください。
放置すると、取れにくくなるだけでなく、火災・発煙の原因になります。

調理の目安

- ・ 調理の目安は、食材の種類・量・大きさ・調理前の温度などにより異なりますので、でき具合を見て加減してください。
- ・ 食材の大きさや焦げやすさなどにより、セットする棚位置も変えてください。
- ・ 続けて調理するときは、1 回目よりも調理時間を短くしてください。
- ・ 庫内が熱くなっていると、サーモスタットの働きにより、すぐにはヒーターが点灯しないことがあります。

調理例	数量	温度設定	ヒーター切替	付属品	取り付け棚位置	加熱時間
トースト	4 枚	250℃	 上下ヒーター/ファン	 焼き網	 中段	6 分
もち	6 個	250℃	 上下ヒーター	 焼き網	 上段	5 分
ピザ(冷蔵)	1 枚 (直径 22cm)	200℃	 上下ヒーター	 焼き網※	 下段	7 分
ピザ(冷凍)	1 枚 (直径 22cm)	200℃	 上下ヒーター	 焼き網※	 下段	9 分
冷凍フライド ポテト	200g	250℃	 上下ヒーター/ファン	 トレー	 中段	16 分
焼きいも	2 本 (600g)	250℃	 上下ヒーター/ファン	 焼き網	 中段	50 分
焼き魚	2 切	250℃	 上下ヒーター	 焼き網 + トレイ	 上段	12 分

※アルミホイルを焼き網に敷いて加熱してください。

クッキングガイド

作り方の詳細は、以下のリンクをご参照ください。
※掲載している画像はイメージです。

- [唐揚げ P33](#)
- [とんかつ P34](#)
- [コロッケ P35](#)
- [えびフライ P37](#)
- [さばの竜田揚げ P39](#)
- [グラタン P40](#)
- [ローストビーフ P42](#)
- [焼きおにぎり P43](#)
- [野菜チップス P44](#)
- [ハニートースト P45](#)
- [バターロール P46](#)
- [食パン P48](#)
- [スポンジケーキ P50](#)
- [シフォンケーキ P52](#)
- [パウンドケーキ P54](#)
- [チョコチップクッキー P56](#)

■ 唐揚げ

☐ + ✻ (上下ヒーター／ファン)

■ 焼き網 + □ トレー → ☐ 中段にセット

調理温度:250℃、調理時間:15分(5分+10分)



材料(2人分)

とりもも肉 250～300g
しょうゆ 大さじ1
おろしにんにく 5g
ごま油 小さじ1
こしょう 少々
片栗粉 30g
酒 大さじ1/2
みりん 小さじ2
塩 少々

作りかた

1. とりもも肉を一口大に切る。
2. しょうゆ・酒・おろしにんにく・みりん・ごま油・塩・こしょうをボウルに入れ、混ぜ合わせる。
3. 2に1を入れてもみ込み、20～30分漬けこむ。
4. 3に片栗粉を入れ、混ぜる。
5. 4を■ 焼き網 + □ トレーに並べて、☐ 中段にセットする。
6. 温度:250℃、時間:5分で加熱する。途中、裏返して10分加熱する。

■ とんかつ

☐ + ✻ (上下ヒーター／ファン)

■ 焼き網 + □ トレー → ☐ 中段にセット

調理温度:250℃、調理時間:20 分



材料(2 枚)

豚ロース肉 2 枚
薄力粉 適量
卵 1 個
パン粉 適量
塩 適量
こしょう 適量

作りかた

1. 豚ロースをたたいて柔らかくし、塩、こしょうをふる。
2. トレーに、薄力粉とパン粉を別々に広げ、卵はボウルに入れて溶き卵にする。
※トレーは、付属品のトレーとは別のものを使用してください。
※パン粉に焼き色をつけたい場合は、あらかじめフライパンで炒っておいてください。
3. 薄力粉・溶き卵・パン粉の順につける。
4. 3 を ■ 焼き網 + □ トレー に並べて、☐ 中段にセットする。
5. 温度:250℃、時間:20 分で加熱する。

■ コロッケ

☐ + ✻ (上下ヒーター／ファン)

■ 焼き網 + □ トレー → □ 中段にセット

調理温度:250℃、調理時間:30 分



材料(4 個)

じゃがいも 2 個
玉ねぎ 1/4 個
合い挽き肉 70g
しょうゆ 小さじ 1/2
ブラックペッパー ... 適量
塩 少々
こしょう 少々
薄力粉 適量
卵 1 個
パン粉 適量
オリーブオイル 適量

作りかた

1. じゃがいもを皮ごと蒸し、皮をむいてからつぶす。
2. 玉ねぎはみじん切りにする。
3. フライパンにひき肉・2・塩・こしょう・ブラックペッパーを入れて炒める。
4. 3 にしょうゆを入れ、汁気が飛んだら火を止める。
5. 1 に 4 を加えてよく混ぜ、丸めて小判型にする。

6. トレーに、薄力粉とパン粉を別々に広げ、卵はボウルに入れて溶き卵にする。
※トレーは、付属品のトレーとは別のものを使用してください。
※パン粉に焼き色をつけたい場合は、あらかじめフライパンで炒っておいてください。
7. 5 に薄力粉・溶き卵・パン粉の順につけ、表面にオリーブオイルをかける。
8. 7 を  焼き網 +  トレーに並べて、 中段にセットする。
9. 温度:250℃、調理時間:30 分で加熱する。

■ えびフライ

☐ + ✻ (上下ヒーター／ファン)

■ 焼き網 + □ トレー → ☐ 中段にセット

調理温度:250℃、調理時間:17 分



材料(6 本)

えび(大) 6 尾
薄力粉 適量
卵 1 個
パン粉 適量
塩 少々
こしょう 少々
オリーブオイル..... 適量

作りかた

1. えびの殻をむき、背わたを取り除く。
腹部に切り込みを入れ、えびをまっすぐにのばし、塩、こしょうを軽くふる。
2. 1 を水洗いし、水気を拭き取る。
3. トレーに、薄力粉とパン粉を別々に広げ、卵はボウルに入れて溶き卵にする。
※トレーは、付属品のトレーとは別のものを使用してください。
※パン粉に焼き色をつけたい場合は、あらかじめフライパンで炒っておいてください。
4. 3 に薄力粉、溶き卵、パン粉の順につけ、表面にオリーブオイルをかける。
5. 5 を ■ 焼き網 + □ トレー に並べて、☐ 中段にセットする。

6. 温度:250℃、調理時間:17 分で加熱する。

■ さばの竜田揚げ

☐ + ✻ (上下ヒーター／ファン)

■ 焼き網 + □ トレー → ☐ 中段にセット

調理温度:250℃、調理時間:13 分(5 分+ 8 分)



☐ 材料(4 人分)

さば 2 切

酒 大さじ 1

しょうゆ 大さじ 2

おろしにんにく 1g

おろししょうが 6g

片栗粉 適量

オリーブオイル..... 適量

☐ 作りかた

1. さばの骨を取り除き、一口大に切る。
2. ボウルに、おろしにんにく・おろししょうが・酒・しょうゆを入れ、混ぜる。
3. 1 を 2 に入れ、10 分ほど漬け込む。
4. キッチンペーパーで 3 の水気を切り、片栗粉に軽くまぶす。
5. 4 の皮を上にして ■ 焼き網 + □ トレー に並べてオリーブオイルをかけ、☐ 中段にセットする。
6. 温度:250℃、時間:5 分で加熱する。途中、裏返して 8 分加熱する。

■ グラタン

☐ (上下ヒーター)

■ 焼き網 + □ トレー → □ 中段にセット

調理温度:250℃、調理時間:13 分



材料(2 皿分)

マカロニ 50g
玉ねぎ 1/2 個
むきえび 100g
バター 5g
オリーブオイル 大さじ 1
チーズ 適量

<ホワイトソース>

バター 120g
薄力粉 20g
牛乳 180mL
コンソメスープ..... 1/2 カップ
塩 少々
こしょう 少々

作りかた

1. マカロニをゆで、玉ねぎを薄く切る。
2. えびをかるく水洗いし、水気を取っておく。
3. フライパンに、バター(5g)とオリーブオイルを熱し、玉ねぎ・むきえびを炒める。

4. なべにバター(20g)を熱し、溶けたバターに薄力粉をふるって、炒める。
5. 4 に牛乳・コンソメスープを少しずつ加え、なめらかになるまで混ぜる。
6. とろみがついたら塩、こしょうを入れ、ひと煮立ちさせる
7. グラタン皿にゆでたマカロニ・3・6 を加えて、上からチーズを振りかける。
8. 7 を  焼き網 +  トレー にのせ、 中段にセットする。
9. 温度:250℃、時間:13 分で加熱する。

■ ローストビーフ

☐+✻ (上下ヒーター／ファン)

📺トレイ → 📺 中段にセット

調理温度:200℃、予熱時間:8 分／調理時間:25 分



材料(4 人分)

牛もも肉ブロック..... 600g

おろしにんにく 10g

塩 小さじ 1

あらびきこしょう.... 適量

作りかた

1. 牛もも肉ブロックの不要な脂を除き、たこ糸でしばる。
2. おろしにんにく・塩・あらびきこしょうを、1 の表面にすり込む。
3. 📺トレイの上にアルミホイルを敷いて 2 をのせる。
4. 温度:200℃、予熱時間:8 分で予熱する。
5. 予熱が終了したら、3 を 📺 中段にセットし、調理時間:25 分で加熱する。
6. 焼き終わった後、牛もも肉をアルミホイルで包んで冷まし、薄く切って盛りつける。

■ 焼きおにぎり

☐ + 🌀 (上下ヒーター／ファン)

🔲 焼き網 → 📺 中段にセット

調理温度:250℃、調理時間:21 分(13 分 + 8 分)



材 料 (約 4 個)

ごはん 1 合分
しょうゆ 大さじ 2
みりん 大さじ 1
ごま油 大さじ 1

作りかた

1. ボウルにしょうゆ・みりん・ごま油を入れて混ぜる。
2. 1 にごはんを入れ、お米をつぶさないようにしっかり混ぜる。
3. 2 を好みの大きさにしっかりとにぎり、形をととのえる。
4. 🔲 焼き網 にアルミホイルを敷いて 3 を並べ、📺 中段にセットする。
5. 温度:250℃、調理時間:13 分で加熱、途中裏返して 8 分加熱する。

■ 野菜チップス

☐ + ✻ (上下ヒーター／ファン)

■ 焼き網 → ☐ 中段にセット

調理温度:120℃、調理時間:60 分



材料(1人分)

れんこん 25g
かぼちゃ 25g
さつまいも 25g
じゃがいも 25g

作りかた

1. 1～2 mm程度の厚さに野菜をスライスし、下ゆで(約1分)して水気を切る。
2. ■ 焼き網 にクッキングシートを敷いて 1 をのせ、☐ 中段にセットする。
3. 温度:120℃、調理時間:60 分で加熱する。

■ ハニートースト

 +  (上下ヒーター／ファン)

 トレー →  下段にセット

調理温度:180℃、調理時間:12 分



材料(1斤)

食パン 1 斤
バター 40g
はちみつ 適量

作りかた

1. 食パンを、2～3cm 下を残して、切り込みを入れる。
※3×3 の 9 分割、放射状に 8 分割、耳を残して切り抜くなど、好みの形に切ってください。
2. 切り込みにバターを挟む。
3. 2 を  トレーにのせ、 下段にセットする。
4. 温度:180℃、調理時間:12 分で加熱する。
5. 焼けた食パンにはちみつをよくしみこませる。
お好みに合わせて、バニラアイスやチョコシロップをかけて完成。

■ バターロール

☐ + 🌀 (上下ヒーター／ファン)

🔥 焼き網 → 📏 中段にセット

調理温度:200℃、予熱時間:8分／調理時間:8分



材料(12個)

強力粉 250g
卵 1個
牛乳 120mL
無塩バター 30g
砂糖 18g
ドライイースト 3g
塩 小さじ 1/2

<ドリュール>

溶き卵 20g
塩 少々

作りかた

1. ボウルに強力粉・砂糖・ドライイースト・塩を入れて混ぜる。
2. 別の容器に卵と牛乳を入れて混ぜ、さらに 1 に加えて混ぜる。
3. 生地のかたつきがなくなり、まとまってきたら、バターを加え、なじむまでこねる。
4. 強力粉(分量外)をふるった台の上に取り出し、たたきつけながら、よくこねる。
5. 生地を薄くのばし、透けるような膜がはっていたら、丸くまとめる。

※のばしたときに生地が切れてしまうようなら、こね不足なので、再度たたく。

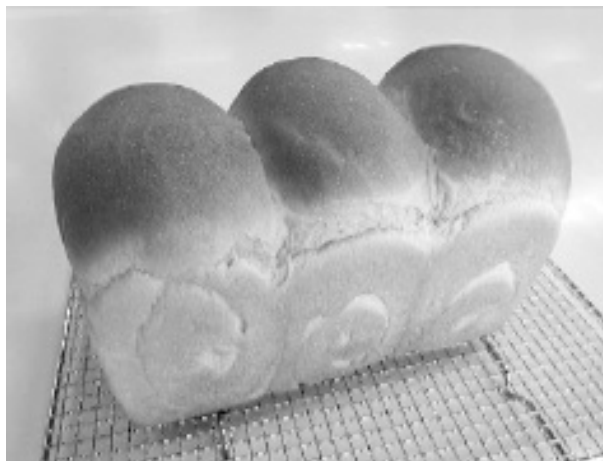
6. 丸くまとめてからボウルに入れ、表面に霧を吹いて、35～40℃のお湯にボウルをつけ、50～60分発酵させる。
7. 指に強力粉(分量外)をつけ、生地中央を押して、穴がそのまま残れば生地を取り出す。
8. 生地を手で押してガス抜きし、12等分して表面がなめらかになるようにまるめ、皿の上でラップをかぶせて20分休ませる。
9. 生地を円錐状に手でまとめ、めん棒で三角形にのばして、幅の広いほうから生地をまるめる。
10. トレーにクッキングシートを2枚敷き、クッキングシートに半量ずつ、巻き終わりを下にして並べる。
※トレーは、付属品のトレーとは別のものを使用してください。
11. 表面に霧を吹き、30～40℃のお湯の上に10を置いて、30～40分発酵させる。
12. 2～2.5倍にふくらんだら、10の半量をクッキングシートごと、 焼き網の上に移す。
13. 温度:200℃、予熱時間:8分で予熱する。
14. 予熱が終了したら、生地表面にドリュールを塗り、 中段にセットし、調理時間:8分で加熱する。
15. 続けて、12の残り半量もクッキングシートごと焼き網の上に移し、13と同じ方法で焼く(2回目は予熱不要)

■ 食パン

☐+✻ (上下ヒーター／ファン)

■ 焼き網 → ☐ 下段にセット

予熱温度:250℃、予熱時間:10 分／調理温度:180℃、調理時間:25 分



材料(1 斤分(9×18.5×9.5 cmの食パン型))

強力粉 250g
砂糖 20g
塩 3g
バター..... 20g
ドライイースト..... 5g
水..... 165mL

作りかた

1. バターを常温に戻しておく。
2. ボウルにバター以外の材料を入れて混ぜ、ひとまとめにして台に出す。
3. 生地を台にこすりつけるようにして、ひとまとまりになるようにこねる。
たたきつける、こねるをくり返してまとまってきたら、バターを加え、再びひとまとまりになるようにこねる。
生地の表面がなめらかになり、つやがでてきたらこね上がり。
4. きれいな面を上にして、表面がピンと張るように丸めてボウルに入れ、ラップをして 30℃で約 60 分、生地が約 2 倍になるまで発酵させる。(一次発酵)
指に強力粉(分量外)をつけ、生地の中央を押して、穴がそのまま残れば一次発酵が完了。

5. 生地を台に出して、手のひらで押さえてガス抜きをし、3分割し表面がなめらかになるように丸め、ラップをかけて約15分～20分休ませる。(ベンチタイム)
6. 型の内側に薄く油(分量外)を塗る。
7. とじ目を上にして台に置き、麺棒で約16cmの楕円形にのばす。左右から1/3ずつ折りたたみ、手前から巻いて俵型にする。
巻き終わりはしっかり指でつまんでとじ、巻き終わりを下にして型に入れる。残りの2つも同様に成形する。
8. 成形した生地にふんわりとラップをし、35℃で約50～60分、パン生地のいちばん高い部分が型から1～2cm出るぐらい発酵させる。(二次発酵)
温度:250℃、予熱時間:10分で予熱する。
9. 予熱が終了したら、8を  焼き網にのせて  下段にセットし、温度:180℃、調理時間:25分で加熱する。

■ スポンジケーキ

☐ + 🌀 (上下ヒーター／ファン)

🔲 焼き網 + 📺 トレー → 📺 下段にセット

調理温度:180℃、予熱時間:4 分／調理時間:30 分



材料(直径18cm)

卵 3 個
グラニュー糖 90g
薄力粉 90g
無塩バター 15g
牛乳 大さじ 1

作りかた

1. 直径 18cm の金属製型にクッキングシートを敷く。
2. 耐熱容器にバターと牛乳を入れ、湯せんで溶かす。
3. 別な容器で、室温に戻した卵を泡立てながら、グラニュー糖を 2 回に分けて入れる。
4. クリーム状になり文字が書けるようになったら、薄力粉をふるい入れ、粉がなくなるまでへらでさっくりと混ぜる。
5. さらに 2 を加えて手早く混ぜる。
6. 4 を 1 の型に流し込んだら、型ごと 10cm の高さから落として空気を抜く。
7. 温度: 180℃、予熱時間:4 分で予熱する。
8. 予熱が終了したら、6 を 🔲 焼き網 + 📺 トレー にのせ、📺 下段にセットし、調理時間:30 分で加熱する。

9. 焼きあがったら、すぐに 20～30cm の高さから落として空気を抜き、底を上にして皿の上に取り出す。
10. 好みに合わせて、フルーツやホイップクリームをのせて完成。

■ シフォンケーキ

☐ + 🌀 (上下ヒーター／ファン)

🔲 焼き網 + 📦 トレー → 📦 下段にセット

調理温度:180℃、予熱時間:4 分／調理時間:35 分



☐ 材料(直径18cm)

卵黄 3 個分
卵白 4 個分
牛乳 70mL
薄力粉 75g
砂糖 70g
サラダ油 30mL
ベーキングパウダー 小さじ 1

☐ 作りかた

1. 薄力粉・ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
2. ボウルに卵黄と砂糖 1/3(約 23g)を入れ、白っぽくなるまで泡立てる。
3. 2 にサラダ油、牛乳の順に少しずつ加え、しっかりと混ぜる。
4. 3 に 1 をもう一度ふるいながら加え、だまがなくなるまでよく混ぜる。
5. 卵白に残りの砂糖を加え、角が立つまで泡立てる。
6. 4 に 5 を 3 回に分けて加え、かたまりがなくなる程度に混ぜる。
7. 6 を金属製型に流し込み、お箸などで生地をかき混ぜて空気を抜く。
8. 温度: 180℃、予熱時間:4 分で予熱する。

9. 予熱が終了したら、7 を  焼き網 +  トレーにのせ、 下段にセットし、調理時間:35 分で加熱する。
10. 竹串を刺して生地がつかなくなったら、取り出して、びんやカップなどの上で、型を逆さまにして冷やす。
11. 冷めたらパレットナイフなどでいねいに型から外す。

■ パウンドケーキ

☐ + 🌀 (上下ヒーター／ファン)

🔥 焼き網 + 📄 トレー → 📄 中段にセット

調理温度:180℃、予熱時間:4 分／調理時間:50 分



材料(19×11×5cm)

無塩バター..... 130g
 砂糖 70g
 卵..... 3 個
 薄力粉..... 150g
 ベーキングパウダー 小さじ 1
 牛乳 大さじ 1

作りかた

1. 薄力粉・ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
2. ボウルにバター・砂糖を入れ、クリーム状になるまでよく混ぜる。
3. 卵を溶き、2 に数回に分けて加え、バターが分離しないように混ぜる。
4. 3 に 1 でふるった薄力粉・ベーキングパウダー・牛乳を加え、よく混ぜる。
5. 4 を型に流し込み、お箸などで生地をかき混ぜて空気を抜く。
6. 温度:180℃、予熱時間:4 分で予熱する。
7. 予熱が終了したら、5 を 🔥 焼き網 + 📄 トレー にのせ、📄 中段にセットし、調理時間:50 分で加熱する。

8. 竹串を刺して、生地がつかなければ完成。

■ チョコチップクッキー

 +  (上下ヒーター／ファン)

 トレー →  中段にセット

調理温度:180℃、予熱時間:4 分／調理時間:13 分×2 回



材料(約 40 枚分)

無塩バター 60g
 砂糖 35g
 卵 10g
 薄力粉 120g
 ベーキングパウダー 小さじ 1/2
 チョコチップ 適量

作りかた

1. 薄力粉・ベーキングパウダーを合わせてふるい、バターは室温でやわらかくしておく。
2. ボウルにバター・砂糖を入れ、なめらかになるまでよく混ぜる。
3. 卵を溶き、2 に加えよく混ぜる。
4. 3 に 1 でふるった薄力粉・ベーキングパウダー・チョコチップを加えて混ぜる。
5. 4 を平らにしてラップで包み、冷蔵庫で 20 分ほど休ませる。
6. めん棒で生地を 5 mmほどの厚さにのばし、型で抜く。
 ※約 40 枚できあがります。
7.  トレーの上にクッキングシートを敷いて 6 の半量を並べる。
 ※並べきれないときは、3 回に分けてください。

8. 温度:180℃、予熱時間:4 分で予熱する。
9. 予熱が終了したら、7 を  中段にセットし、調理時間:13 分で加熱する。
10. 続けて、7 の残りを同じようにして焼く。(2 回目は予熱不要です。)

お手入れ

お手入れについて



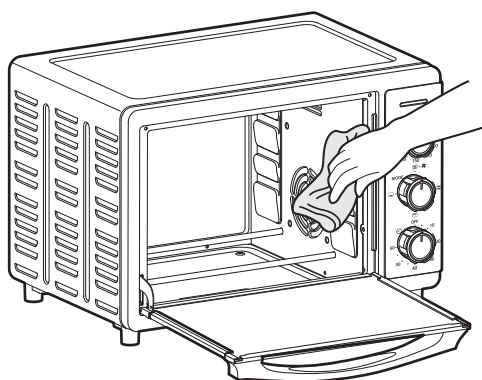
- ・ お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- ・ 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。
火災の原因になります。
- ・ パンくずトレイは常にきれいにしてください。
汚れやくずが残ったまま使用すると、火災の原因になります。パンくずトレイのお手入れ後は、忘れずに取り付けてください。

- ・ みがき粉、たわし、漂白剤、シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。

本体・庫内

よく絞ったふきんで拭く

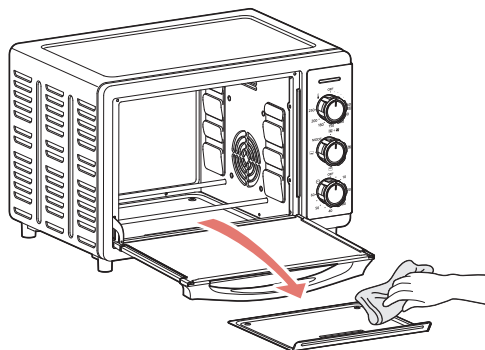
- ・ 汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませたやわらかい布で拭いたあと、かたく絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。



パンくずトレイ

取り外して、パンくずを払い、汚れを拭き取る

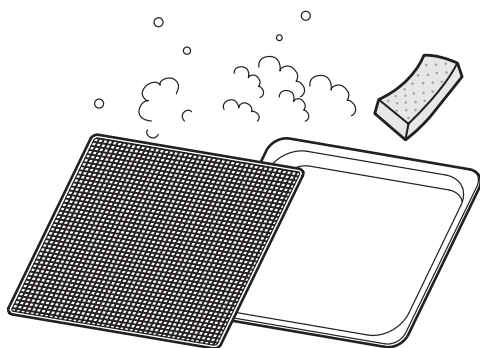
- ・ 汚れがひどいときは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく乾かしてください。



焼き網・トレイ

薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水でよく流す

- ・ 洗ったあと、よく乾かしてください。



こんなときは 故障かな？と思ったら

■ノンフライ熱風オーブンに関するよくあるお問い合わせ

<https://www.irisohyama.co.jp/support/faq/categori.php?ID=27>

修理を依頼される前に、以下の項目を確認してください。

－タイマーつまみを回しても、電源が入らない

→電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない

電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

→電源ブレーカーが入っていない

安全を確認の上、電源ブレーカーを入れてください。

－タイマーつまみを回しても、加熱しない

→ヒーターが「切」になっている

温度つまみを 60℃より左に回すと、ヒーターは「切」になり、タイマーつまみを回しても加熱しません。

－焼き網やトレイがきちんとはまらない

→取り付け棚の前後の段が合っていない

取り付け棚の前後の段を合わせてセットしてください。

→取り付け棚の上(上段より上)にセットした

上段・中段・下段のいずれかにセットしてください。

－焼きむらができたり、焦げたりする

→パンくずトレイについた汚れが燃えている

パンくずトレイをお手入れしてください。

－ヒーターが赤く光らない、光が弱い

→本製品のヒーターは赤く光るタイプではありません

故障ではありません。

－煙が出たり、においがする

→初めて使用するときに、煙やにおいが出ることがあります

初めて使用する前に空焼きをしてください。(→[から焼きをする P21](#))

においが残る場合もありますが、使用にともなって出なくなります。

→前回の調理のときに付着した油脂分などから発煙する場合があります

調理後は毎回お手入れをしてください。

→油脂分の多い食材を調理している

トレーに落ちた油脂分が加熱されて煙が出ることがありますが、製品や調理に問題はありません。

－中まで火が通らない

→調理温度が低い、または調理時間が短い

調理温度を上げるか、調理時間を長くしてみてください。

→食材によっては、中まで火が通りにくいものがある

切り込みを入れる、カットしてサイズを小さくする、食材によっては水に浸すなど、調理の工夫をしてみてください。

－調理すると、外側が焦げる

→調理温度が高すぎる

調理温度を下げ、調理時間を少し長めにして調理してください。

→食材がヒーターに近い

食材が大きい場合は、カットして適切な大きさにして調理してください。

焼き網・トレーの取り付け棚位置を下げて、ヒーターから遠ざけてください。水滴がついている場合は拭き取って使用してください。

－タイマーに誤差がある

→タイマーはぜんまい式なので、誤差が生じることがあります

故障ではありません。

－揚げ物調理がうまくできない

→食材の油脂分が少ない

オイルスプレーなどを使用して、食材に油をまんべんなくかけてください。または、かける油の量を増やしてください。

→パン粉・から揚げ粉などの量が多すぎる

粉の説明書を読んで、量などを守ってください。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、または[アイリスコール P68](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。



- ・ ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

- ・ [お問い合わせ P68](#)

長年ご使用のオーブンの点検を！



愛情点検

こんな症状はありませんか

- ・ つまみを回しても、加熱しないときがある
- ・ 電源コードや電源プラグが異常に熱くなったり、変色したり、こげ臭いにおいがする
- ・ 電源コードに破れがある
- ・ 扉のがたつきや変形がある
- ・ その他異常や故障がある



ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店または[アイリスコール P68](#) (☎ [電話をかける](#)) に点検をご依頼ください。

その他の情報

廃棄について

- ・ 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

仕様

電源	AC 100V、50／60Hz
消費電力	1300W
ヒーター	シーズヒーター×4(上下各 2)
温度設定	60 ～ 250℃
タイマー	電源スイッチ兼用 60 分(ベル音付き)
外形寸法	幅 417×奥行 329×高さ 285mm
庫内寸法	幅 290×奥行 270×高さ 145mm (焼き網を下段にセットした場合)
製品質量	約 5.0kg
電源コード長さ	約 1.0m
付属品	焼き網、トレイ、パンくずトレイ

※製品の仕様は予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス

－保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。
保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。
保証書は「かんたん操作ガイド」の裏面にあります。

－保証期間

保証期間は、保証書(かんたん操作ガイド)に記載されています。
保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。
ただし、一般家庭以外でのご使用など、保証期間内でも無償保証の対象外になる場合があります。
詳しくは[保証規定 P67](#) を参照ください。

－保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または[アイリスコール P68](#)( [電話をかける](#))にご相談ください。
修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

－補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、5 年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

－アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店または[アイリスコール P68](#)( [電話をかける](#))にお問い合わせください。

保証規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
2. 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示の上、修理をご依頼ください。
3. 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
4. ご転居や贈答品などで保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、[アイリスコール P68](#) (☎ [電話をかける](#))にお問い合わせください。
5. 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④ 一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など)に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - ⑥ 保証書の提示がない場合
 - ⑦ 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
6. 保証書は日本国内においてのみ有効です。
7. 保証書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

お問い合わせ

お問い合わせについてはこちら

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・購入履歴の分かるもの・メモのご用意をお願いします。

製品に関するお問い合わせ

アイリスコール:[0120-311-564](tel:0120-311-564)(通話料無料)

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

修理に関するお問い合わせ

修理専用コール:[0800-170-7070](tel:0800-170-7070)(通話料無料)

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

お客様サポートはこちら



<https://www.irisohyama.co.jp/support/>

専用パーツはこちら



<https://www.irisplaza.co.jp/index.php?KB=KAISO&CID=5457>

製品の最新情報はこちら

<https://www.irisohyama.co.jp/>