



IRIS OHYAMA

室内・家庭用

リクック熱風オーブン

FVX-M3A

取扱説明書



保証書付 (裏表紙)

「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

ご使用の前に

特長.....	2
安全上のご注意.....	4
使用上のご注意.....	7
各部の名称.....	8
オイルスプレーについて.....	11

取り扱いかた

お使いになる前に.....	12
使いかた	
注意.....	13
自動調理メニュー（トースト）.....	14
自動調理メニュー（予熱なしメニュー）.....	15
自動調理メニュー（予熱ありメニュー）.....	16
リクックメニュー.....	18
手動メニュー（フライヤー（リクック））.....	19
手動メニュー（トースター／上グリル）.....	20
調理の目安 手動メニュー.....	22
お手入れ.....	23

こんなときには

故障かな？と思ったら.....	24
仕様.....	27
保証とアフターサービス.....	27
保証書.....	裏表紙

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

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。

- 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。
- ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。

特長

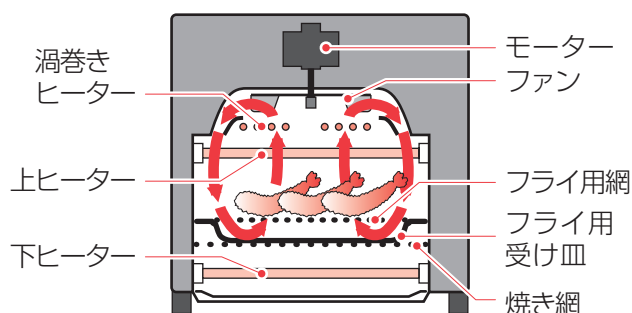
熱風で調理するフライヤーとオープン／トースター／グリルが合体した、新しい調理器具です。

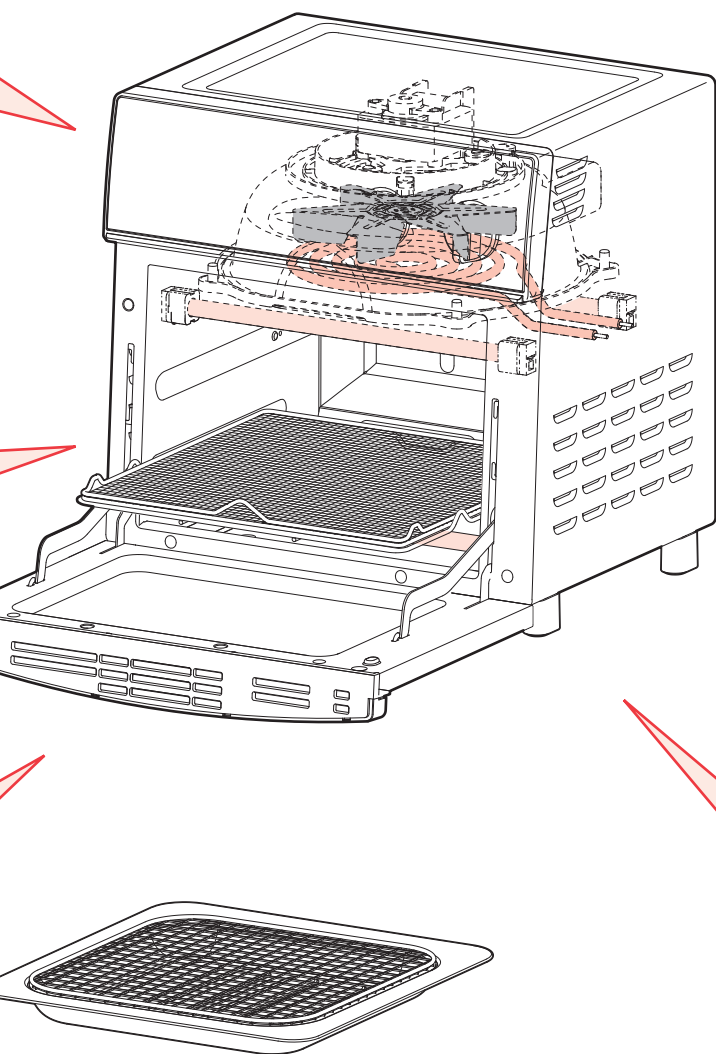
- ・フライヤーとして、揚げ物なべを使用せずに、ヘルシーな唐揚げやフライが調理できます。（P15、19）
- ・熱風で勢いよく調理するので、フライや天ぷらの温め（リクック）にも威力を発揮します。（P18）
- ・普段使いのトースターとして、温度設定ができるオープンとして、ピザやクッキーなど料理の幅が広がります。（P14、20）
- ・上ヒーターだけのグリルで、じっくり焼き上げたり、パリッとした焦げ目をつけることもできます。（P20）

食パン4枚が一度に焼ける広々庫内

- ・家族4人分の唐揚げや25cmのピザも調理できます。
- ・便利な庫内灯付きです。

- ・トースター／上グリル用の細かいメッシュ状の焼き網は、裏面もむらを抑えて焼き上げます。（おもちゃもOK）
- ・取り外して洗えるのでお掃除も簡単です。（P23）
- ・さらに、お手入れしやすいパンくずトレイ付きです。（P23）
- ・フライヤー（リクック）用の網は、落ちた油分を受け止める受け皿付き。フライやから揚げなどに使用します。





豊富なリクックメニュー・自動調理メニュー、簡単設定の手動メニュー

- リクックメニューは8種類、自動調理メニューは7種類のコースを設定、温度や時間を細かく制御し、温度センサーにより量も感知して自動で調理します。お好みで仕上がりの調整もできます。(P14～18)
- 手動メニューは、ヒーターを選択、温度と時間を設定してスタートするだけの簡単操作。前回設定した温度と時間はメモリーされるので、毎日の調理にも便利です。(P19～21)
- 毎朝使う「トースト」も自動調理メニューに用意、枚数も気にすることなく自動で焼き上げます。(P14)

- オープン/トースターは上下4ヶ所の石英管ヒーターが食材をまんべんなく加熱し焼きむらを抑えます。
- フ라이어（リクック）はシーズヒーター＋ファンで強力な熱風を庫内に循環させ、食材を短時間で均一に加熱します。

60～200℃の温度調節付き

- 温めたり、カリッと焼き上げたり、調理の幅が広がります。
- タイマーは最長30分まで設定でき、いろいろな料理に対応できます。
- フ라이어（リクック）もトースター／上グリルも高火力で、スピーディーな高温調理も可能です。

熱風オープンとは

油で揚げずにフライができる、ヘルシーで手間のかからない調理器です。

ヒーターで直接加熱するオープンやグリルとは違い、高温の熱風を循環させて調理します。上下ヒーターの熱を補助的に対流循環させるコンベクションオープンとも違い、専用のヒーターの熱を勢いよく循環させます。

揚げ物なべを使用せずに調理するので、面倒な油の処理もありません。

※ パン粉を使用する食材や油分の少ない食材も、オイルスプレーを使用することにより、少ない油でおいしい調理が可能です。

また、揚げ物のあたたため（リクック）なども、余分な油を使わずに風味よく仕上げられます。

安全上のご注意

ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。

ここに示した注意事項は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けて説明しています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

図記号の意味



注意を促す記号です。



してはいけない「禁止」内容です。



しなければならない「指示」内容です。



警告

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



必ず実施

- 電源プラグのほこりは定期的にとる
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。
ただし、使用後10分は、冷却のため電源プラグを抜かないでください。



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・やけど・けがの原因になります。



禁止

- 電源コードをたばねて使用しない
過熱してやけどや火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 電源コードを傷つけない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものをのせる、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、修理専用コールへお問い合わせください。
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
火災・感電の原因になります。



必ず実施

- 異常・故障時には、直ちに使用を中止し、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へお問い合わせください。



禁止

- 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用しない
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。
- 庫内でオイルスプレーを使わない
火災の原因になります。
食材を取り出して離れた場所でスプレーしてください。



食材が発煙・発火した場合は



禁止

- 扉を開けない

食材が発火した場合は、炎が消えるまで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、扉に水をかけないでください。ガラス扉が割れることがあります。



必ず実施

- すぐに電源プラグをコンセントから抜く
ファンが回っていると、炎が大きくなる原因になります。



接触禁止

- 背面・側面の通風口に手や顔を近づけない
- 使用中や使用後しばらくは、ヒーターや本体・本体内部・扉のガラス窓に触れない
やけどの原因になります。



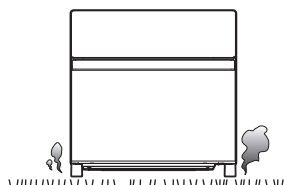
禁止

- 子供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。



禁止

- 屋外で使用しない
- 壁や家具、カーテンなど、燃えやすいものの近くで使用しない
- プラスチック製の家具や容器に入れたりのせたりして使用しない。
- 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用しない
火災の原因になります。



禁止

- 受け皿に油や他の液体を入れて使わない
火災の原因になります。



必ず実施

- 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トングなどを使用する
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、発煙・火災の原因になります。



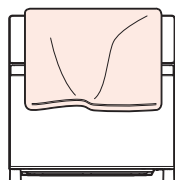
禁止

- 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。



禁止

- 扉の周囲や背面・側面の通風口をふさがない
- 背面・側面の通風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。



水ぬれ禁止

- 水まわり、風呂場など湿気のある場所では絶対に使用しない
- 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。



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にご相談ください。

オイルスプレーについて



火気禁止

- 火に向けたり、オーブンの中でスプレーしない
スプレーした霧がヒーターや火ににかかると火事の原因になります。スプレーする場合は、いったん火から下ろしたり、オーブンから取り出してください。



禁止

- 火にかけたなべに入れたり、熱湯に入れたりしない
やけどや火事の原因になります。

安全上のご注意 つづき



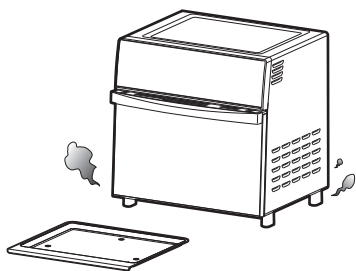
注意

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



必ず実施

- 必ずパンくずトレイを取り付けて使う
- トースター使用後は、必ずパンくずトレイのくずをそうじする
発煙・火災の原因になります。



禁止

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

調理禁止



禁止

- 生の魚や肉、フライなど油の出るものを焼き網だけで調理しない
油が落ちたり、はねたりして、発煙・火災の原因になります。フライヤー（リクック）は受け皿を、トースター／上グリルは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焼かない
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
扉や庫内が過熱し、やけどや発煙・火災の原因になります。少量の食品の調理についても注意してください。ただし、使いはじめの空焼きは、本書の説明にしたがってください。

- 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。



必ず実施

- お手入れは本体や各部が冷えてから行う
使用直後は熱くなるので、やけどに注意してください。

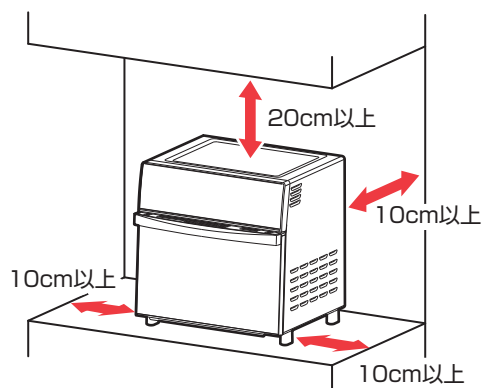
安全に設置する



必ず実施

- 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・転倒してけがや火災の原因になります。

- 壁・家具などから、図に示す距離を離してください
せまい場所に設置すると、過熱・火災の原因になります。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。



禁止

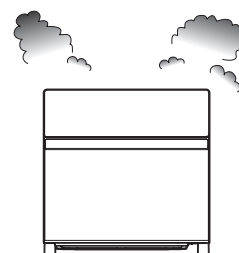
- 肩より高い位置に設置しない
食材を取り出すときに不安定になり、食材や扉に触れてやけどするおそれがあります。

使用中は



禁止

- 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
食材の発煙・発火の原因になります。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
食材が発煙・発火することがあるので、注意してください。





禁止

- 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。
- 開けたドア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。



必ず実施

- 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、過熱・発煙・
火災の原因になります。



禁止

- 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。



禁止

- 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。



プラグを抜く

- 長期間使用しないときは、電源プラグを抜く
絶縁低下により、火災・感電の原因になります。
ただし、使用後10分は、冷却のため電源プラグを抜かないでください。
- 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。



禁止

- 焼き網・フライ用網・受け皿をガン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、本製品で使ったときに発煙・火災の原因になります。

オイルスプレーについて



禁止

- 人に向けてスプレーしない
吸い込むと健康を害するおそれがあります。また、目に入ったときは流水で洗ってください。
- 食用オイル以外は入れない
化粧品やアルコールなどは入れないでください。



禁止

- 子供の手の届くところに置かない
いたずらなどで思わぬ事故の原因になります。
- 熱したオイルは入れない
手に持ったり、破損したりすると、やけどのおそれがあります。

使用上のご注意

温度調節について

- この調理器は、内蔵の温度センサーにより、ヒーターを点けたり消したりしながら調理温度を調節しています。
※ ヒーターが消えていても故障ではありません。

ブザーについて

- この調理器は、ボタンを操作するとブザーが鳴ります。予熱完了や調理終了もブザーでお知らせします。
- 取り忘れ防止のために、調理終了後3分間扉を開けないと「ピー、ピー、ピー」と鳴ってお知らせします。(1分ごとに10分間くり返されます。)
※ 続けて調理を再開した場合、扉を開けた場合は取り忘れ防止ブザーは停止します。
※ 電源を切った場合もブザーは停止します。

電源について

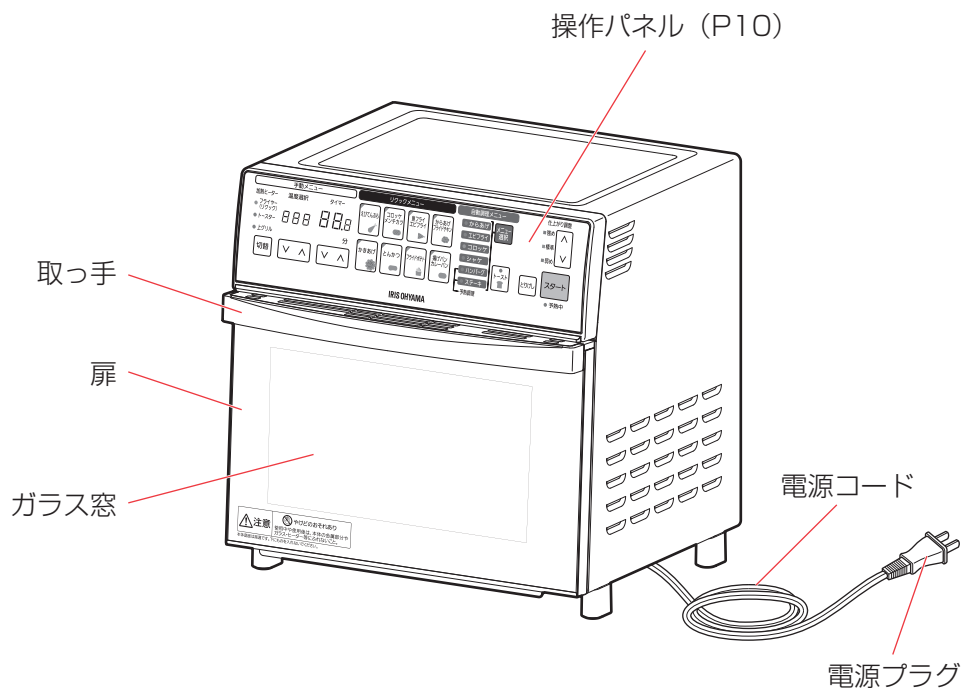
- この調理器は、扉を開けると電源が入ります。
※ 予熱ありメニューのみ、ボタンでメニュー選択したときも電源が入ります。
- 調理開始前・調理終了後は、何も操作をしないしていると、10分で電源が切れます。
※ 10分以内でも、とりけしボタンを押すと、電源を切ることができます。
ただし冷却用のファンが回っている間は電源コードを抜かないでください。

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。

各部の名称

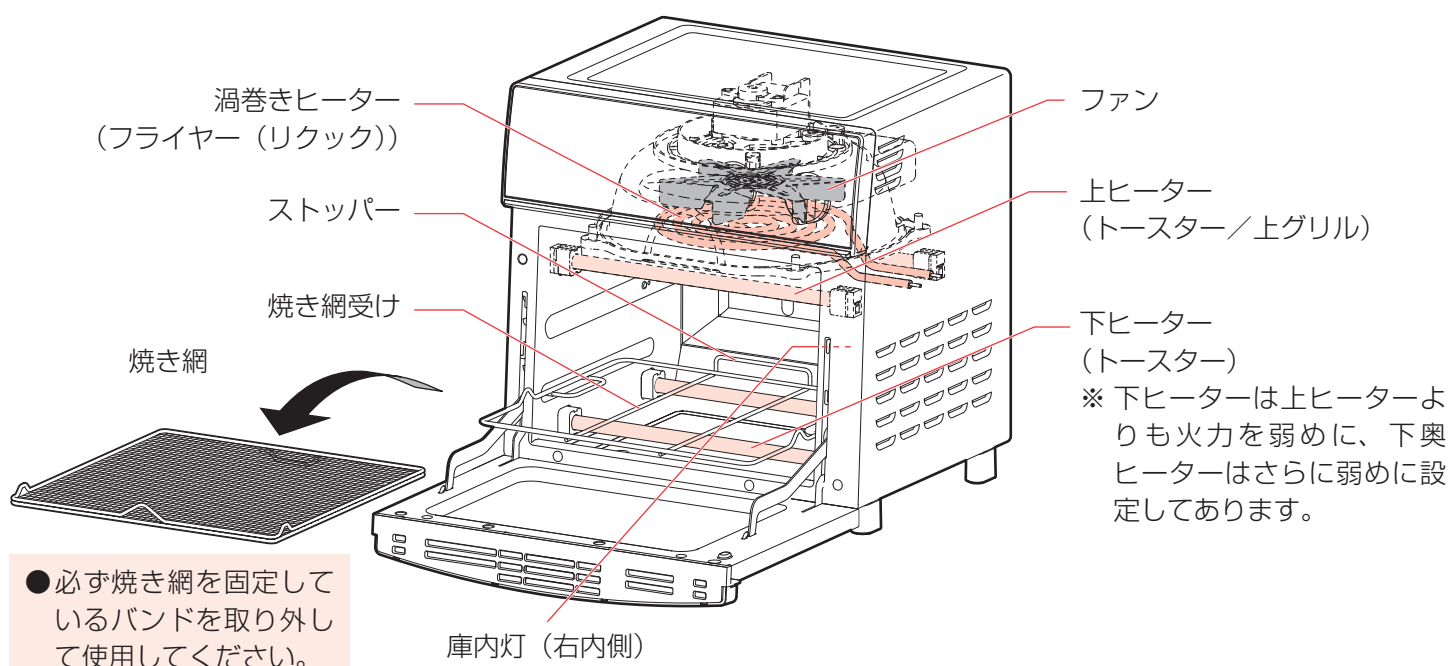
■ 本体



パンくずトレイ

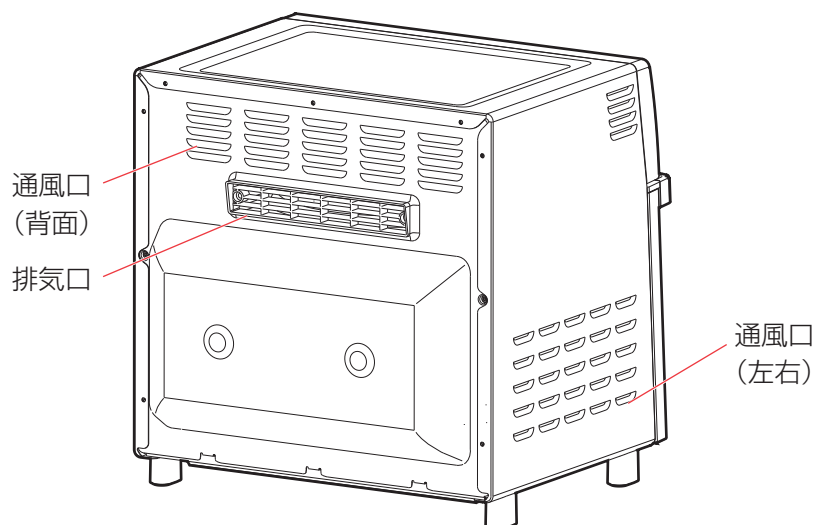
●必ず取り付けて使用してください。

■ 内部

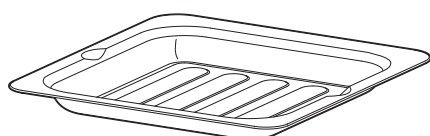


●必ず焼き網を固定しているバンドを取り外して使用してください。

■ 背面



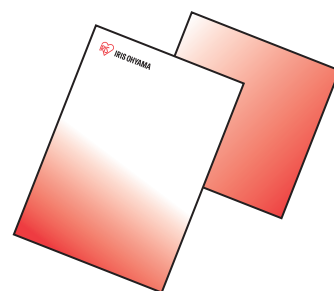
■ 付属品



フライ用受け皿



フライ用網



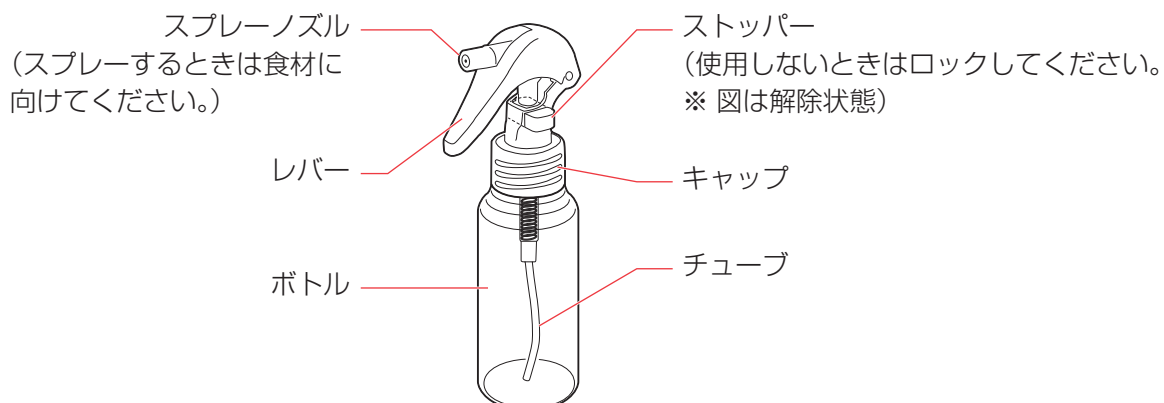
取扱説明書（本書）
レシピブック

- ※ 使用するときは、必ず焼き網の上に直接のせてください。
- ※ マエと表示してあるほうを手前にして、焼き網の奥のストッパーにあたるようにセットしてください。
- ※ トースター／上グリル調理には使用しないでください。

- ※ 必ずフライ用受け皿にのせて使用してください。
- ※ トースター／上グリル調理には使用しないでください。

オイルスプレー

- ※ オイルは入ってません。



各部の名称 つづき

■ 操作パネル

リクックメニュー

希望のメニューのボタンを押してリクックメニューを選びます。選択されたメニューのランプが点滅し、調理が始まると点灯に変わります。(P18)

自動調理メニュー

メニュー選択ボタンを押して希望の自動調理メニューを選びます。選択されたメニューのランプが点滅し、調理が始まるとランプが点灯に変わります。(P15、16)

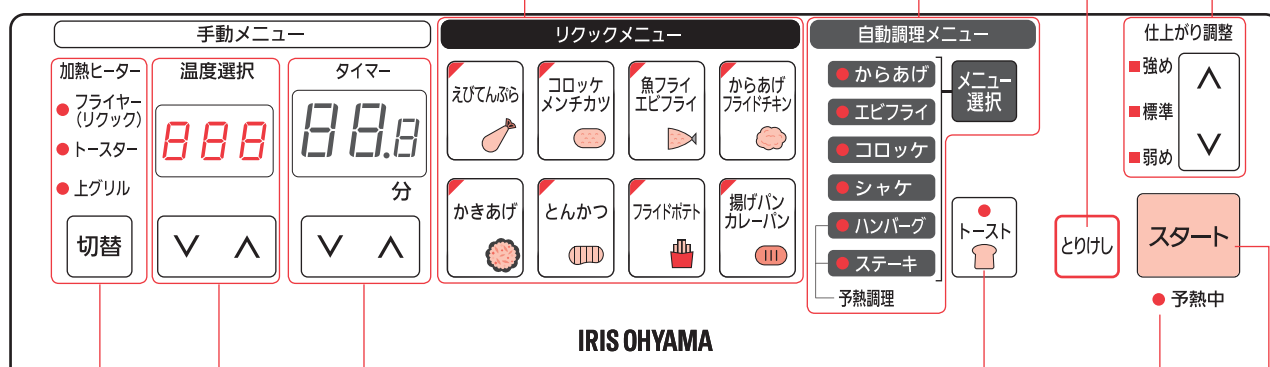
仕上がり調整ボタン

自動調理メニューとリクックメニューの仕上がりを調整します。メニューを選んだ後で△/▽ボタンで調整してください。ランプが点滅している間は、調理開始後2分以内でも調整できます。(P14、15、17、18)

とりけしボタン

調理中に押すと、調理が停止します。調理前・調理後は、とりけしボタンを押すと電源が切れます。

手動メニュー



加熱ヒーター切替

ボタンを押すと、フライヤー(リクック)→トースター→上グリル と加熱ヒーターが切り替わります。選択されたヒーターのランプが点滅し、調理が始まると点灯に変わります。(P12、13、19、21)

タイマー

△/▽ボタンで調理時間を設定します。10分までは0.5分単位、それ以上は1分単位で、最高30分まで設定できます。ボタンを長押しすると表示が連続で変わります。調理が始まると、残り時間の目安を表示します。(P12、13、19、21)

温度選択

△/▽ボタンで調理温度を選択します。60～200℃の間で10℃ごとに選択できます。(P12、13、19、21)

予熱中ランプ

予熱調理を選ぶと点滅します。予熱を開始するとゆっくりした点滅になり、予熱が完了すると消灯します。(P16)

トーストボタン

トーストするときボタンを押して選択します。選択されるとランプが点滅し、調理が始まると点灯に変わります。(P14)

スタートボタン

調理を開始します。予熱を開始するとき、予熱完了後本調理を開始するときも押してください。

オイルスプレーについて

サラダオイルなどの食用オイルを霧状にするスプレーです。霧状にすることで、少量でもオイルをむらなく食材に塗ることができ、ヘルシーな揚げ物調理ができます。

- 高温になる場所に置かないでください。
- 粘度の高いオイルはうまくスプレーできないことがあります。特に冬期や、冷蔵庫保存したオイルは粘度が高くなる場合があります。
- ハーブやにんにくなどが入ったオイルは入れないでください。目づまりすることがあります。
- オイル以外の調味料なども入れないでください。目づまりの原因になることがあります。
- 横に倒さないでください。密閉容器ではないので、オイルが漏れます。

■ 使いかた

初めてお使いになる前に、各部を洗い、よく乾かしてください。

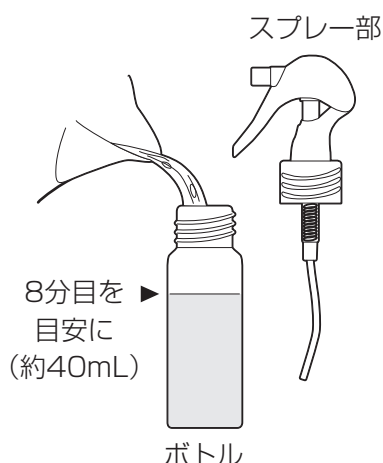
※ 食器洗い乾燥機には入れないでください。

オイルの入れ方

- キャップを回してスプレー部を外し、ボトルにオイルを入れてから、キャップをしっかりと閉めます。

※ 容器一杯までオイルを入れないでください。オイル漏れのおそれがあります。

※ オイルがこぼれた場合は、ぬれ布巾などでしっかり拭き取ってください。



スプレーの使い方

- ストッパーを解除し、食材にスプレーノズルを向けて、レバーを引きます。

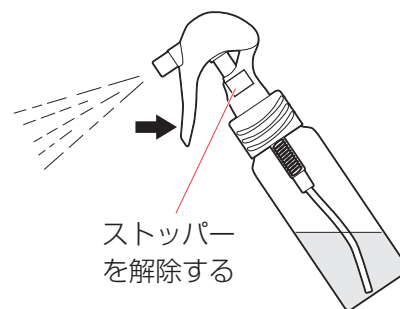
※ 油分が飛散します。気になる場合は新聞紙などを敷いてください。

※ レバーを引くときにゆっくり引くとオイルが拡散しないことがあります。レバーを強めに最後まで一気に引くとうまく拡散します。

※ しばらく使用しなかったとき、室温が低いときなどはオイルの粘度が高くなっていることがあります。

その場合は、常温でしばらく置いて、少しあたたまってから使用してください。

※ オイルをつけ過ぎたときは、調理中に食材の上下を裏返すなどして、オイルがよく落ちるようにしてください。



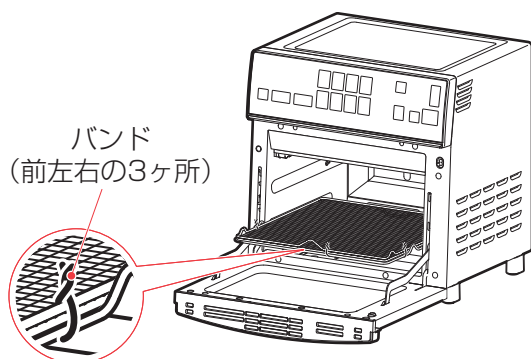
お使いになる前に

初めて使用するときは、梱包材を取り外し、空焼きをしてください。

■ 梱包材の取り外し

1 梱包材を取り外し、扉固定用のテープをはがす

2 焼き網を固定しているバンドを外す



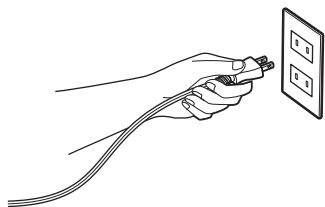
● 焼き網を取り外し・取り付けするときは、前後を間違えないようにしてください。焼き網が外れてしまったときは、「お手入れ」(P23) を参照して取り付けてください。

■ 設置

1 設置場所に設置する

・ P6の「安全に設置する」を参照の上、設置してください。

2 電源プラグをコンセントに差し込む



● 直射日光やエアコン・暖房器具の温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。



注意

● オープンの下は熱くなることがあるので、電源コードは絶対にオープンの下を通さないでください。

■ トースター／上グリルの空焼き

1 扉を開け、庫内に何も入れないで閉じる

・ 扉を開けると電源が入ります。何も操作をしないでいると、約10分で電源が切れます。

2 手動メニューの加熱ヒーター切替ボタンでトースターを選ぶ

3 温度選択 (V/∧) ボタンで温度を200 (約200℃) に設定し、タイマー (V/∧) ボタンでタイマーを5 (分) に設定する



4 スタートボタンを押す

・ 「ピピッ♪」と鳴って、トースターのランプが点灯に変わり、5分間空焼きします。



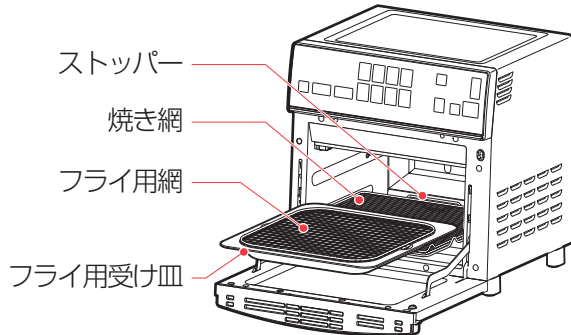
・ 終了すると「ピー、ピー、ピー♪」と鳴ってお知らせします。

※ 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。換気をしてください。

■ フ라이어（リクック）の空焼き

1 扉を開け、フライ用網をフライ用受け皿にのせ、焼き網の上にセットして扉を閉じる

- ・扉を開けると電源が入ります。何も操作をしないでいると、約10分で電源が切れます。
- ・マエと表示してあるほうを手前にして、焼き網の奥のストッパーにあたるようにセットしてください。



2 扉を閉め、手動メニューの加熱ヒーター切替ボタンでフライヤー（リクック）を選ぶ

3 温度選択（V/∧）ボタンで温度を200（約200℃）に設定し、タイマー（V/∧）ボタンでタイマーを5（分）に設定する



4 スタートボタンを押す

- ・「ピピッ♪」と鳴って、フライヤー（リクック）のランプが点灯に変わり、5分間空焼きします。



- ・終了すると「ピー、ピー、ピー♪」と鳴ってお知らせします。
- ※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。換気をしてください。

■ 調理前の注意



警告

- ラップ、プラスチック製・紙製のトレーや容器は入れないでください。
- 受け皿に油など燃えやすいものを入れないでください。発煙・火災のおそれがあります。また、水などこぼれやすいものも入れないでください。
- オイルスプレーは、絶対に庫内に向けて使用しないでください。

■ 調理中・調理後の注意



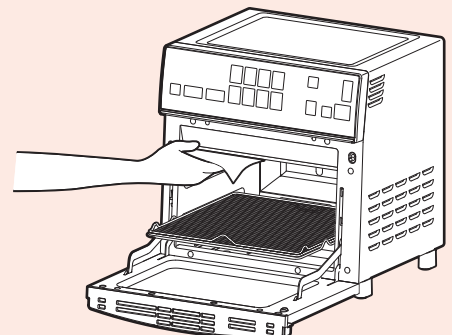
警告

- 調理中・調理直後は、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注意してください。
- 調理温度を低く設定すると、温度調節が働いてヒーターが点灯しないことがありますが、ヒーターや庫内は熱くなっています。やけどに注意してください。



注意

- 調理後、扉を開けたときに、熱気が上がることがありますので注意してください。
- 調理後、庫内を冷却するためにファンが回ります（約5分）。ファンが止まるまで電源コードを抜かないでください。
- 調理の際、庫内やヒーター表面に油脂や汚れがつくことがあります。庫内やヒーターについた汚れは、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、発煙・火災の原因になります。



- お手入れの際は、金属部でけがをしないように注意してください。

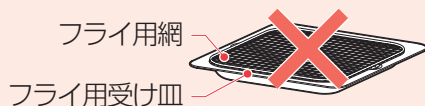
使いかた 自動調理メニュー

トースト

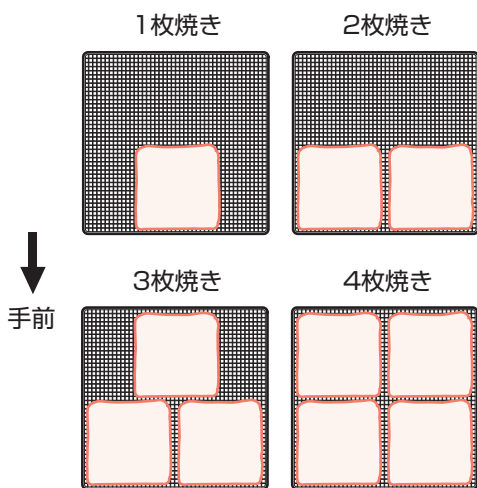
1 扉を開け、食パンを並べて閉める

- 扉を開けると電源が入り、前回調理したメニューのランプが点滅します。何も操作をしないですと、約10分で電源が切れます。

- フライ用網・フライ用受け皿は、コーティングが劣化しますので、トーストには使用しないでください。

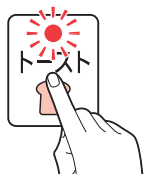


- 食パンは焼き網の手前と奥に置いてください。(ヒーターは手前と奥にあるので、中央に置くと裏面が十分焼けないことがあります。)



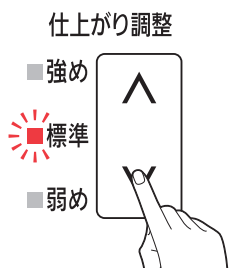
2 自動調理メニューのトーストボタンを押す

- ランプが点滅します。



3 必要に応じて仕上がり調整をする

- 仕上がり調整 (∧/∨) ボタンで調整してください。最初は「標準」が点滅します。「強め」または「弱め」を選ぶことができます。
- 調理開始後も2分以内(ランプの点滅中)であれば、調整することができます。



4 スタートボタンを押す



- 「ピピッ♪」と鳴って、トーストのランプが点灯に変わり、調理が始まります。
- タイマー表示部に残り時間が表示されます。

- 調理開始後、自動で量を検知して残り時間が調整されます。
- 調理開始後に仕上がり調整をした場合も、残り時間が調整されます(調理開始2分後)。

タイマー

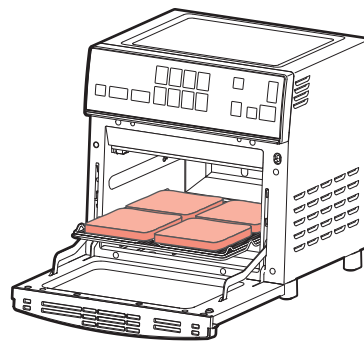


- ※途中で扉を開けると調理を一時停止します。扉を閉めると、調理を再開します。

- 途中で調理を停止するには、とりけしボタンを押してください。

5 できあがり

- 「ピー、ピー、ピー♪」と鳴ってお知らせします。



- ※続けて調理しない場合は、約10分後に電源が切れます。10分以内でも、とりけしボタンを押すと、電源が切れます。

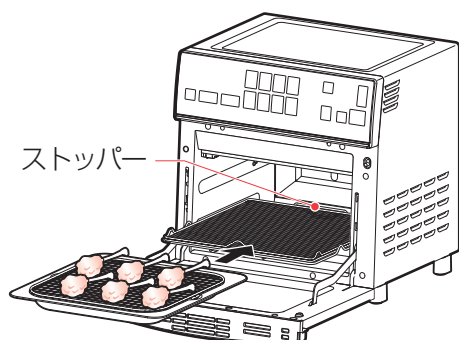
- ※電源が切れた後で、続けて調理する場合は、再度扉を開閉すると操作ができるようになります。

- 庫内温度が高いときは、自動調理メニュー・リクックメニューが続いてできないことがあります。(スタートボタンを押すと「ピピッ♪」となります。)庫内温度が下がるまでしばらく待ってから使用してください。手動メニューでの調理は可能です。

■ 予熱なしメニュー

1 扉を開け、食材を入れて閉める

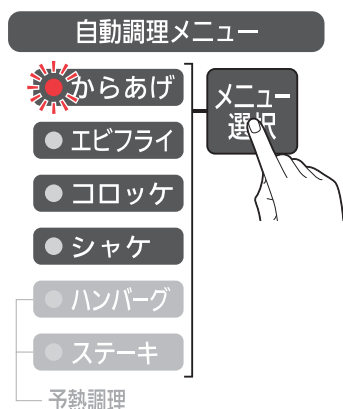
- 扉を開けると電源が入り、前回調理したメニューのランプが点滅します。何も操作をしないですと、約10分で電源が切れます。
- フライ用網をフライ用受け皿にのせ、食材をのせて庫内にセットしてください。
- マエと表示してあるほうを手前にして、焼き網の奥のストッパーにあたるようにセットしてください。



- ※ 強い熱風で調理するため、パン粉などが吹き上がることがあります。調理の前に食材に粉をよくなじませてください。
- ※ 食材は入れすぎないようにしてください。入れすぎると適切に調理されません。
- ※ 食材は均等にのせてください。重なったりしていると仕上がりのむらが出ます。途中で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。
- ※ 調理の手順、食材の量などについては、レシピブックをよくお読みください。
- ※ パン粉を使用する食材や油分の少ない食材を調理するときは、付属のオイルスプレーであらかじめオイルをかけると、よりおいしくなります。

2 メニューを選ぶ

- メニュー選択ボタンで希望のメニューを選んでください。
- 選んだメニューのランプが点滅します。



3 必要に応じて仕上がり調整をする

- 仕上がり調整 (ハ/V) ボタンで調整してください。最初は「標準」が点滅します。「強め」または「弱め」を選ぶことができます。
- 調理開始後も2分以内 (ランプの点滅中) であれば、調整することができます。



4 スタートボタンを押す



- 「ピピット」と鳴って、選んだメニューのランプが点灯に変わり、調理が始まります。
- タイマー表示部に残り時間が表示されます。
- 調理開始後、自動で量を検知して残り時間が調整されます。
- 調理開始後に仕上がり調整をした場合も、残り時間が調整されます (調理開始2分後)。

タイマー

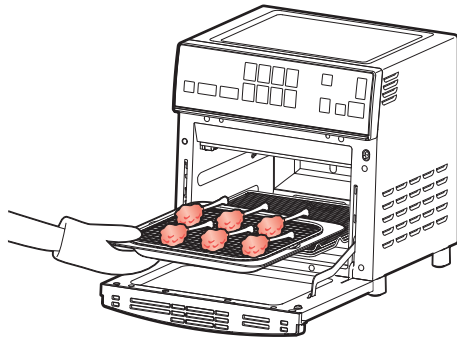


- ※ 途中で扉を開けると調理を一時停止します。扉を閉めると、調理を再開します。
- ※ 調理の途中でオイルをスプレーするときは、庫内から食材を取り出して、オイルが庫内に入らないところで行ってください。
- 途中で調理を停止するには、とりけしボタンを押してください。

使いかた 自動調理メニュー つづき

5 できあがり

- ・「ピー、ピー、ピー♪」と鳴ってお知らせします。
- ・ミトンやなべつかみなどを使用して受け皿ごと取り出してください。



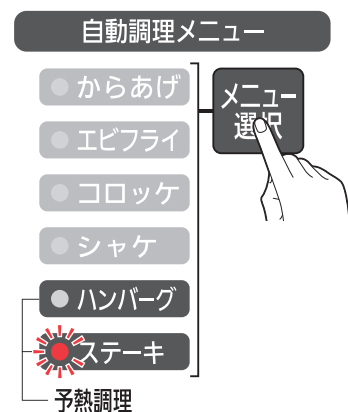
- ※ 続けて調理しない場合は、約10分後に電源が切れます。10分以内でも、とりけしボタンを押すと、電源が切れます。
- ※ 電源が切れた後で、続けて調理する場合は、再度扉を開閉すると操作ができるようになります。

- 庫内温度が高いときは、自動調理メニュー・リクックメニューが続けてできないことがあります。(スタートボタンを押すと「ピピピ♪」となります。) 庫内温度が下がるまでしばらく待ってから使用してください。手動メニューでの調理は可能です。

■ 予熱ありメニュー

1 自動調理メニューで「ハンバーグ」または「ステーキ」を選ぶ

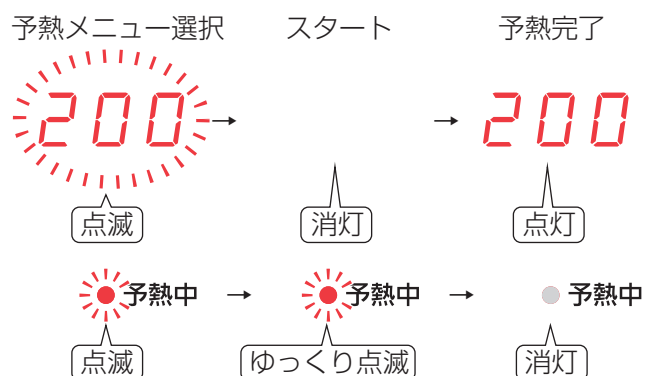
- ・メニュー選択ボタンで選んでください。
- ・選択されたメニューのランプと予熱中ランプが点滅します。(電源が入ってないときでも、予熱ありメニューは選ぶことができます。)
- ・温度選択の表示部に「200」が点滅します。



2 スタートボタンを押して予熱する

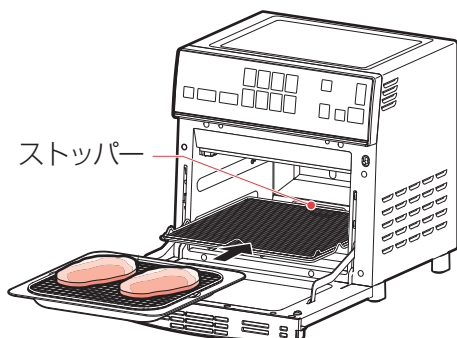


- ・「ピピット」と鳴って、選んだメニューのランプが点灯に変わります。
- ・温度選択の表示部は一旦消灯します。
- ・予熱中ランプの点滅がゆっくりになり、予熱が始まります。
- ・予熱が完了すると「ピー、ピー、.....♪」と8回鳴って、予熱中ランプが消灯し、温度選択の表示部に「200」が点灯します。



3 扉を開け、食材を入れて閉める

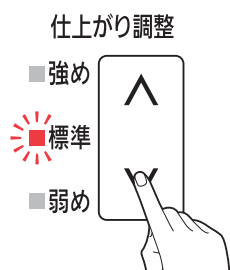
- ・フライ用網をフライ用受け皿にのせ、食材をのせて庫内にセットしてください。
- ・マエと表示してあるほうを手前にして、焼き網の奥のストッパーにあたるようにセットしてください。



- ※ 食材は入れすぎないようにしてください。入れすぎると適切に調理されません。
- ※ 食材は均等にのせてください。重なったりしていると仕上がりのむらが出ます。途中で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。
- ※ 調理の手順・食材の量などについては、レシピブックをよくお読みください。

4 必要に応じて仕上がり調整をする

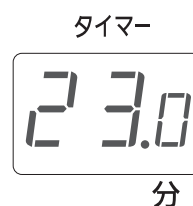
- ・ **仕上がり調整** (∧/∨) ボタンで調整してください。最初は「標準」が点滅します。「強め」または「弱め」を選ぶことができます。
- ・ 調理開始後も2分以内 (ランプの点滅中) であれば、調整することができます。



5 スタートボタンを押す



- ・ 「ピピッ」と鳴って、温度選択の表示部が消灯し、調理が始まります。
- ・ タイマー表示部に残り時間が表示されます。
- ・ 調理開始後、自動で量を検知して残り時間が調整されます。
- ・ 調理開始後に仕上がり調整をした場合も、残り時間が調整されます (調理開始2分後)。

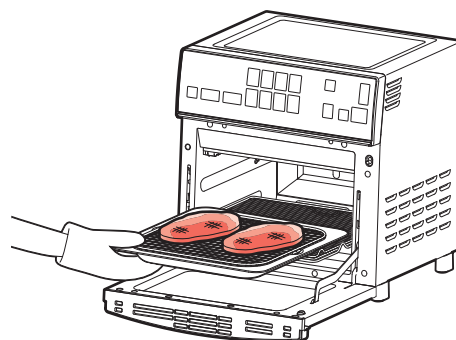


- ※ 途中で扉を開けると調理を一時停止します。扉を閉めると、調理を再開します。

- ・ 途中で調理を停止するには、とりけしボタンを押してください。

6 できあがり

- ・ 「ピー、ピー、ピー」と鳴ってお知らせします。
- ・ ミトンやなべつかみなどを使用して受け皿ごと取り出してください。



- ※ 続けて調理しない場合は、約10分後に電源が切れます。10分以内でも、とりけしボタンを押すと、電源が切れます。

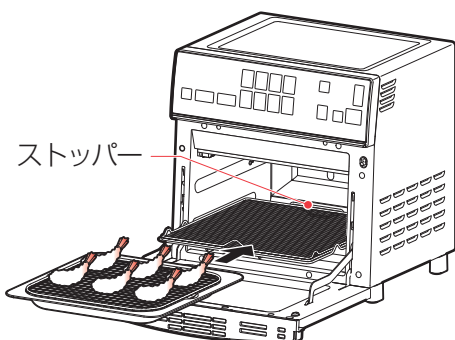
- ※ 電源が切れた後で、続けて調理する場合は、再度扉を開閉すると操作ができるようになります。

● 庫内温度が高いときは、自動調理メニュー・リックメニューが続いてできないことがあります。(スタートボタンを押すと「ピピピッ」となります。) 庫内温度が下がるまでしばらく待ってから使用してください。手動メニューでの調理は可能です。

使いかた リクックメニュー

1 扉を開け、食材を入れて閉める

- ・扉を開けると電源が入り、前回調理したメニューのランプが点滅します。何も操作をしないですと、約10分で電源が切れます。
- ・フライ用網をフライ用受け皿にのせ、食材をのせて庫内にセットしてください。
- ※ マエと表示してあるほうを手前にして、焼き網の奥のストッパーにあたるようにセットしてください。



- ※ 食材は入れすぎないようにしてください。入れすぎると適切に調理されません。
- ※ 食材は重ならないように均等にのせてください。重なったりしているとうまく仕上がらないことがあります。

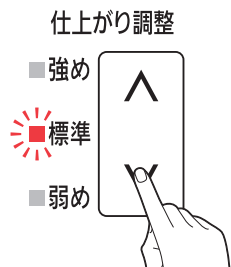
2 メニューを選ぶ

- ・希望のリクックメニューのボタンを押してください。
- ・選んだメニューのランプが点滅します。



3 必要に応じて仕上がり調整をする

- ・仕上がり調整 (△/▽) ボタンで調整してください。最初は「標準」が点滅します。「強め」または「弱め」を選ぶことができます。
- ・調理開始後も2分以内 (ランプの点滅中) であれば、調整することができます。



4 スタートボタンを押す



- ・「ピピッ♪」と鳴って、選んだメニューのランプが点灯に変わり、調理が始まります。
- ・タイマー表示部に残り時間が表示されます。
- ・調理開始後、自動で量を検知して残り時間が調整されます。
- ・調理開始後に仕上がり調整をした場合も、残り時間が調整されます (調理開始2分後)。

タイマー

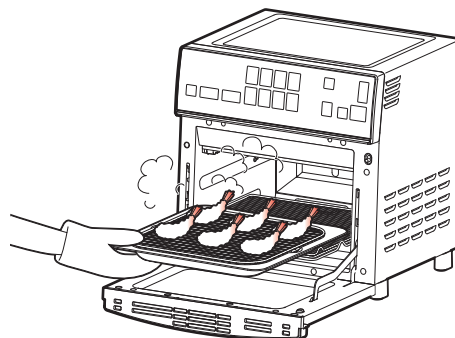


- ※ 途中で扉を開けると調理を一時停止します。扉を閉めると、調理を再開します。

- ・途中で調理を停止するには、とりけしボタンを押してください。

5 できあがり

- ・「ピー、ピー、ピー♪」と鳴ってお知らせします。
- ・ミトンやなべつかみなどを使用して受け皿ごと取り出してください。



- ※ 続けて調理しない場合は、約10分後に電源が切れます。10分以内でも、とりけしボタンを押すと、電源が切れます。

- ※ 電源が切れた後で、続けて調理する場合は、再度扉を開閉すると操作ができるようになります。

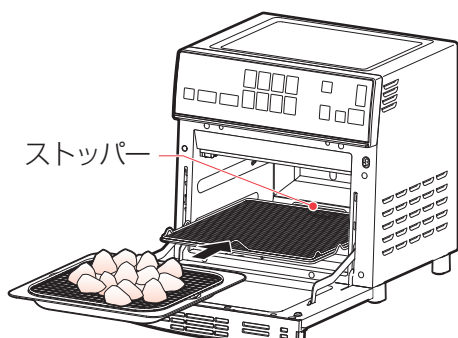
- 庫内温度が高いときは、自動調理メニュー・リクックメニューが続いてできないことがあります。(スタートボタンを押すと「ピピッ♪」となります。) 庫内温度が下がるまでしばらく待ってから使用してください。手動メニューでの調理は可能です。

使いかた 手動メニュー

■ フ라이어（リクック）

1 扉を開け、食材を入れて閉める

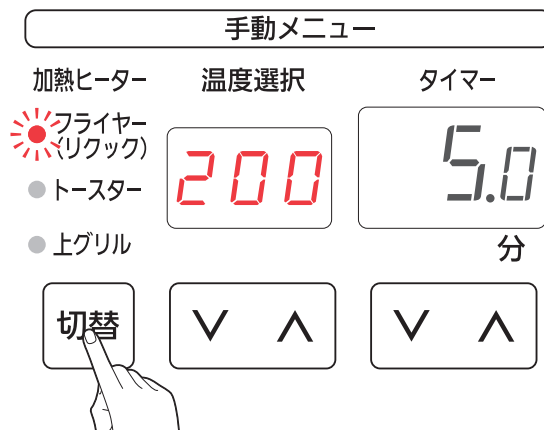
- 扉を開けると電源が入り、前回調理したメニューのランプが点滅します。何も操作をしないですと、約10分で電源が切れます。
- フライ用網をフライ用受け皿にのせ、食材をのせて庫内にセットしてください。
- ※ マエと表示してあるほうを手前にして、焼き網の奥のストッパーにあたるようにセットしてください。



- ※ 強い熱風で調理するため、パン粉などが吹き上がることがあります。調理の前に食材に粉をよくなじませてください。
- ※ 食材は入れすぎないようにしてください。入れすぎると適切に調理されません。
- ※ 食材は均等にのせてください。重なったりしていると仕上がりのむらが出ます。途中で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。
- ※ パン粉を使用する食材や油分の少ない食材を調理するときは、付属のオイルスプレーであらかじめオイルをかけると、よりおいしくなります。

2 ヒーターを選ぶ

- 加熱ヒーター切替ボタンでフライヤー（リクック）を選んでください。
- フライヤー（リクック）のランプが点滅し、温度選択とタイマーは前回と同じ設定が表示されます。



3 必要に応じて温度とタイマーを設定する

- 温度選択（V/△）ボタンで温度を設定してください。60～200（℃）の間で10℃ごとに選択できます。
- タイマー（V/△）ボタンで調理時間を設定してください。10分までは0.5分単位、それ以上は1分単位で、最高30分まで設定できます。ボタンを押し続けると表示が連続で変わります。



使いかた 手動メニュー つづき

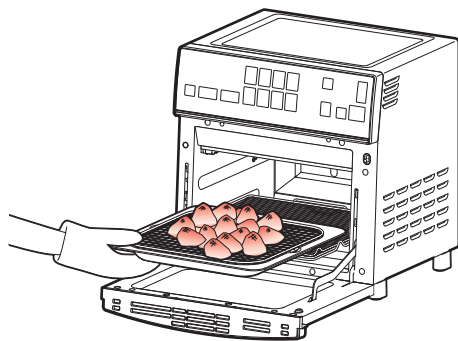
4 スタートボタンを押す



- ・「ピピッ」と鳴って、フライヤー（リクック）のランプが点灯に変わり、調理が始まります。
- ・タイマー表示部に残り時間が表示されます。
- ※途中で扉を開けると調理を一時停止します。扉を閉めると、調理を再開します。
- ※調理の途中でオイルをスプレーするときは、庫内から食材を取り出して、オイルが庫内に入らないところで行ってください。
- ・途中で調理を停止するには、とりけしボタンを押してください。

5 できあがり

- ・「ピー、ピー、ピー」と鳴ってお知らせします。
- ・ミトンやなべつかみなどを使用して受け皿ごと取り出してください。

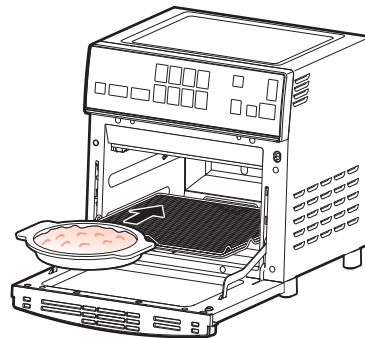


- ※続けて調理しない場合は、約10分後に電源が切れます。10分以内でも、とりけしボタンを押すと、電源が切れます。
- ※電源が切れた後で、続けて調理する場合は、再度扉を開閉すると操作ができるようになります。

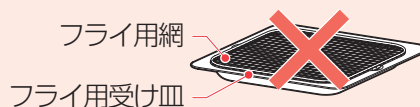
トースター／上グリル

1 扉を開け、食材を入れて閉める

- ・扉を開けると電源が入り、前回調理したメニューのランプが点滅します。何も操作をしないですと、約10分で電源が切れます。



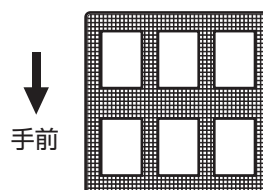
- フライ用網・フライ用受け皿は、コーティングが劣化しますので、トースター／上グリルには使用しないでください。



- ・次のようなものは、焼き網の上にアルミホイルを敷くか耐熱皿などを使用してください。
 - 油の出るもの
 - 汁の出るもの
 - 形がくずれやすいもの
 - 網の目より小さいもの

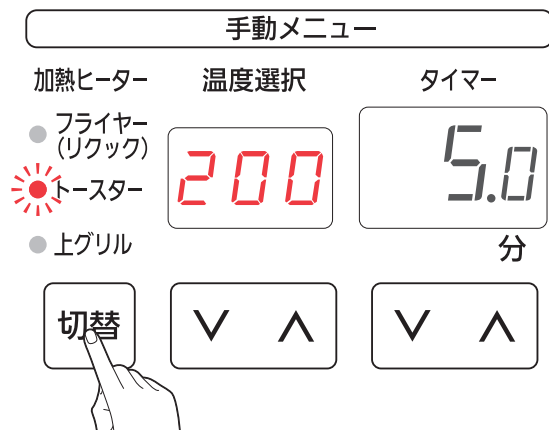
- アルミホイルを使用する場合は、ヒーターに触れないように注意してください。アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。

- ※切もちやパンなどの食材は焼き網の手前と奥に置いてください。
（ヒーターは手前と奥にあるので、中央に置くと裏面が薄く焼けることがあります。）
- ※切もちを焼くときは、縦に置いてください。横に置くと、扉を開けたときにふくらんだもちが手前に落ちることがあります。



2 ヒーターを選ぶ

- ・加熱ヒーター切替ボタンでトースターまたは上グリルを選んでください。
- ・選んだヒーターのランプが点滅し、温度選択とタイマーは前回と同じ設定が表示されます。



3 必要に応じて温度とタイマーを設定する

- ・温度選択 (V/^) ボタンで温度を設定してください。60～200 (℃) の間で10℃ごとに選択できます。
- ・タイマー (V/^) ボタンで調理時間を設定してください。10分までは0.5分単位、それ以上は1分単位で、最高30分まで設定できます。ボタンを押し続けると表示が連続で変わります。



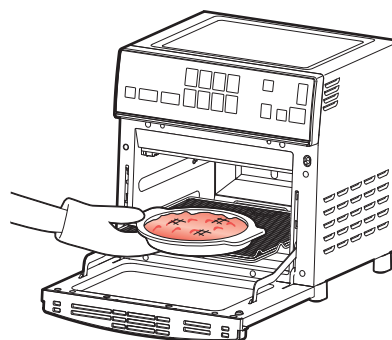
4 スタートボタンを押す



- ・「ピピッ♪」と鳴って、選んだヒーターのランプが点灯に変わり、調理が始まります。
- ・タイマー表示部に残り時間が表示されます。
- ※途中で扉を開けると調理を一時停止します。扉を閉めると、調理を再開します。
- ・途中で調理を停止するには、とりけしボタンを押してください。

5 できあがり

- ・「ピー、ピー、ピー♪」と鳴ってお知らせします。
- ・耐熱皿などを使用したときは、ミトンやなべつかみなどを使用して取り出してください。



- ※続けて調理しない場合は、約10分後に電源が切れます。10分以内でも、とりけしボタンを押すと、電源が切れます。
- ※電源が切れた後で、続けて調理する場合は、再度扉を開閉すると操作ができるようになります。

調理の目安 手動メニュー

- ※ 調理の目安は、食材の素材・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。
 食材が重なっているときは、調理の途中で上下を入れ替えるなどしてください。
 ※ 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、サーモスタットの動きにより、すぐにはヒーターが点灯しないことがあります。
 ※ 天ぷらやドーナツなど、材料に水分が多くフライ用網をすり抜けてしまうものは、調理することができません。

■フライヤー（リクック）

調理例	数量	温度設定	タイマー設定 (初回目安)	フライ用 網	フライ用 受け皿	焼き網	メモ
から揚げ (手作り品／解凍品)	約300g	180℃	約12分	使う	使う	使う	-
から揚げ (冷凍)	約300g	180℃	約13分	使う	使う	使う	-
フライドチキン (手作り品／解凍品)	6本	200℃	約18分	使う	使う	使う	約450g
天ぷら (リクック)	4～6個	200℃	約6分	使う	使う	使う	調理済み天ぷらのあたため
フライ (リクック)	4個	200℃	約7分	使う	使う	使う	調理済みフライのあたため
えびフライ (手作り品／解凍品)	6尾	200℃	約15分	使う	使う	使う	-
えびフライ (冷凍)	6尾	200℃	約16分	使う	使う	使う	-
フライドポテト (冷凍)	約200g	200℃	約15分	使う	使う	使う	-
コロッケ (手作り品／解凍品)	4個	200℃	約16分	使う	使う	使う	-
コロッケ (冷凍)	4個	200℃	約20分	使う	使う	使う	-

- ※ 市販のから揚げ粉などを使用する場合は、粉の説明書きにしたがって、分量などを守って調理してください。
 ※ パン粉を使用した食材や油分の少ない食材を調理するときは、付属のオイルスプレーであらかじめオイルをかけると、よりおいしくなります。

■トースター

調理例	数量	温度設定	タイマー設定 (初回目安)	フライ用 網	フライ用 受け皿	焼き網	メモ
バターロールあたため	4個	120℃	1～2分	使 用 禁 止	使 用 禁 止	使う	-
トースト	4枚	200℃	3.5～6分			使う	6枚切り (厚さ2cm) の場合
冷凍トースト	4枚	200℃	4～6分			使う	6枚切り (厚さ2cm) の場合 (表面の霜は取り除く)
ピザトースト	2枚	200℃	4～7分			使う	焼き網にアルミホイルを敷 いてください。
冷蔵ピザ (直径 約25cm)	1枚	200℃	4～6分			使う	
冷凍ピザ (直径 約25cm)	1枚	200℃	5～8分			使う	
クッキー	8個	160℃	7～10分			使う	
もち (パック切もち)	6個	200℃	6～10分			使う	-

- ※ フライ用網・フライ用受け皿は、トースター／上グリル調理では使用しないでください。

お手入れ



- お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- 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。

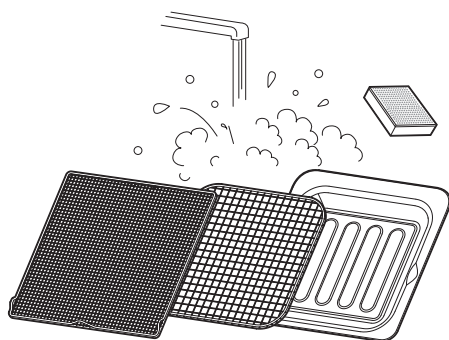
- パンくずトレイのお手入れ後、忘れずに取り付けてください。製品の設置場所が焦げたりする原因になります。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災の原因になります。

●みがき粉、たわし、シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。

焼き網・フライ用網・フライ用受け皿

薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う

- ・洗った後、よく乾かしてください。



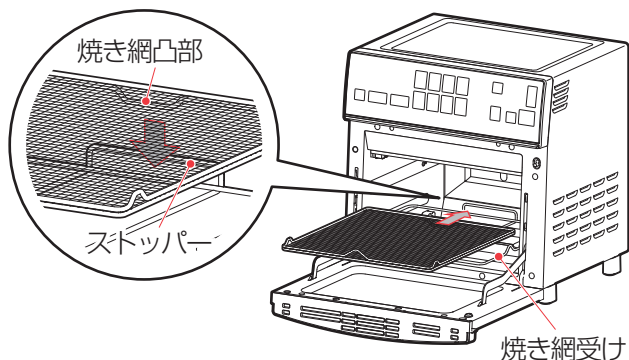
- ・焼き網は取り外して洗ってください。

※フライ用網・フライ用受け皿はフッ素コーティングされています。

金属たわしや固いブラシ、研磨剤などは、コーティングを傷つけますので使用しないでください。

また、食器洗い乾燥機には入れないでください。

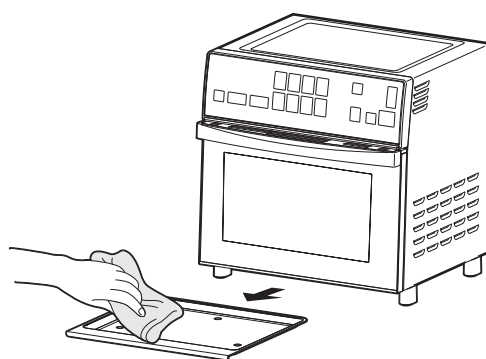
- ・取り付けるときは、焼き網が焼き網受けの後端のストッパーにあたるようにして、焼き網下側の凸部が焼き網受けに引っかかるように置いてください。



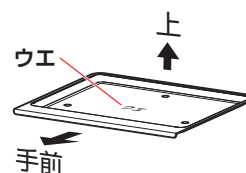
パンくずトレイ

取り外してパンくずを払い、汚れを拭きとる

- ・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。



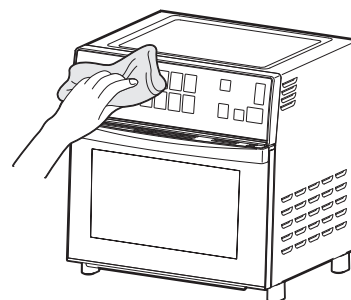
※パンくずトレイを取り付けるときは、**ウエ**と表示してあるほうを上にしてください。



本体・庫内

よく絞ったふきんでふく

- ・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柔らかい布で拭いたあと、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。



故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状 態	考えられる理由	処 置
扉を開けても、電源が入らない	●電源プラグが確実に差し込まれてない	●電源プラグを確実に差し込んでください。
	●電源ブレーカーが入ってない	●安全を確認の上、電源ブレーカーを入れてください。
扉がきちんと閉まらない	●焼き網がきちんと取り付けられていない	●焼き網の前後を間違えないようにきちんと取り付けてください。(P23)
	●調理する食材や容器が大きすぎる	●食材をカットして適切な大きさにして調理してください。
		●庫内に入る大きさの容器を使用してください。
操作できない 加熱が止まる エラー表示 E02 E03	●ヒーターの異常を検知している	●お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。
操作できない 加熱が止まる エラー表示 E 10	●長時間の使用で庫内温度が上がっている	●庫内が冷えるのを待って使用してください。
操作できない 加熱が止まる エラー表示 E11 E12 E20 E21 E22	●回路の異常を検知している	●故障の可能性があります。お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。
スタートボタンを押しても調理開始しない	●扉がしっかり閉まっていない	●扉をしっかり閉めてください。
	●調理終了直後（タイマーが「0」を表示している間）は、調理開始できない	●もう一度、自動調理メニュー・リクックメニュー・手動メニューのいずれかのボタンを押して選んでから、スタートボタンを押してください。
仕上がり調整ができない	●調理開始後2分以上たっている	●調理開始後2分たつと（仕上がり調整のランプが点灯に変わると）調理時間が確定して変更できません。
	●手動メニューで調理している	●手動メニューでは、仕上がり調整は使えません。

仕上がり調整をしても調理時間が調整されない	●調理開始後2分たつまで（仕上がり調整のランプが点滅中）は調理時間が確定せず、時間調整はされない	●調理開始後2分たつと（仕上がり調整のランプが点灯に変わると）調理時間が確定して調整されます。
仕上がり調整をしてもタイマー表示が変わらない	●タイマー表示が次の時間を表示するタイミングと、調理時間の調整が重なった	●特に、調理開始2分後は仕上がり調整による時間調整と時間の切替タイミングが重なることがあります。
	●仕上がり調整で調整された時間が0.5分（30秒）以内だった	●タイマー表示は0.5分（30秒）単位なので、それ以下の時間調整では表示が切り替わりません。
途中でヒーターが消える、または点いたり消えたりする	●調理温度を調節している	●故障ではありません。（P7）
ヒーターが赤くならない	●フライヤー（リクック）調理になっている	●フライヤー（リクック）調理では、トースター／上グリル用のヒーターは使用しません。
	●上グリル調理になっている	●上グリル調理では、上ヒーターのみ使用します。
	●サーモスタットが働いて、調理温度を調節している	●庫内がまだ温かいときに低い温度で調理すると、すぐには点灯しないことがあります。（P7）
下ヒーターの光りかたが弱い	●下ヒーターは上ヒーターより弱く、下奥ヒーターはさらに弱く設定されている	●故障ではありません。（P8）
製品の設置場所が焦げる	●パンくずトレイが取り付けられてない	●パンくずトレイを取り付けてください。（P23）
焼きむらができる	●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。（P23）
	●ヒーターは手前と奥にあるので、食パンなどを中央に置くと裏面が十分に焼けない	●トーストなどをする場合は、焼き網の手前と奥に置いてください。（P14）
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。

故障かな？と思ったら つづき

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ひたすなど、調理の工夫をしてください。
フライヤー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。(P11)
	● パン粉・から揚げ粉などの量が多すぎる	● 粉の説明書きを読んで、量などを守ってください。
煙が出たり、においがする	● 初めて使用するとき、煙やにおいが出ることがある	● 初めて使用する前に空焼きしてください。においが残る場合がありますが、使用するにともない出なくなります。(P12)
	● 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る	● 調理後は毎回お手入れしてください。(P13、23)
	● 油脂分の多い食材を調理している	● 受け皿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。
調理が終了してもファンの音がする	● 庫内温度が高い間はファンが回る	● 庫内温度が高い間は、冷却のためにファンが回ります。温度が下がると自動的に止まります(約5分)。

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にお問い合わせください。



警告

- ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

仕様

電源		AC 100V (50/60Hz共用)
消費電力		1,430W (50/60Hz)
ヒーター	フライヤー (リクック)	シーズヒーター×1
	トースター／上グリル	石英管ヒーター×4 (上下各2)
ヒーター出力	フライヤー (リクック)	1,350W
	トースター	1,300W
	上グリル	800W
タイマー		0.5分～ 30分
外形寸法		幅341×奥行325×高さ348mm
庫内有効寸法	フライヤー (リクック)	幅約220×奥行約220×高さ約70mm
	トースター／上グリル	幅約250×奥行約250×高さ約80mm
製品質量		約9.8kg
コード長さ		約1.2m
製品材質		外装：鋼板 (粉体塗装)、ガラス、ポリアミド、その他 内装：メッキ鋼板、網：鉄線 (メッキ)、受け皿：メッキ鋼板

※ 商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

必ずお読みください。

■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。

保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

■保証期間

保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
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。

■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にお問い合わせください。

ノンフライリクック熱風オーブン FVX-M3A

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※		保証期間	
年 月 日		お買い上げ日より：1年間	
		※消耗品(焼き網・フライ用網・フライ用受け皿・オイルスプレーを含む)を除く	
お 客 様	ご芳名		
	ご住所 〒		
		電話 () -	
※ 販 売 店	住所・店名		
	電話 () -		

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 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。
- 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、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内におきましても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居やご贈答品などで本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、アイリスコールにお問い合わせください。
- 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）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本書の提示がない場合
 - ⑦本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
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本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。

修理メモ

※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

製品に関するお問い合わせは **アイリスコール**（通話料無料）に

受付時間 9:00～17:00

（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

0120-311-564

修理に関するお問い合わせは **修理専用コール**（通話料無料）に

受付時間 9:00～17:00

（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

0800-170-7070

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>