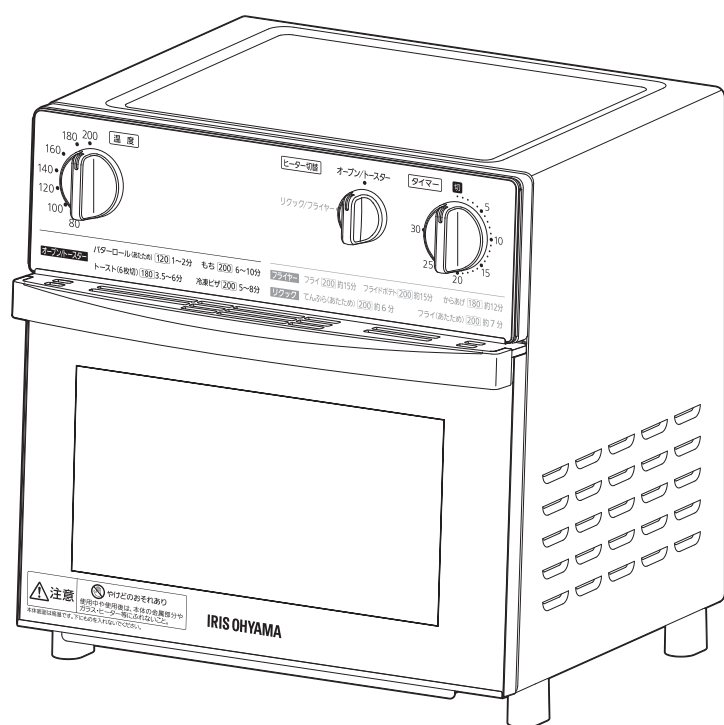


ノンフライ熱風オーブン

FVX-D3B

取扱説明書



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

保証書付 (裏表紙)

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。
- 「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

安全上の注意	2
使用上の注意	6
各部の名称	7

取り扱いかた

オイルスプレーについて	11
使用する前に	12
使いかた	13
お手入れ	16
調理の目安	18

こんなときには

故障かな?と思ったら	19
仕様	22
保証とアフターサービス	23
保証書	裏表紙

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。

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。

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。



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



- 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、ファンが止まるまで(約5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。



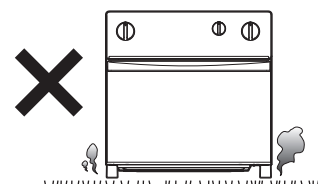
- 電源コードをたばねて使用しない
過熱してやけどや火災の原因になります。
電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 電源コードを傷つけない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものをのせる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。
電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
火災・感電の原因になります。



- 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。



- 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。



- 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。



- 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。

食材が発煙・発火した場合は



- 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。ガラス窓が割れることがあります。



- 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。



- 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。

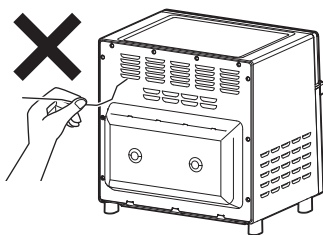
【異常の例】

- 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。



- 背面・側面の通風口や製品のすきま、庫内の開口部に、異物を入れない

火災・感電・けがの原因になります。
異物が入ったときは、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。



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。



- 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。

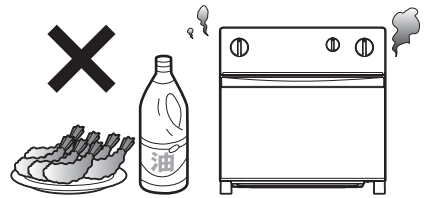
- 使用後は毎回お手入れする

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。



- フライ用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。



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。



接触禁止

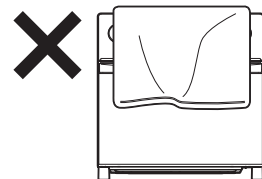
- 背面・側面の通風口に手や顔を近づけない

- 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。



- 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。



オイルスプレーについて



火気禁止

- 火に向けたり、オーブンの庫内でスプレーしない

スプレーした霧がヒーターや火にかかると火事の原因になります。スプレーする場合は、調理中の食材を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。



- 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。

安全上の注意 つづき

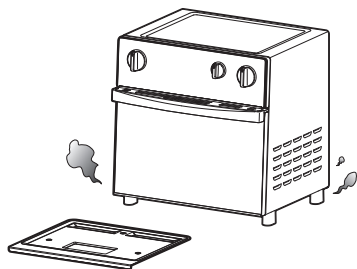


注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、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。



- 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



- 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。リクック／フライヤーはフライ用受け皿を、オーブン／トースター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。



- 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。

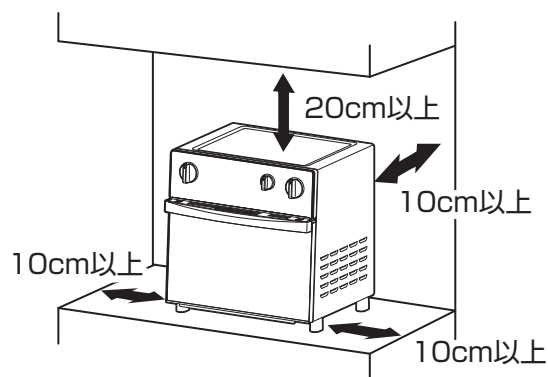
安全に設置する



- 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。

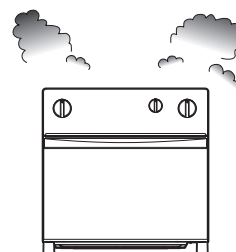


- 肩より高い位置に設置しない
食材を取り出すときに不安定になり、食材や扉に触れてやけどするおそれがあります。

使用中は



- 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。





- 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。
- 開けた扉やガラス窓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。



- 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。



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



- 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、過熱・発煙・火災の原因になります。



- 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。



- 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、ファンが止まるまで(約5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。

オイルスプレーについて



- 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。



- 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。

使用上の注意

- 直射日光やエアコン・暖房器具の温風の当たるところで使用しないでください。
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。

温度調節について

- この調理器は、内蔵のサーモスタットにより、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。

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。

熱風オープンとは

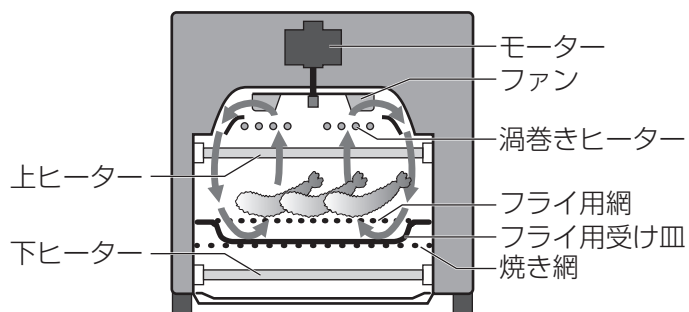
油で揚げずにフライができる、ヘルシーで手間のかからない調理器です。

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、面倒な油の処理も必要ありません。

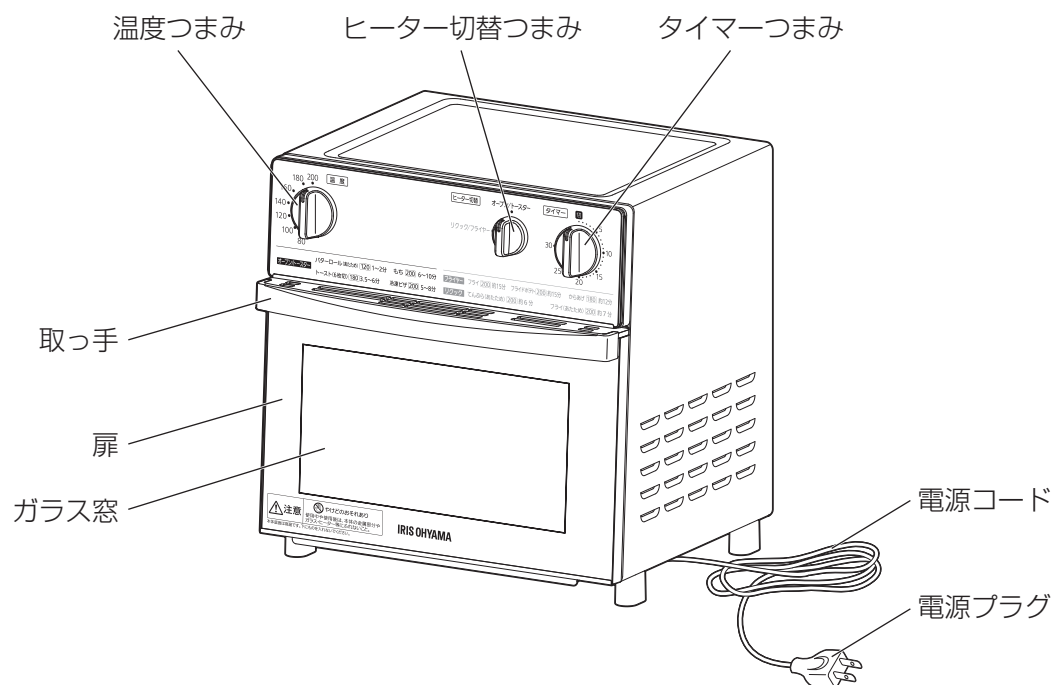
※ パン粉を使用する食材や油分の少ない食材も、オイルスプレーを使用することにより、少ない油でおいしく調理できます。

また、**揚げ物のあたため（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。



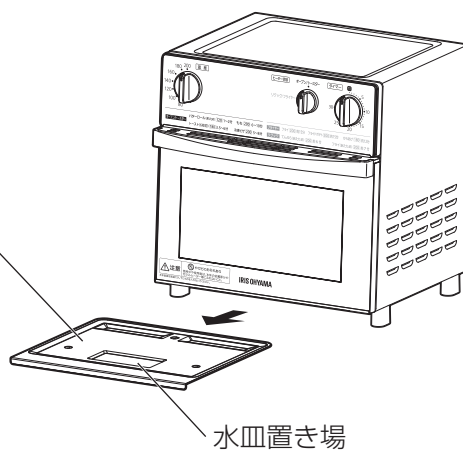
各部の名称

■ 正面



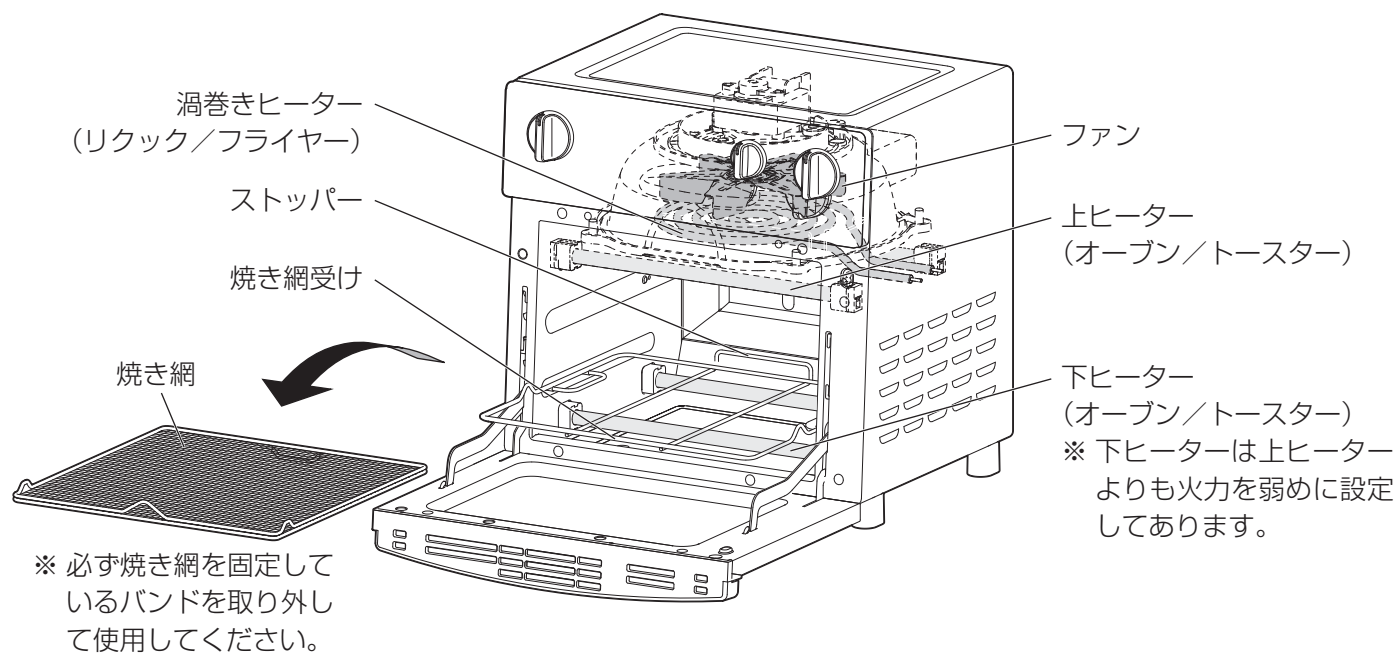
パンくずトレイ

必ず取り付けて使用
してください。

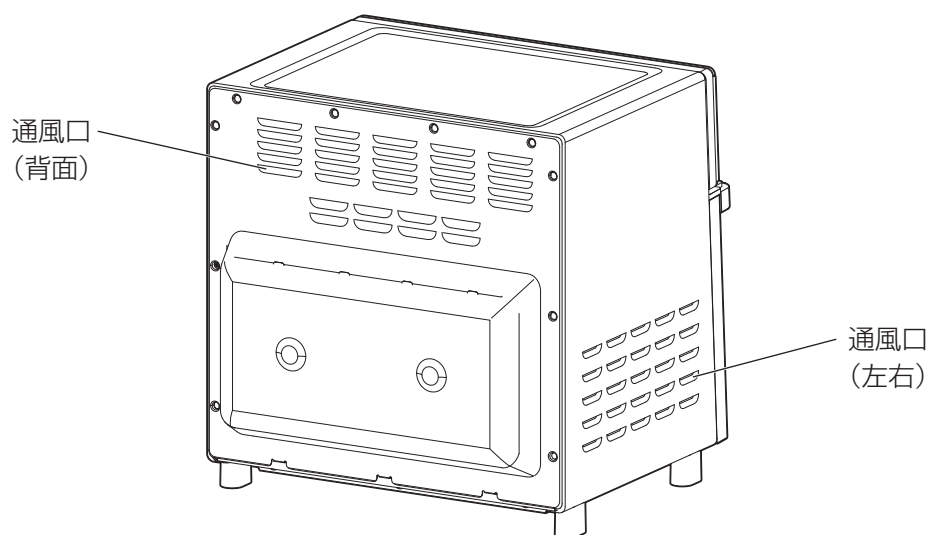


各部の名称 つづき

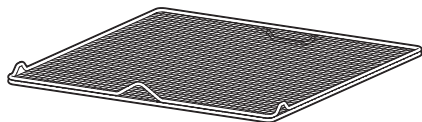
■内部



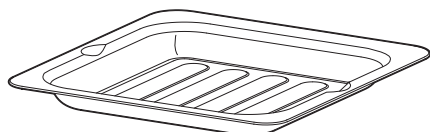
■背面



■ 付属品



烤き網



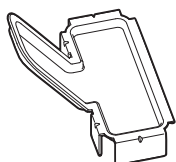
フライ用受け皿



フライ用網

- ※ 使用するときは、必ず烤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、烤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。
- ※ オープン／トースター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。
- ※ オープン／トースター調理には使用しないでください。



水皿



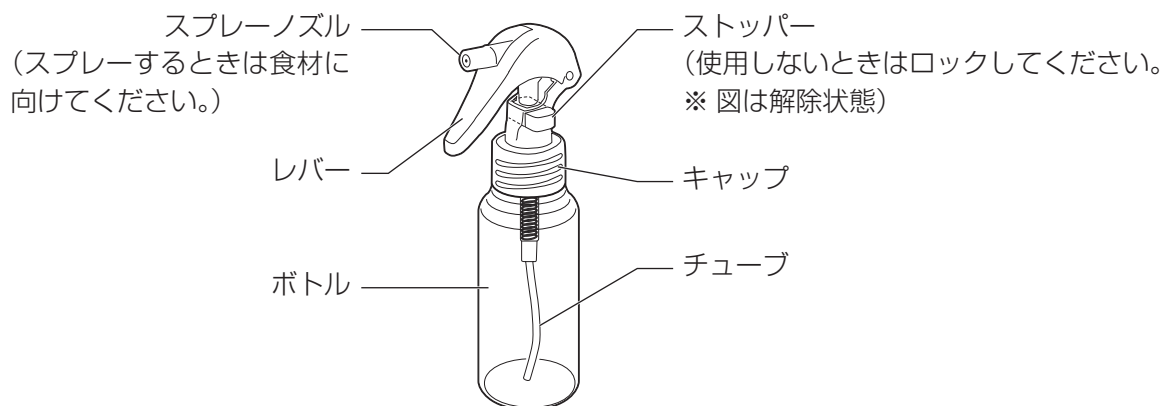
水差し

- 下ヒーターの下、パンくずトレイの上に載せて使います。
- ※ 水は、必ず水皿をパンくずトレイに載せた後で注いでください。
 - ※ トースター以外には使用しないでください。

水は、水皿の取っ手の部分から注いでください。

オイルスプレー

- ※ オイルは入ってません。



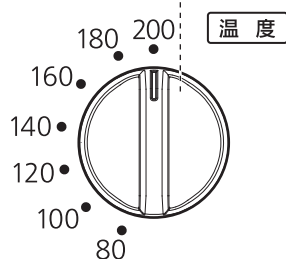
各部の名称 つづき

■操作つまみ

温度つまみ

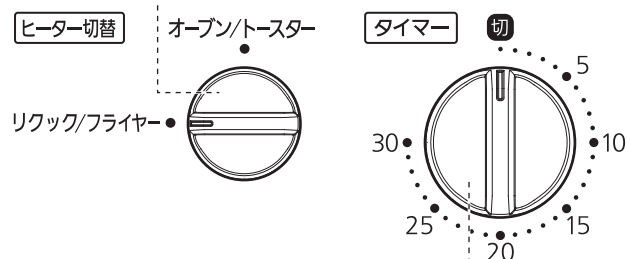
調理温度を設定します。

P18の「調理の目安」を参考にして、仕上がりや食材の量に合わせて調整してください。



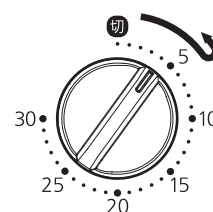
ヒーター切替つまみ

リクック／フライヤーとオープン／トースターを切り替えます。



タイマーつまみ（電源スイッチ兼用）

調理時間（分）をセットします。タイマーつまみをセットすると、調理が始まります。5（分）以下にセットするときは、6以上まで回してから戻してください。



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ます、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は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。

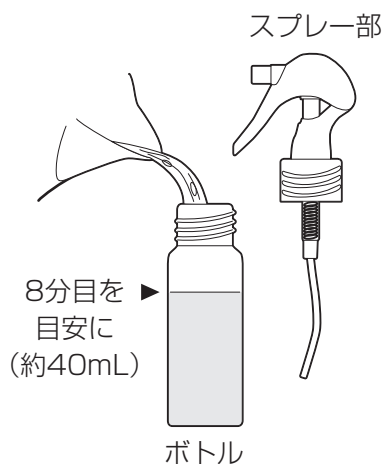
※ 食器洗い乾燥機には入れないでください。

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閉めます。

※ 容器一杯までオイルを入れしないでください。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。

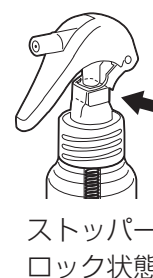
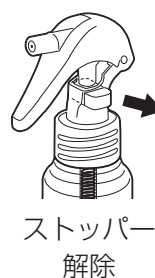
※ 油分が飛散します。気になる場合は新聞紙などを敷いてください。

※ 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。

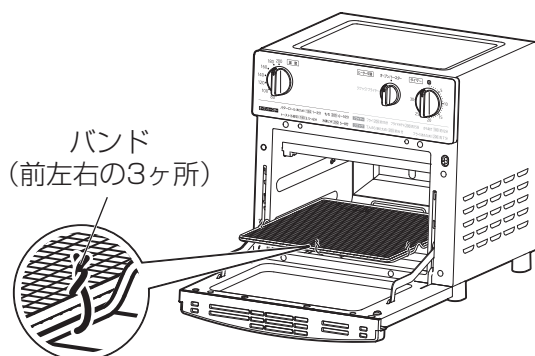


使用する前に

初めてご使用になるときは、梱包材を取り外し、空焼きをしてください。

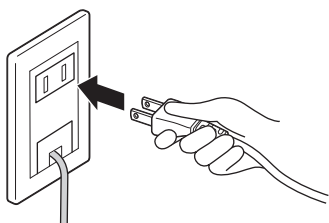
■ 梱包材の取り外し

- 1 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



■ 設置

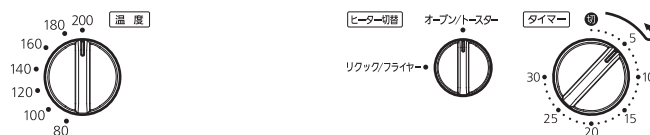
- 1 設置場所に設置する
 - ・ P4の「安全に設置する」を参照の上、設置してください。
- 2 電源プラグをコンセントに差し込む



● 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。

■ オープン／トースターの空焼き

庫内に何も入れないで、ヒーター切替つまみをオープン／トースター、温度つまみを200、タイマーつまみを5に合わせる



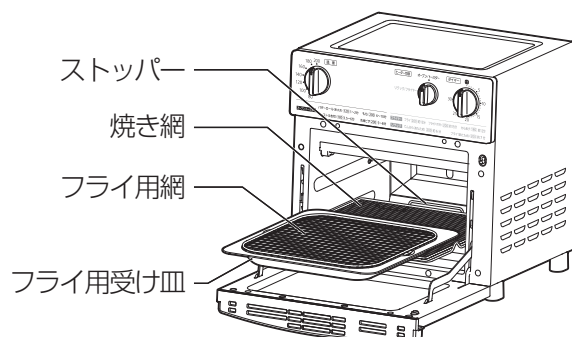
※ タイマーつまみは6以上に回してから5まで戻してください。

※ 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。換気をしてください。

※ 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、オープン／トースターには使用しないでください。

■ リクック／フライヤーの空焼き

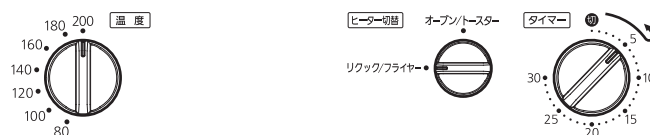
- 1 フライ用網をフライ用受け皿に載せ、焼き網の上にセットする



※ マエと表示してあるほうを手前にして、焼き網受けの奥のストッパーに当たるようにセットしてください。

※ 水皿は取り出してください。

- 2 ヒーター切替つまみをリクック／フライヤー、温度つまみを200、タイマーつまみを5に合わせる



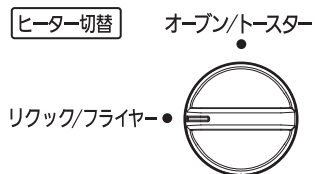
※ タイマーつまみは6以上に回してから5まで戻してください。

※ 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。換気をしてください。

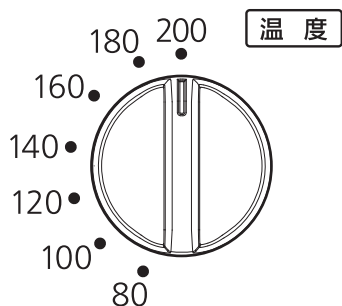
使いかた

■リクック／フライヤー

1 ヒーター切替つまみをリクック／フライヤーに合わせる



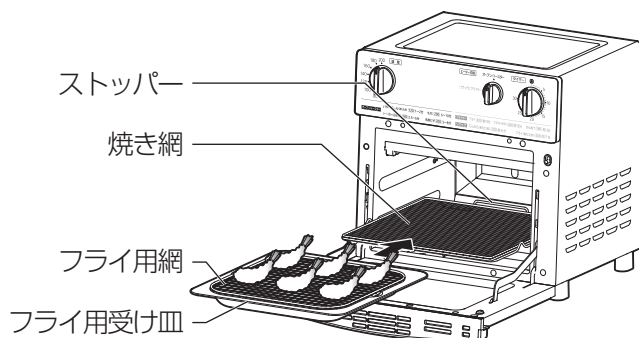
2 温度つまみを調理する温度に合わせる



3 食材を入れる

- ・フライ用網をフライ用受け皿に載せ、食材を載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、焼き網受けの奥のストッパーに当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。

※ 食材は均等に載せてください。重なったりしていると仕上がりのむらが出ます。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。

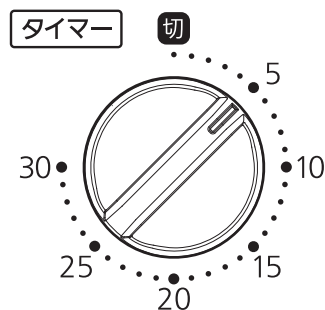
※ 調理の途中でオイルをスプレーするときは、庫内から食材を取り出してはなれたところで行ってください。



- ラップ、プラスチック製・紙製のトレイや容器は入れないでください。
- フライ用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・発火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。

4 タイマーつまみを調理する時間に合わせる

- ・ 5以下にするときは、6以上に回してから戻して合わせてください。

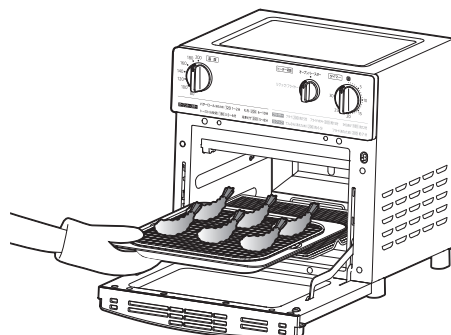


- ・ 途中で切るときは **切** に戻してください。

5 できあがり

- ・ 「チーン」と鳴ってタイマーが切れます。ミトンやなべつかみなどを使用してフライ用受け皿ごと取り出してください。

※ 調理直後の食材は熱くなっています。食材によっては、調理中に発生した蒸気上がる場合がありますので、ご注意ください。



※ タイマーが切れたあともしばらく動く音がしますが、故障ではありません。

使いかた つづき



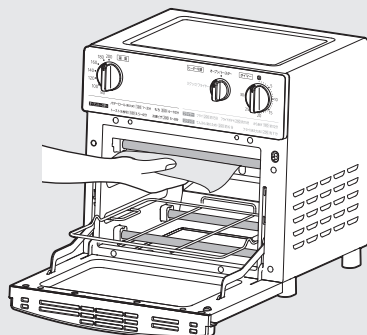
警告

- 調理中・調理直後は、本体・ガラス窓・フライ用網・フライ用受け皿は高温になっています。直接さわらないように注意してください。
- フライ用受け皿を勢いよくセットすると、扉が動いてやけどやけがの原因になります。



注意

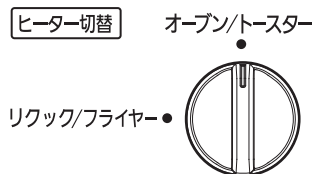
- 調理後、扉を開けたときの熱気でつまみが熱くなることがあります。調理後につまみを操作するときは注意してください。
- 調理の際、庫内やヒーター表面に油脂や汚れがつくことがあります。庫内やヒーターについた汚れは、調理のたびに、庫内やヒーターが十分に冷めてからペーパータオルなどで拭き取ってください。放置すると、取れにくくなるだけでなく、発煙・発火の原因になります。



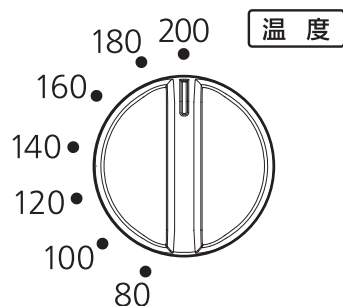
- お手入れの際は、金属部だけがをしないように注意してください。

■ オープン／トースター

1 ヒーター切替つまみをオープン／トースターに合わせる

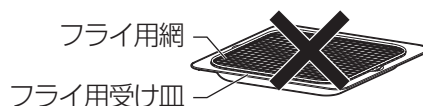


2 温度つまみを調理する温度に合わせる



3 食材を入れる

※ 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、オープン／トースターには使用しないでください。



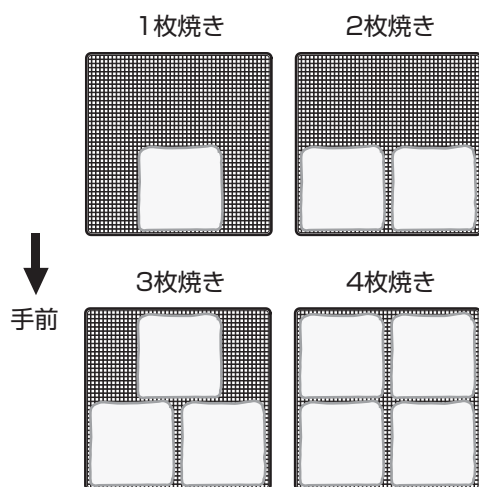
※ 次のようなものは、焼き網の上にアルミホイルを敷くか耐熱皿などを使用してください。

- ・油の出るもの
- ・汁の出るもの
- ・形がくずれやすいもの
- ・焼き網の目より小さいもの

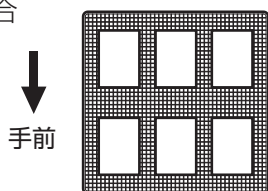
●アルミホイルを使用する場合は、ヒーターに触れないように注意してください。アルミホイルが溶けてヒーターに付着し故障の原因になります。

※ 食材は焼き網の手前と奥に載せてください。
(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。)

トーストの場合



切もちの場合



※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。

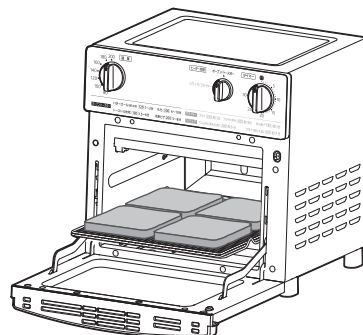


警告

- ラップ、プラスチック製・紙製のトレイや容器は入れないでください。
- アルミホイルや耐熱皿に油など燃えやすいものを入れないでください。発煙・発火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。

5 できあがり

- ・「チーン」と鳴ってタイマーが切れます。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。



※タイマーが切れたあともしばらく動く音がしますが、故障ではありません。



警告

- 食材を取り出すときに、上ヒーターにさわらないように注意してください。
- 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。直接さわらないように注意してください。

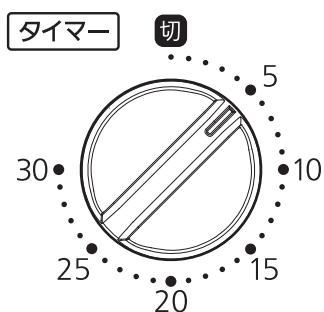


注意

- 調理後、扉を開けたときの熱気でつまみが熱くなることがあります。調理後につまみを操作するときは注意してください。

4 タイマーつまみを調理する時間に合わせる

- ・5以下にするときは、6以上に回してから戻して合わせてください。



※下ヒーターは上ヒーターよりも火力を弱めに設定してあります。

- ・途中で切るときは「切」に戻してください。

使いかた つづき

■ 水皿の使いかた(スチームトースト)

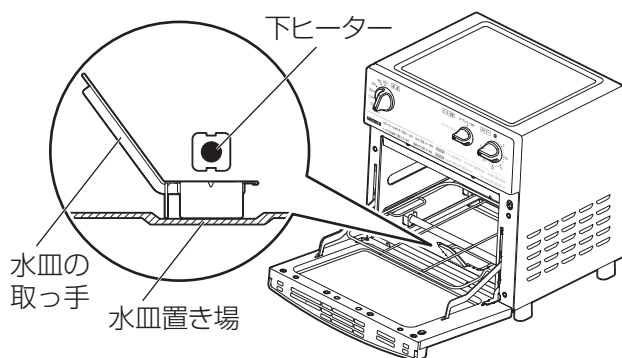
水皿に水を入れて使用すると、蒸気を供給することにより、外はカリッと、中はもっちりとしたスチームトーストを焼くことができます。



- 内部が熱くなっているときは、水皿の取り付けや取り外しはしないでください。

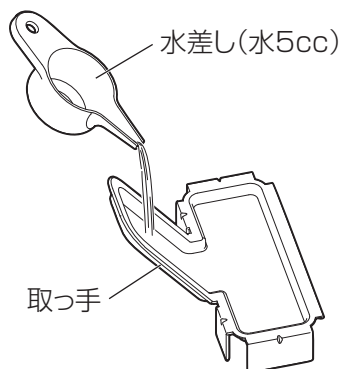
1 焼き網を外し、パンくずトレイの水皿置き場に水皿をセットする

- ・ 下ヒーター下側のパンくずトレイの凹部が水皿置き場です。取っ手を手前に向けてセットしてください。



2 水皿に水を注ぐ

- ・ 付属の水差しで水5ccを、水皿の取っ手部分から注いでください。



- ヒーターに水がかからないように注意してください。

3 焼き網をセットし、パンを並べて焼く

- ・ 使いかたのオープン／トースターをご覧になって、パンを並べ、焼いてください。(→P14)
- ・ 使い終わったら、水皿を取り出してお手入れしてください。

お手入れ



注意

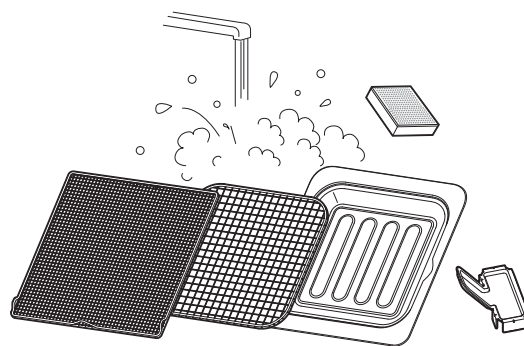
- お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- パンくずトレイは常にきれいにしてください。汚れやくずが残ったまま使用すると、発火・火事の原因になります。
- パンくずトレイのお手入れ後、忘れずに取り付けてください。製品の設置場所が焦げたりする原因になります。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。発火・火事の原因になります。

- 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。

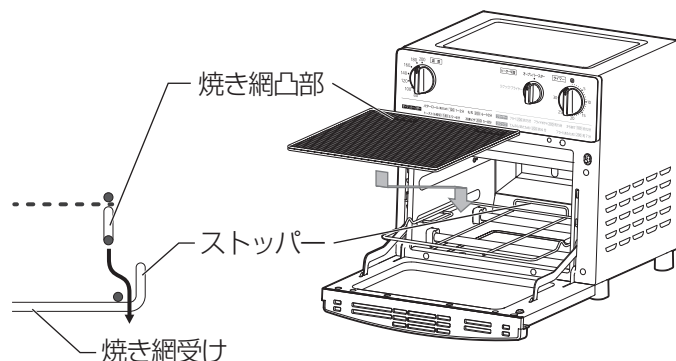
焼き網・フライ用網・フライ用受け皿・水皿

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当たるようにして、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。

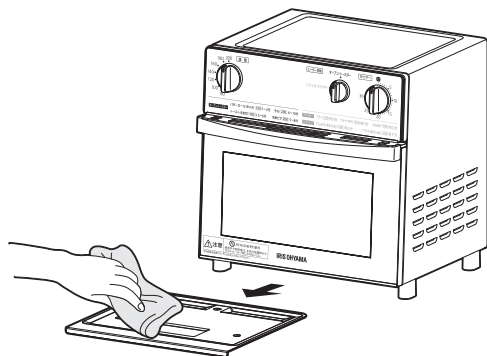


- ※ 焼き網を取り付けるときは、ヒーターを傷つけないように注意してください。

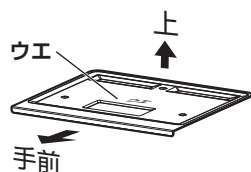
パンくずトレイ

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。



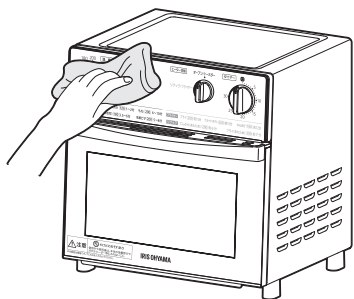
※パンくずトレイを取り付けるときは、**ウエ**と表示してあるほうを上になしてください。



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。

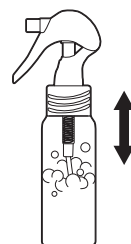


オイルスプレー

1 キャップを回して外し、ぬるま湯（40℃以下）で薄めた中性洗剤をボトルに入れてから、キャップをしっかりと閉める

※漂白剤、みがき粉、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。

2 ボトルを振って、中を洗う



3 流しなどに向けて何度かスプレーし、スプレー部を洗う



4 同じことを洗剤なしのぬるま湯で何度かくり返し、洗剤分を洗い流す

5 内部に水分が残らないように最後までスプレーし、キャップを外して、よく乾かす

・スプレーした後もノズルに水分が残っていることがありますので、ボトルを外した状態で繰り返しレバーを引いて水分を排出し、乾燥させてください。

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、仕上がり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返すなどしてください。
- ・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、サーモスタットの働きにより、すぐに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。

■リクック／フライヤー

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
から揚げ (手作り／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15分	使う	使う	使う	-
フライドチキン (手作り／解凍品)	6本	200℃	約18分	使う	使う	使う	約450g
天ぷら (あたため)	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 (あたため)	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／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15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)	4個	200℃	約16分	使う	使う	使う	-
コロッケ (冷凍)	4個	200℃	約16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。

■オープン／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 (6枚切り)	4枚	180℃	3.5～6分			使う	-
スチームトースト (6枚切り)	4枚	180℃	3.5～6分			使う	水皿を使用 (→P16)
冷凍トースト (6枚切り)	4枚	200℃	4～6分			使う	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 (バック切もち)	6個	200℃	6～10分			使う	

※ フライ用網・フライ用受け皿は、オープン／トースター調理では使用しないでください。

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
タイマーつまみを回してもヒーターが点灯しない	●電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていない	●電源プラグをコンセントにしっかり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。
	●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。
扉がきちんと閉まらない	●焼き網がきちんとセットされていない	●焼き網をきちんとセットしてください。(→P16)
	●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。
焼きむらができたり、製品の設置場所が焦げる	●パンくずトレイについたくずや汚れが燃えている	●パンくずトレイをお手入れしてください。(→P17)
	●パンくずトレイがセットされていない	●パンくずトレイをセットしてください。(→P17)
煙が出たり、においがする	●空焼きせずに使用した	●初めて使用するときは必ず空焼きしてください。(→P12) 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。
	●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。(→P16～17)
	●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。
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。(→P18)
	●中まで火が通りにくい食材を調理している	●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つけるなど、調理の工夫をしてください。

故障かな？と思ったら つづき

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。(→P18)
	●食材が大きすぎてヒーターに近い	●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。
タイマーに 誤差がある	●タイマーはゼンマイ式なので誤差が生じることがある	●故障ではありません。
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。
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	●オイルスプレーを使用して、油をかけてください。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	●粉の説明書きを読んで、量などを守ってください。
ヒーターが 赤くならない	●ヒーター切替がリクック／フライヤーになっている	●リクック／フライヤーでは、オープン／トースター用のヒーターは点灯しません。
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。

オイルスプレーについて

状 態	考えられる理由	処 置
霧にならない	● 粘度の高いオイルを入れている	● ごま油などは粘度が高く霧状になりづらいことがあります。 サラダオイルなど粘度の低いオイルを使用してください。
	● 油が低温になっている	● 常温でしばらく置いて、少し温まってから使用してください。
	● レバーの引き方が弱い	● レバーを強めに最後まで一気に引いてください。
霧が出にくい	● ノズルがつまっている	● ハーブオイルなどは目づまりしますので入れないでください。 目づまりしたときはお手入れしてください。
レバーが引けない	● ストッパーがロックされている	● ストッパーを解除してください。
霧が出たり出なかったりする	● オイルの量が少なくてチューブがオイルまで届いていない	● オイルを足してください。
オイル漏れする	● キャップがしっかり閉まってない	● キャップをしっかり閉めてください。

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にお問い合わせください。



警告

● 自分で分解・修理・改造しないでください。

仕様

電源		AC 100V、50 / 60Hz
消費電力		1,410W
ヒーター	リクック／フライヤー	シーズヒーター×1
	オープン／トースター	石英管ヒーター×4（上下各2）
タイマー		電源スイッチ兼用 30分（ベル音付き）
外形寸法		幅341×奥行325×高さ348 mm
庫内有効寸法	リクック／フライヤー	幅約220×奥行約220×高さ約70 mm
	オープン／トースター	幅約250×奥行約250×高さ約80 mm
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、保証書（裏表紙）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。

■ 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を製造打ち切り後、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。

ノンフライ熱風オーブン FVX-D3B

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		お買い上げ日より：1年間	
年 月 日				※付属品を除く	
お客様	お名前		※販売店	住所・店名	
	ご住所 〒				
	電話 () -			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。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や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。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 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
 - 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
 - 本書の提示がない場合
 - 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。

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/>

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）

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）

0120-311-564 **0800-170-7070**

受付時間 平日 9:00～17:00、土・日・祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00
（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

FAX でのお問い合わせは（通話料無料） **0800-888-2600**

Web からの問い合わせは <https://www.irisohyama.co.jp/support/>
メールフォームにご記入のうえ送信してください