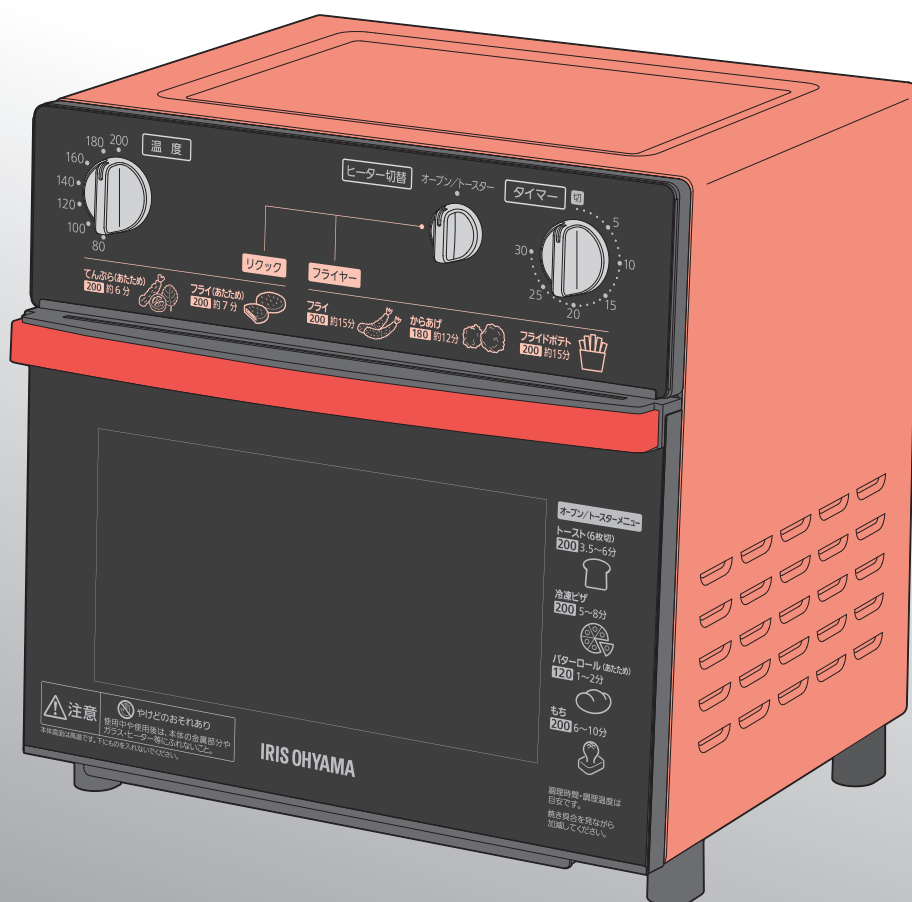


ノンフライ熱風オーブン FVH-D3A

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
お使いになる前に.....	11

取り扱いかた

使いかた	
フライヤー／リクック.....	12
オーブン／トースター.....	13
調理のめやす.....	15
お手入れ.....	16

こんなときには

故障かな？と思ったら.....	17
仕様.....	19
保証とアフターサービス.....	19
保証書.....	裏表紙

特長

熱風で調理するフライヤーとオーブン／トースターが合体した、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。(P12)
- ・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。(P12)
- ・普段使いのトースターとして、また温度設定ができるオーブンとして、ピザやクッキーなど料理の幅が広がります。(P13)

食パン4枚が一度に焼ける広々庫内

- ・直径約25cmのピザも調理できます。

- ・オーブン／トースター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OK)
- ・取り外して洗えるのでお手入れも簡単です。

フライヤーとは

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。上下のヒーターで加熱するオーブンやグリルとは違い、高温の熱風を勢いよく循環させて調理します。

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、少ない油でおいしい調理が可能です。

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。

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。

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

3つのダイヤルで簡単操作

- ・簡単操作で毎日の料理に使えます。
- ・タイマーは調理完了をお知らせするベル付きです。

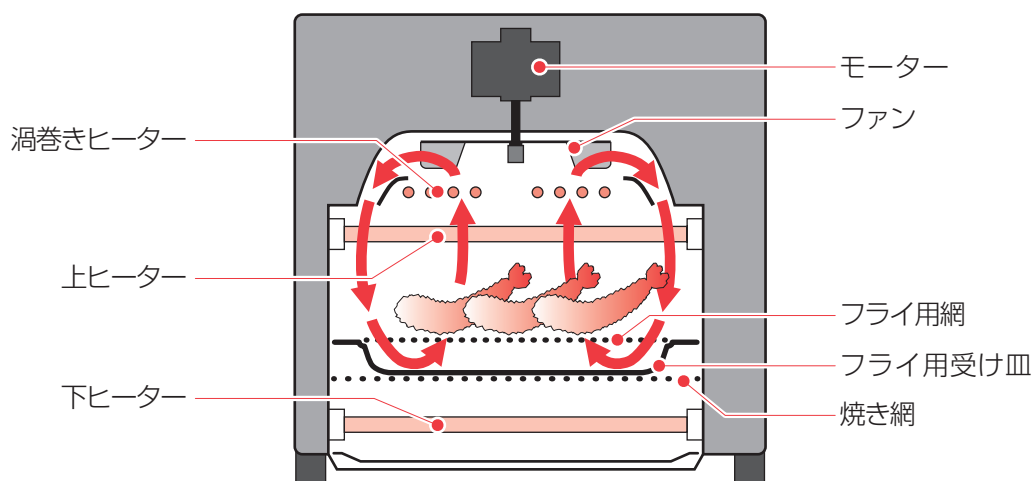
フライヤー／リクックもオーブン／トースターも80～200℃の温度調節付き

- ・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。
- ・フライヤー／リクックもオーブン／トースターも高火力で、スピーディーな高温調理も可能です。

- ・フライヤー／リクックは、渦巻きヒーター＋ファンで強力な熱風を庫内に循環させ、食材を均一に加熱します。

- ・オーブン／トースターは4ヶ所の上下ヒーターが食材を均一に加熱し焼きむらを抑えます。

- ・フライ用網は、落ちた油分などを受け止める受け皿付き。フライやからあげなどに使用します。



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。



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。



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。

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

電源プラグ・電源コードは正しく使う



必ず実施

- 電源プラグのホコリは定期的にとる
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
ショートによる発火・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
発火・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を抜き差ししない
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
ショートによる発火・感電の原因になります。
- 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。
- 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。
- 電源プラグの抜き差しによる運転や停止をしない
運転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。

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。



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。



接触禁止

- 背面・側面の通風口に手や顔を近づけない
- 使用中や使用直後は、ヒーターや本体・本体内部・扉のガラス窓にさわらない
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、乳児や幼児の手の届くところで使わない
- 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。



必ず実施

- 異常の際は、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・発火・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
 - 触れるとビリビリ電気をを感じる
- ➔ 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。



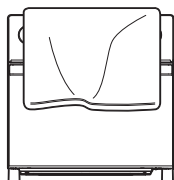
禁止

- 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載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。
発火・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。
発火・火災・感電の原因になります。



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ガなどを使用する
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・発火の原因になります。



禁止

- 受け皿に油や他の液体を入れて使わない
発火・火災の原因になります。



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
発火・火災の原因になります。
- 庫内でオイルスプレーを使わない
発火・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。



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アイリス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、本体に水をかけない
発火・感電の原因になります。



禁止

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

安全上のご注意 つづき

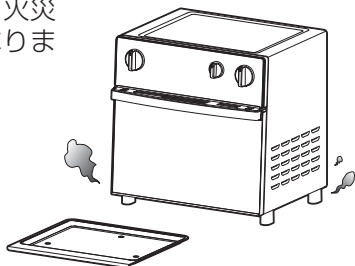


注意



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・発火・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・発火の原因になります。

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・発火の原因になります。フライヤーは受け皿を、オーブン／トースターで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・発火の原因になります。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

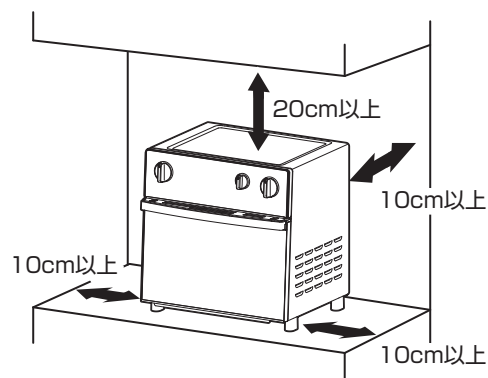
- お手入れは本体や各部が冷えてから行う
使用直後は熱くなるので、やけどに注意してください。

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・転倒しけがや発火の原因になります。
- 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。

タイマーについて



禁止

- タイマー動作中にタイマーを延長しない
タイマーが誤動作して、過熱・発煙・発火の原因になります。



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・発火の原因になります。



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。業務などに使用すると、設計耐用値を超え、発火・火災などの原因になります。



- 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、発火・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。

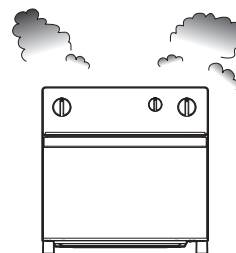


- ぶつけたり、落としたりして強い衝撃を与えない
故障して、火災・感電の原因になります。

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。



- 焼き網や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・発火の原因になります。

使用上のご注意

■サーモスタットについて

この調理器には、過熱を防ぎ、調理温度を適切に保つためのサーモスタット（温度調節装置）が内蔵されています。

庫内が高温になると、ヒーターが自動的に消えたり点いたりしながら調理をします。

※ヒーターが消えていても故障ではありません。

■使用上のお願い

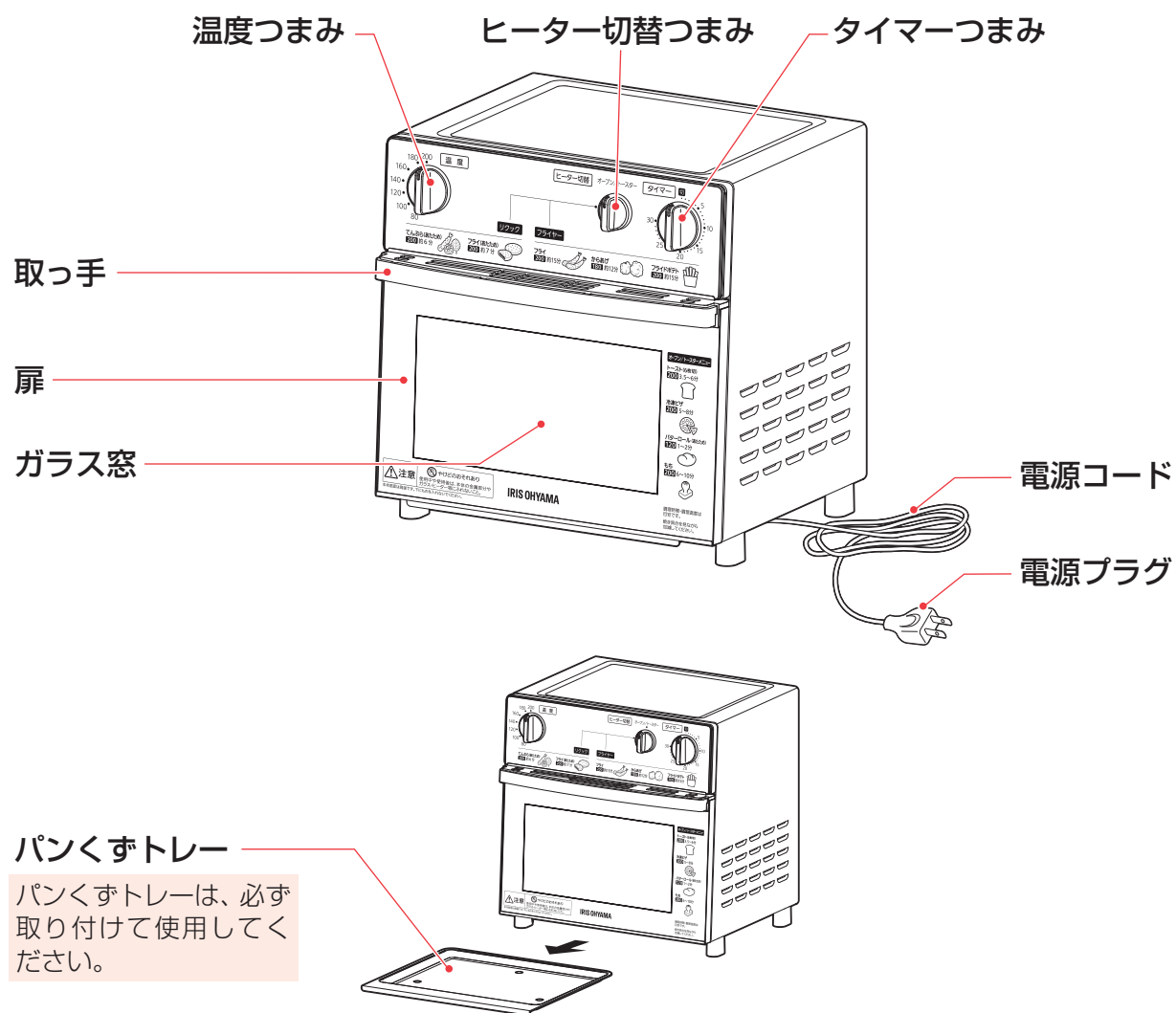
- 直射日光やエアコン・暖房器具の温風が当たるところに設置しないでください。
変形・変色したり、温度調節ができなくなることがあります。
- ベンジンやシンナーで拭いたりしないでください。
変形・変色することがあります。

■廃棄について

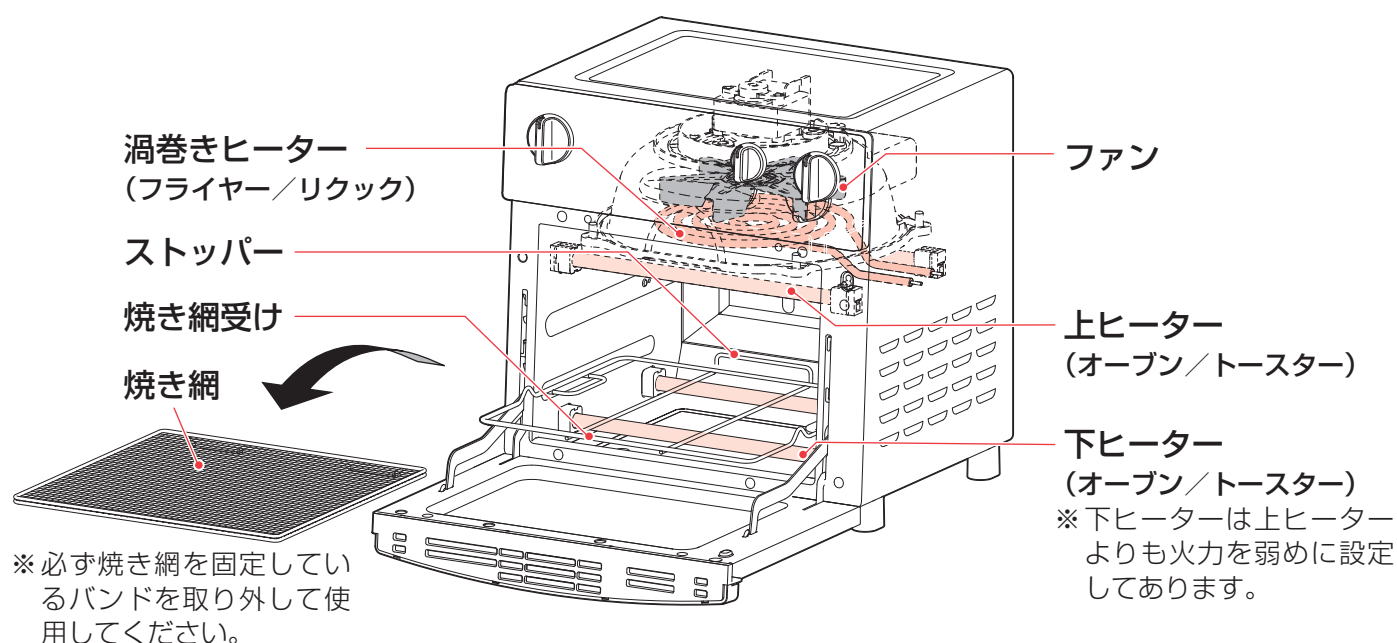
製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

各部の名称

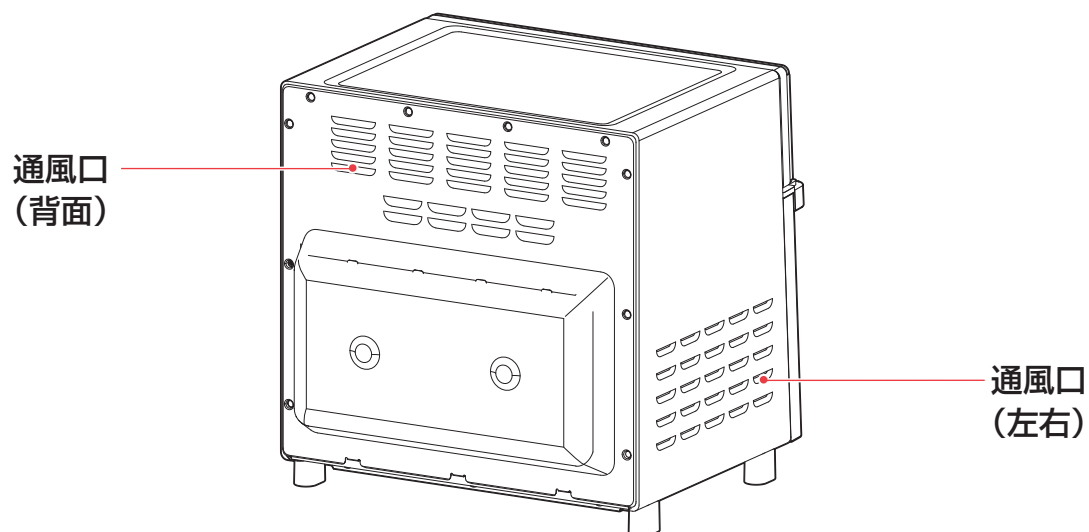
正面



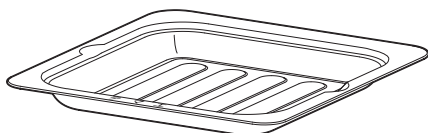
内部



■ 背面



■ 付属品



フライ用受け皿

- ※ 使用するときは、必ず焼き網の上に直接載せてください。
- ※ **テマエ**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当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。



フライ用網

- ※ 必ずフライ用受け皿に載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。



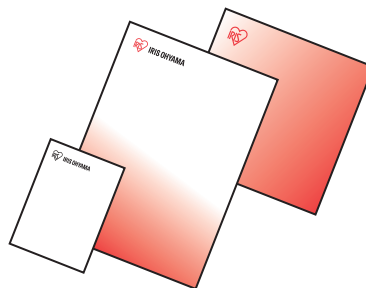
オイルスプレー

- ※ オイルは入ってません。
- ※ 取り扱いについては、付属のオイルスプレー取扱説明書をお読みください。

オイルスプレー取扱説明書

取扱説明書(本書)

ノンフライ熱風オープンレシピブック

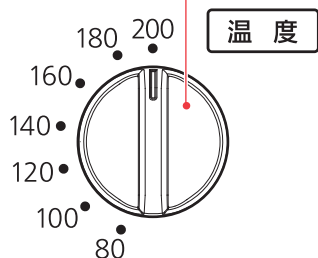


各部の名称 つづき

■ 操作パネル

温度つまみ

調理温度を設定します。
P15の「調理のめやす」を参考にして、焼き上がりや量に合わせて調整してください。



てんぷら(あたため)
200 約6分

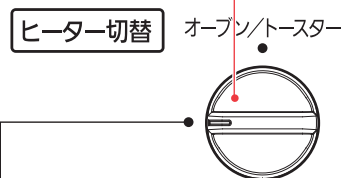


フライ(あたため)
200 約7分



ヒーター切替つまみ

フライヤー／リクックとオープン／トースターを切り替えます。

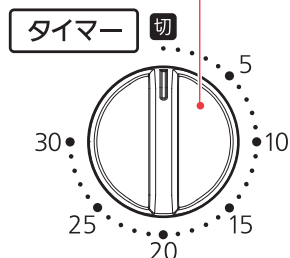


リクック

フライヤー

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。



からあげ
180 約12分



フライドポテト
200 約15分

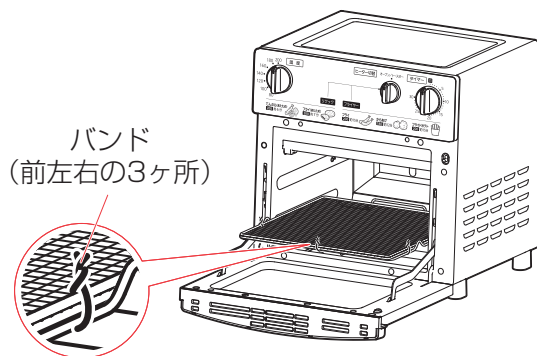


お使いになる前に

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。

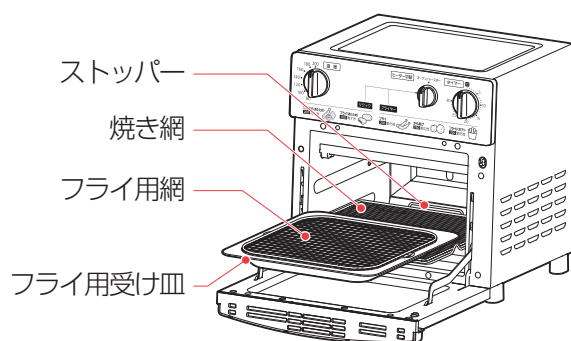
■ 梱包材の取り外し

- 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



■ フ라이어／リクックの空焼き

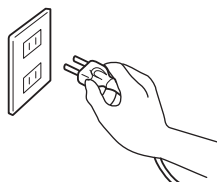
- 1 フライ用網をフライ用受け皿に載せ、焼き網の上にセットする



※ テ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当たるようにセットしてください。

■ 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



■ 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。

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



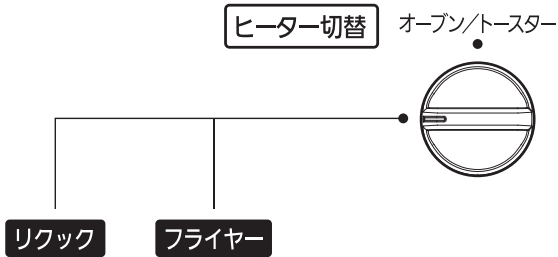
※ タイマーつまみは6以上に回してから5まで戻してください。

※ 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

■フライヤー／リクック

1 ヒーター切替つまみをフライヤー／リクックに合わせる



※ 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。

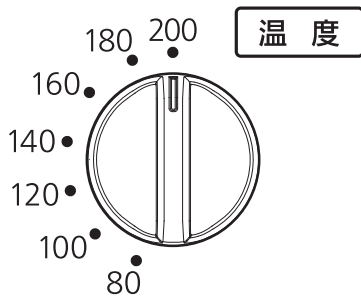
※ 食材は均等に載せてください。重なったりしていると仕上がりのむらが出ます。上下を入れ替えるなどして、均等に加熱されるようにしてください。

※ 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。

(付属のオイルスプレーについては、オイルスプレーの取扱説明書をお読みください。)

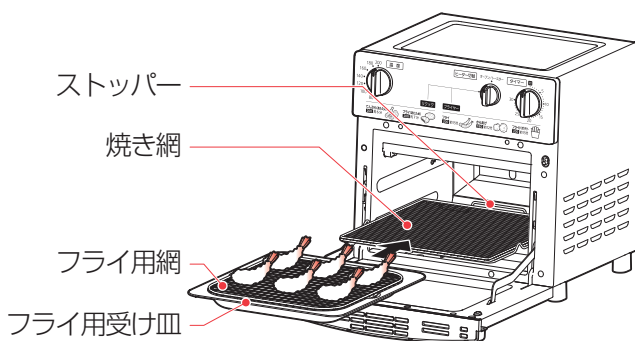
2 温度つまみを調理する温度に合わせる



3 食材を入れる

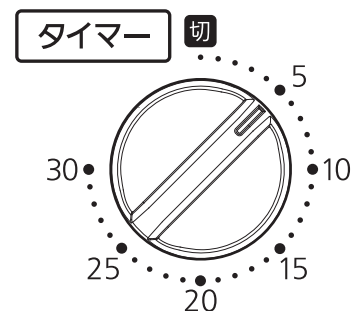
フライ用網をフライ用受け皿に載せ、食材を載せて庫内にセットしてください。

※ テ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当たるようにセットしてください。



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。



・途中で切るときは切に戻してください。



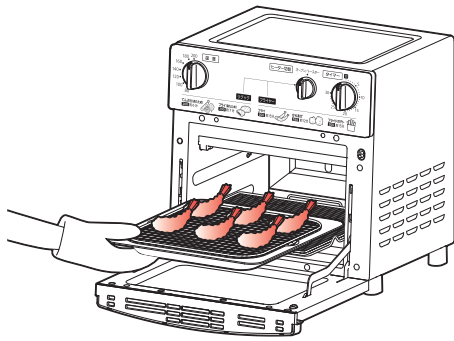
警告

- 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。
- 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。

5 できあがり

「チーン」とな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が上がることがあります。



※ 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

- 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。

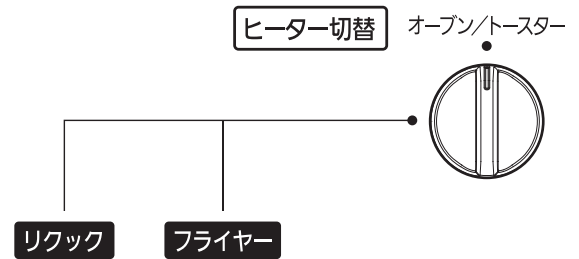


注意

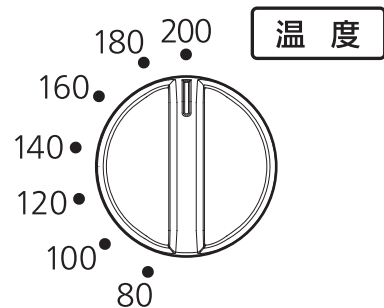
- 扉を開けたときの熱気でつまみが熱くなることがあります。調理直後につまみを操作するときは注意してください。

■ 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

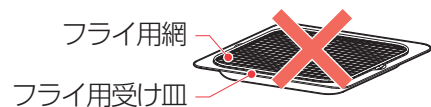


2 温度つまみを調理する温度に合わせる



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。



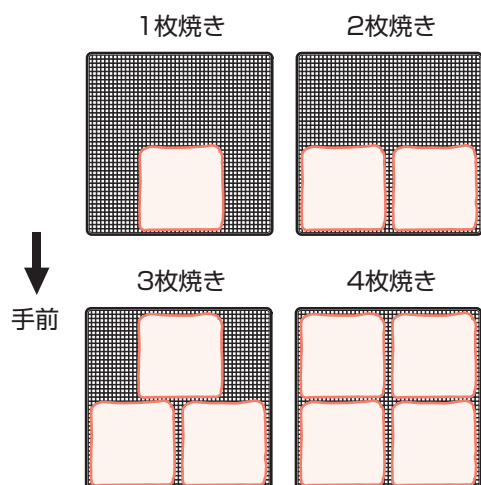
※ 次のようなものは、焼き網の上にアルミホイルを敷くか耐熱皿などを使用してください。

- ・ 油の出るもの
- ・ 汁のでるもの
- ・ 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。

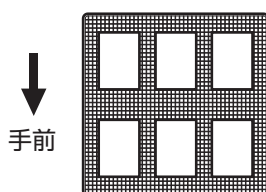
使いかた つづき

※ 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。

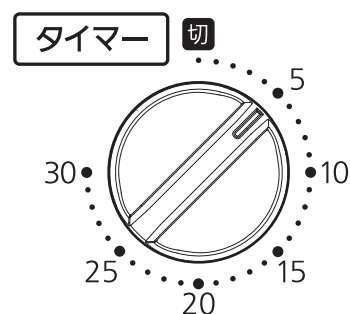


警告

- 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。
- 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。

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。

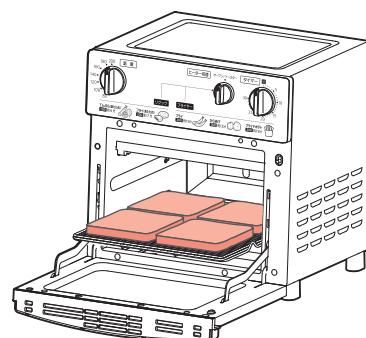


※ 下ヒーターは上ヒーターよりも火力を弱めに設定してあります。

- ・途中で切るときは切に戻してください。

5 できあがり

「チーン」とな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。

調理のめやす

- 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／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。

■オーブン／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	200℃	3.5～6分			使う	6枚切り(厚さ2cm)の場合
冷凍トースト(6枚切り)	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(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、オーブン／トースター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、発火・火事の原因になります。

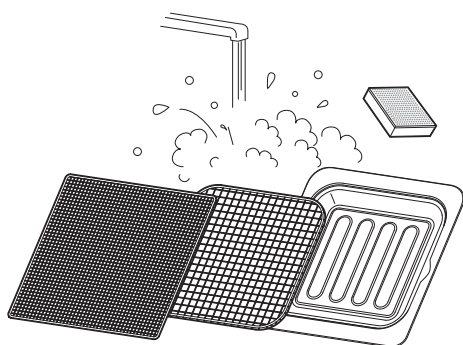
- パンくずトレイのお手入れ後、忘れずに取り付けてください。製品の設置場所が焦げたりする原因になります。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。発火・火事の原因になります。

●みがき粉・たわし・シンナー・ベンジンなどは使わないでください。

■お手入れのしかた

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



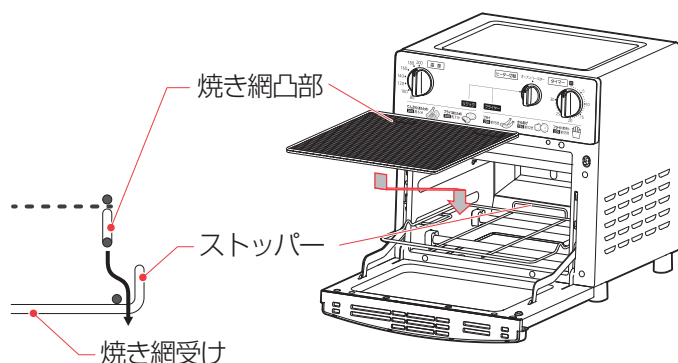
- ・焼き網は取り外して洗ってください。

※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。

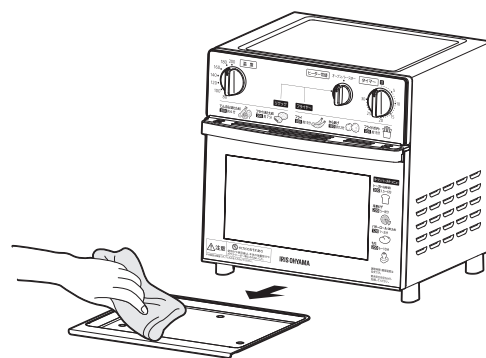


※焼き網を取り付けるときは、ヒーターを傷つけないように注意してください。

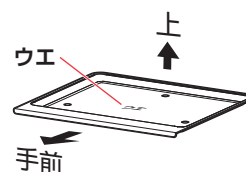
パンくずトレイ

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。



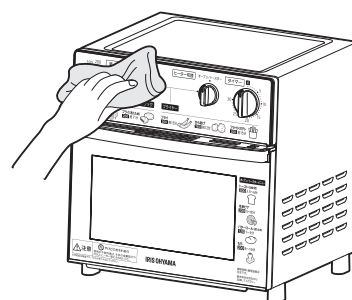
※パンくずトレイを取り付けるときは、**ウエ**と表示してあるほうを上にしてください。



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、下記の点を確認してください。

状 態	考えられる原因	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。(P16)
	● 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。(P16)
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。(P11) 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)
	● 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。(P15)
	● 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。(P15)

● 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数分の誤差が生じることがあります。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

● サーモスタットが働いて、調理温度を調節しています。故障ではありません。(P7)

ヒーターが赤くならない

● ヒーター切替がフライヤー／リクックになっている

● フライヤー／リクックでは、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設定されています。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。

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		50/60Hz 1410W
ヒーター	フライヤー／リクック	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	フライヤー／リクック	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

※製品の使用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、無料修理保証期間中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致します。

■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。

ノンフライ熱風オーブン FVH-D3A

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間中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 ※		年 月 日		保証期間 お買い上げ日より：1年間 ただし焼き網・フライ用網・フライ用受け皿・オイルスプレーは除く
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、保証書をご提示の上、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、その他の保証は致しかねます。
- 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、弊社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。
- 本書は再発行致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、詳しくは「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/>

お問い合わせはお気軽にアイリスコールに
【アイリスコール】 受付時間 9:00～17:00

0120-311-564

250314_KTK_01
P240414_KTK_LIY_01