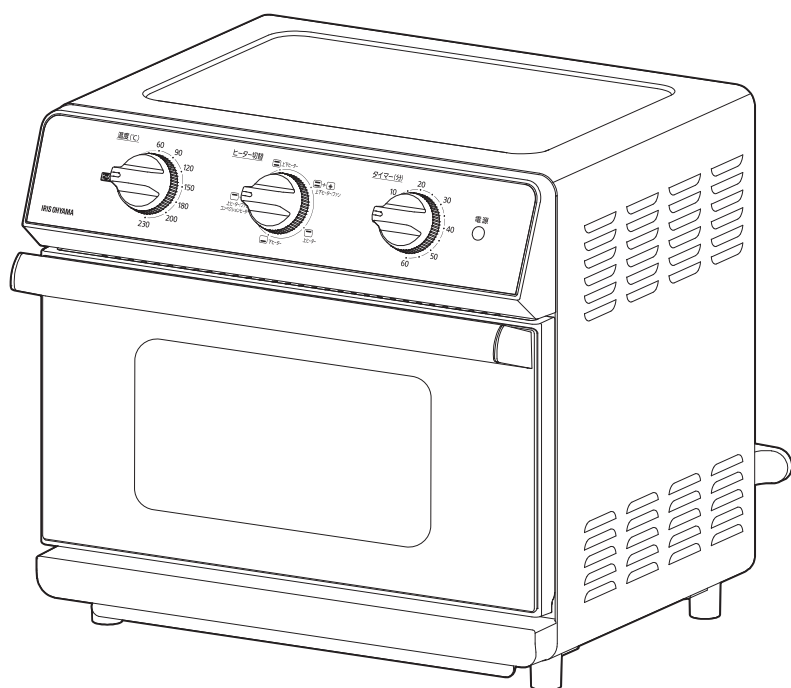


ノンフライ熱風オーブン

FVX-D14A

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

ご使用前に

安全上の注意	2
使用上の注意	5
各部の名称	6

取り扱いかた

使用する前に	9
使いかた	10
調理の目安	14
お手入れ	15

こんなときには

故障かな？と思ったら	16
仕様	18
保証とアフターサービス	19
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。



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。



- 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。



- 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。

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

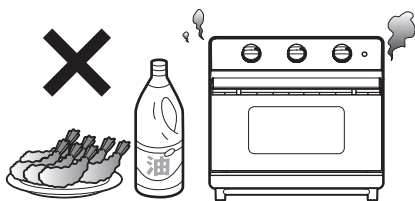
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・やけど・けがの原因になります。



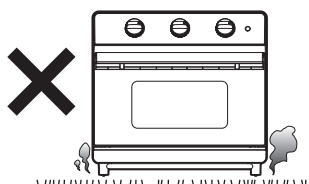
- 電源コードをたばねて使用しない
過熱してやけどや火災の原因になります。
電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 電源コードを傷つけない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。
電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。
- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因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



- トレー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。



- 屋外で使わない
- 壁や家具、カーテンなど、燃えやすいものの近くで使わない
- プラスチック製の家具や容器に載せて使わない
- 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わない
火災の原因になります。

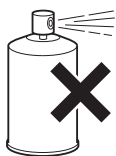


水ぬれ禁止

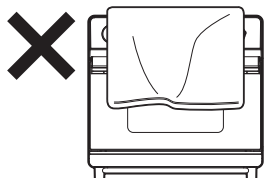
- 水まわり、風呂場など湿気のある場所では絶対に使わない
- 本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない
火災・感電の原因になります。



- 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、その近くで使わない
- スプレーをかけない(殺虫剤、整髪料、潤滑油など)
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。



- 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。



- ラップしたものや、紙・プラスチック製のトレーや容器を入れない
火災の原因になります。
- シリコン製の容器は使わない
発火・故障の原因になります。



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。



- 調理後に食材を取り出すときは、付属のハンドル・市販の鍋つかみ・料理用のミトンや Tongue 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。

食材が発煙・発火した場合は



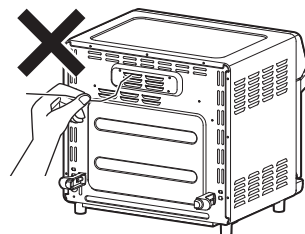
- 扉を開けない
食材が発火した場合は、炎が消えるまで扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。
また、扉に水をかけないでください。ガラス窓が割れることがあります。



- 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。



- 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。



安全上の注意 つづき

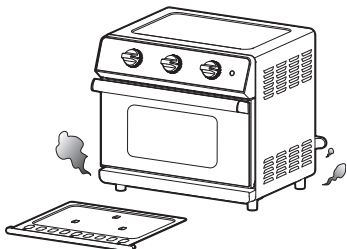


注意

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。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。

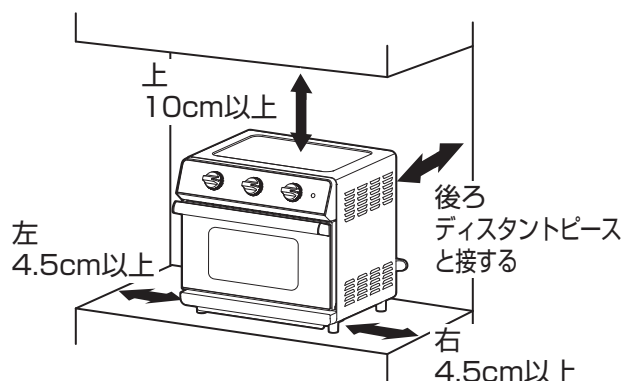


- お手入れは、本体や各部が冷えてから行う
使用直後は熱くなるので、やけどに注意してください。

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。

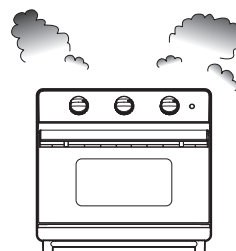


- 肩より高い位置に設置しない
食材を取り出すときに不安定になり、食材や扉に触れてやけどするおそれがあります。

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・トレイ・バスケット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、本製品で使用したときに発煙・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。
- 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。

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

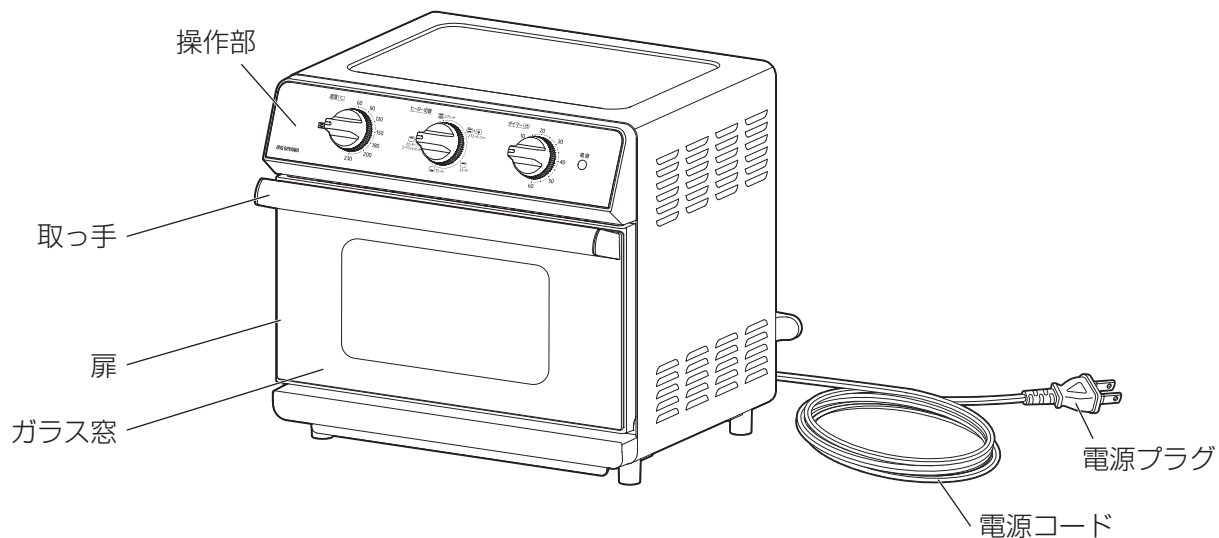
- この調理器は、内蔵のサーモスタットにより、ヒーターを点けたり消したりしながら調理温度を調節しています。
※ ヒーターが消えていても故障ではありません。

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。

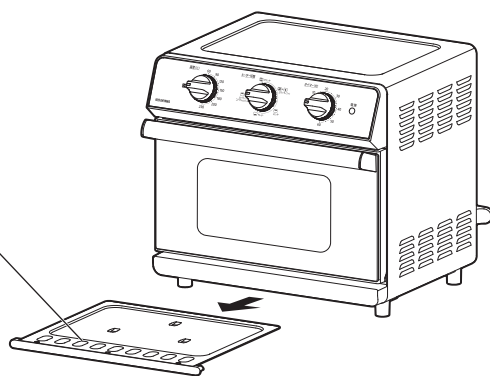
各部の名称

■正面

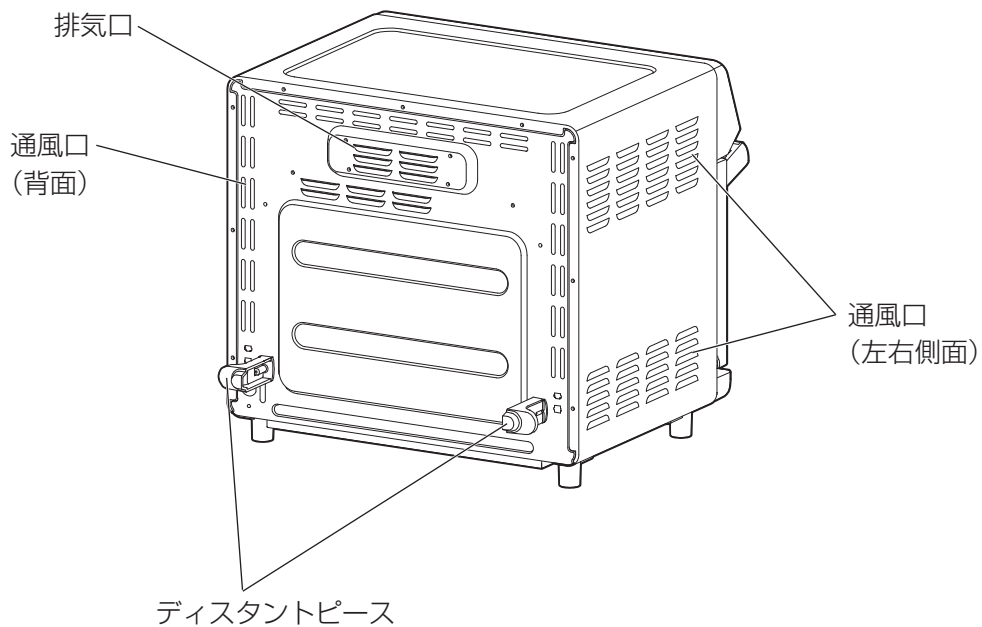


パンくずトレイ

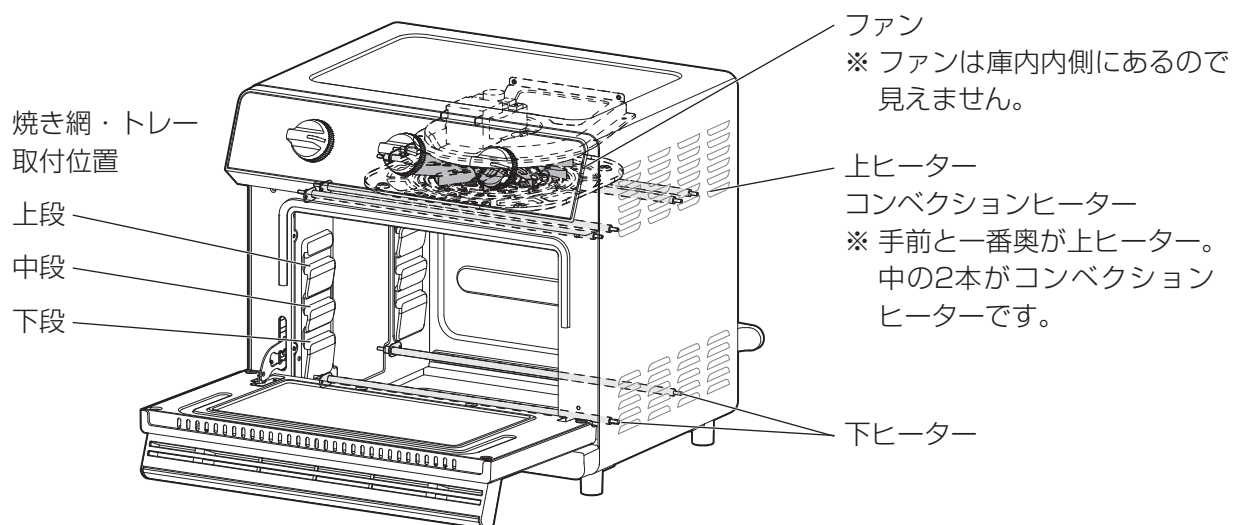
必ず取り付けて使用
してください。



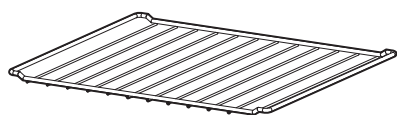
■背面



■内部



■付属品



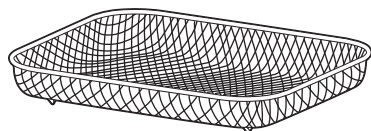
焼き網

庫内側面の溝にセットして使います。



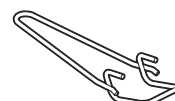
トレー

庫内側面の溝にセットして使います。



バスケット

必ずトレーに載せて使用してください。



ハンドル

トレーとバスケットを取り出すときに使います。
(焼き網には使えません。)

各部の名称 つづき

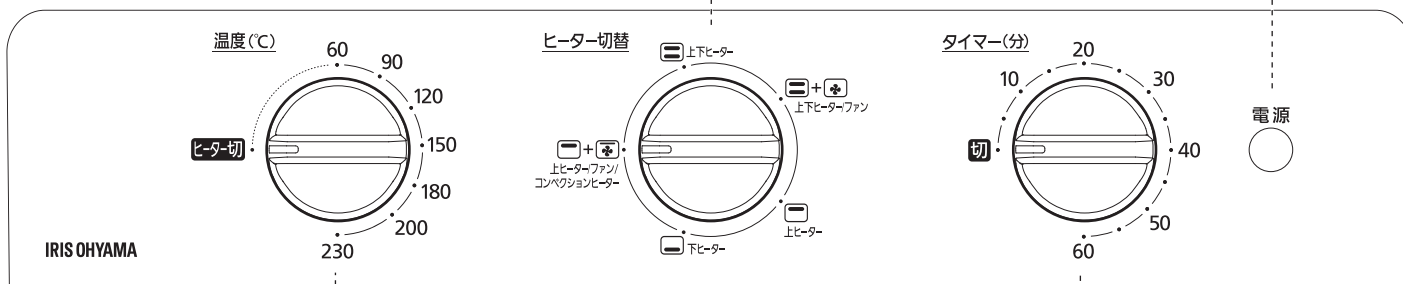
■操作部

ヒーター切替つまみ

ヒーターの加熱方法を切り替えるときに使います。
(P13参照)

電源ランプ

タイマーがセットされると、ランプが点灯します。



温度つまみ

調理温度を設定するときに使います。

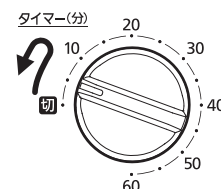
- P14の「調理の目安」を参考にして、仕上がりや食材の量に合わせて調整してください。
- 60～230℃の範囲で設定できます。
- 60より左に(反時計回り)に回すと、ヒーターは「切」になり、タイマーつまみを回しても加熱されません。

タイマーつまみ (電源スイッチ兼用)

調理時間を設定するときに使います。

- タイマーつまみを回すと、電源が入り加熱を開始します。

※5(分)以下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。



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。

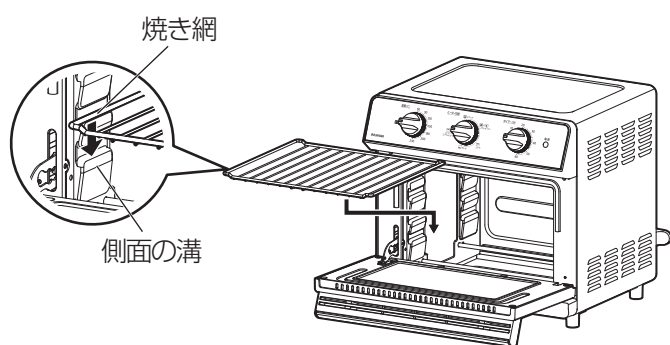
■準備

1 設置する

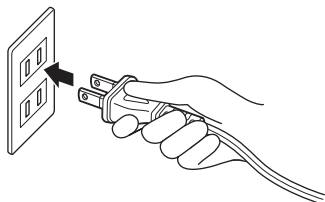
- ・ P4の「安全に設置する」を参照の上、設置してください。

2 扉固定用のテープをはがす

3 焼き網を側面の溝にセットする



4 電源プラグをコンセントに差し込む

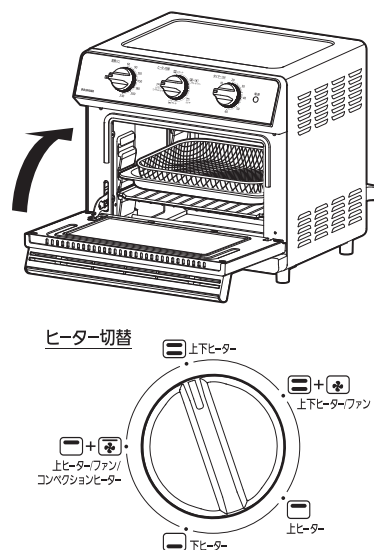


- オープンの下は熱くなることがあるので、電源コードは絶対にオープンの下を通さないでください。

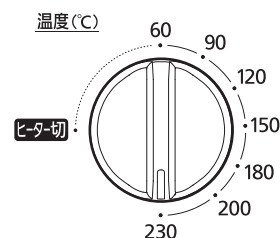
■空焼き

初めてご使用になる前に、空焼きをしてください。煙が出たり、においがしたりしますが異常ではありません。換気をして行ってください。

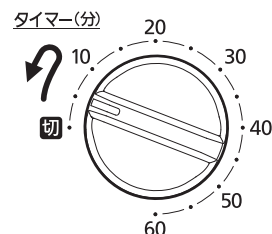
1 庫内に焼き網・トレイ・バスケットを入れ、ヒーター切替つまみを回し、に合わせる



2 温度つまみを回し、230℃に合わせる



3 タイマーつまみを回し、5に合わせる → 空焼き開始



※ 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。

4 空焼き終了

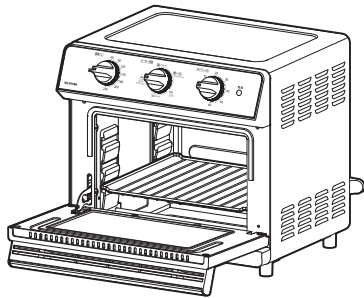
「チーン♪」と鳴ってタイマーが切れます。扉を開けて、冷ましてください。

使いかた

■焼き網・トレイ・バスケットの 使いかた

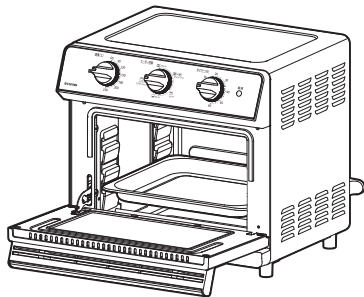
焼き網のみ

- ・トースト・もちなどは、先に焼き網をセットしてから食材を載せてください。
- ・脂などがたれるおそれがないメニュー（焼きいもなど）にも使用できます。



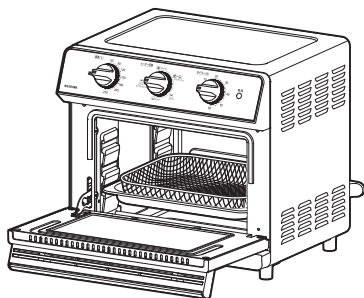
トレイのみ

- ・グラタンなど耐熱皿を使用するメニューは、耐熱皿を直接トレイに載せてください。クッキー・バターロールなどは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にも使用できます。



トレイ＋バスケット

- ・ノンフライ調理や、揚げ物のあたためなおしなどで使用します。
ノンフライ調理や肉のローストなど、脂などがたれるおそれのある食材に使用してください。



■焼き網・トレイのセット位置 について

セットできる位置は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選んでください。

焦げ目をつけたい場合

- ・上ヒーター調理などでこんがりと焼きたい場合は、上段にセットしてください。

上下均等に調理したい場合

- ・トーストなどは中段にセットしてください。

食材が大きい場合

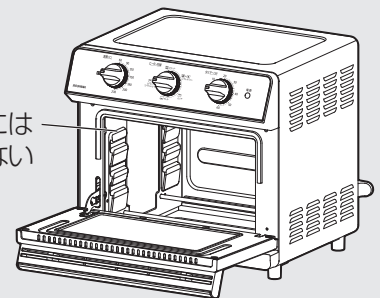
- ・上ヒーターに近すぎて焦げるような場合は、下段にセットしてください。

- 焼き網・トレイを載せる溝は、左右それぞれ前側と後側にあります。焼き網・トレイをセットするときは、前後左右同じ溝にのるように注意してください。

- 側面の一番上の溝には、絶対に載せないでください。

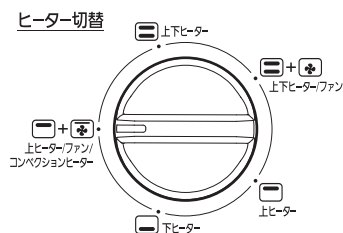


ここには
載せない

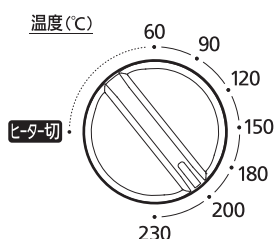


■基本の操作

1 ヒーター切替つまみを回し、加熱方法を選ぶ



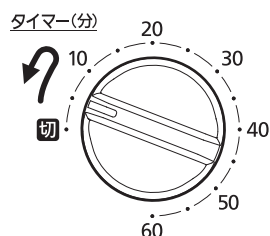
2 温度つまみを回し、調理する温度に合わせる



- 60～230℃の範囲で設定できます。
- 60より左(反時計回り)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されません。

3 必要に応じて予熱をする

- 以下の「予熱の目安」を参考にして、温度つまみをセットし、タイマーつまみを合わせて予熱を開始します。



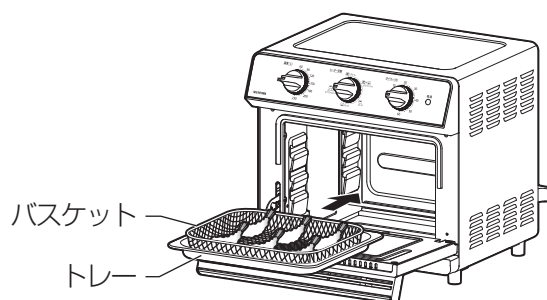
※5(分)以下にセットするときは、10以上まで回してから戻してください。

予熱の目安(室温20℃の場合)

温度つまみ	タイマーつまみ
150～170 (℃)	3～4 (分)
180～200 (℃)	4～6 (分)
210～230 (℃)	6～8 (分)

4 食材を入れる

調理するものに合わせて付属品を準備し、食材を庫内にセットする。

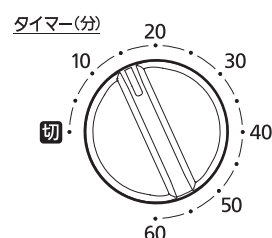


- 食材は入れすぎないようにしてください。入れすぎると適切に調理されません。
- 食材は重ならないように均等に載せてください。重なったりしていると仕上がりにむらが出ることがあります。



- 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。
- トレー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 タイマーつまみを回し、調理する時間に合わせる⇒調理開始

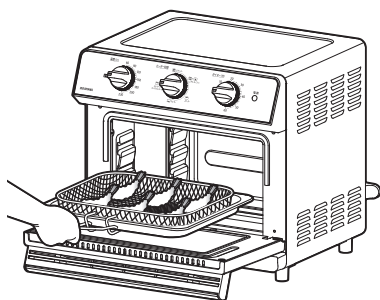


使いかた つづき

6 できあがり

「チーン♪」と鳴ってタイマーが切れます。
トレイ・バスケットは、付属のハンドルを使って取り出してください。

※ 食材によっては、調理中に発生した蒸気が出る場合がありますので、ご注意ください。



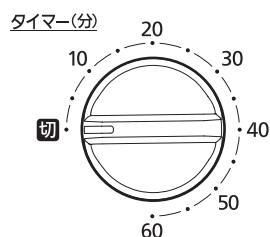
- 調理中・調理直後は、本体・ガラス窓・焼き網・トレイ・バスケットは高温になっています。直接触れないように注意してください。
- トレーを勢いよく取り出すと、扉が動いてやけどやけがの原因になります。



- 調理後、庫内から出る熱気でつまみが熱くなることがあります。調理後につまみ进行操作するときは注意してください。

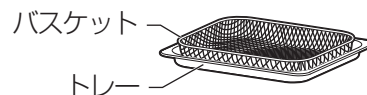
■ 調理途中で停止するときは

タイマーつまみを「切」に戻してください。



■ 食材の置きかた

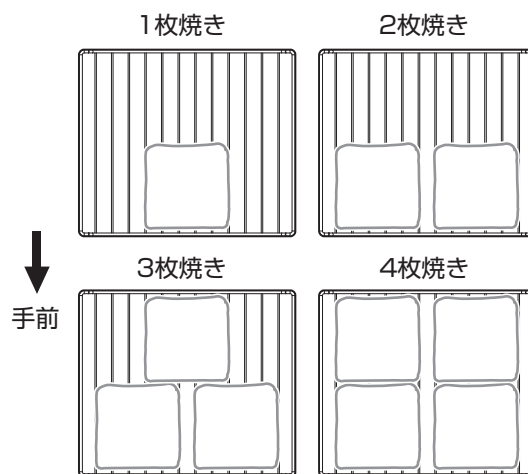
以下のものを調理するときは、焼き網の上にアルミホイルを敷くか、耐熱皿などに載せてください。または、バスケットに入れ、トレイに載せて調理をしてください。



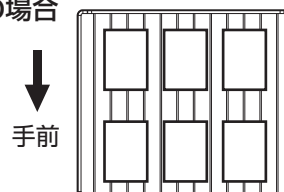
- ・ 油の出るもの
- ・ 汁の出るもの
- ・ 形がくずれやすいもの
- ・ 焼き網の目より小さいもの

※ アルミホイルが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。

トーストの場合



切りもちの場合



※ 切りもちを焼くときは、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。



- 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。



上下ヒーター

上ヒーターと下ヒーターを使って調理します。

最も一般的なオーブンとして調理できます。ピザ・魚・野菜・グラタン・トースト・もちなどで使用します。

- ・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、中央に置くと焼き色が薄くなることがあります。)
- ・トースト・もちの置きかたは、左記を参照してください。
- ・魚は油が出るため、左記の食材の置きかたに沿って載せてください。



上ヒーター /コンベクションヒーター /ファン

上ヒーターとコンベクションヒーターから出る熱をファンを使って循環させ、高温の熱風で調理します。

高温の熱風で調理するので、油を使わないノンフライ調理や、揚げ物のあたためなおしなどで使用します。

- ・強い熱風で調理するため、パン粉などが舞い上がることがあります。粉類は食材によくなじませておいてください。
- ・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、市販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、はなれたところで行ってください。(庫内に直接ふきつけないでください。)



上下ヒーター /ファン

上ヒーターと下ヒーターから出る熱をファンを使って循環させ、調理します。

庫内の熱を循環させることにより、全体的にむらなく仕上げることができます。



上ヒーター

上ヒーターを使って調理します。

肉や魚を香ばしく焼いたり、ケーキや調理の最後に焦げ目をつけるときなど、グリルのような使いかたができます。



下ヒーター

下ヒーターを使って調理します。

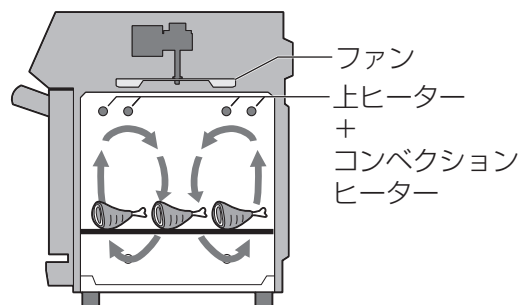
下からの熱でじっくり加熱します。
煮魚などに使用します。

コンベクションとは

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こ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加熱方法です。

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



ファン
上ヒーター
+
コンベクション
ヒーター

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、サーモスタットの動きにより、すぐにヒーターが加熱しないことがあります。
- 天ぷらやドーナツなど、材料に水分が多くバスケットをすり抜けてしまうものを調理することはできません。

■ + 上ヒーター / コンベクションヒーター / ファン

調理例	数量	温度設定	タイマー設定 (初回目安)	バスケット	トレイ	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 (中段へ セット)	使わない	-
から揚げ (冷凍)	約300g	180℃	約15分				-
フライドチキン (手作り／解凍品)	6本	200℃	約18分				約450g
天ぷら (あたため)	4～6個	200℃	約6分				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				調理済みフライのあたため
えびフライ (冷凍)	6尾	200℃	約15分				-
フライドポテト (冷凍)	約200g	200℃	約15分				-
コロッケ (手作り)	4個	200℃	約16分				-
コロッケ (冷凍)	4個	200℃	約16分				-

※ 市販のから揚げ粉などを使用する場合は、粉類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、市販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。

■ 上下ヒーター

調理例	数量	温度設定	タイマー設定 (初回目安)	バスケット	トレイ	焼き網	メモ
バターロール(あたため)	4個	120℃	1～2分	使わない	使う (中段へ セット)	使わない	-
トースト (6枚切り)	4枚	180℃	3.5～6分		使わない	使う (中段へ セット)	-
冷凍トースト (6枚切り)	4枚	200℃	4～6分				表面の霜は取り除く
ピザトースト	2枚	200℃	4～7分				焼き網にアルミホイルを敷いて調理してください
冷蔵ピザ (直径 約25cm)	1枚	200℃	4～6分				
冷凍ピザ (直径 約25cm)	1枚	200℃	5～8分				
クッキー	8個	160℃	7～10分		使う (中段へ セット)	使わない	-
もち (パック切もち)	6個	200℃	6～13分		使わない	使う (中段へ セット)	

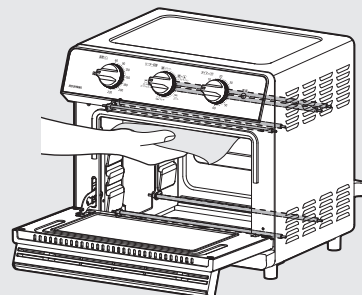
お手入れ

●使用後は毎回お手入れをしてください。



- 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保ってください。汚れやくずが残ったまま使用すると、発煙・発火の原因になります。
- パンくずトレイはお手入れ後、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。
- 庫内に食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。発煙・発火の原因になります。
- 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。

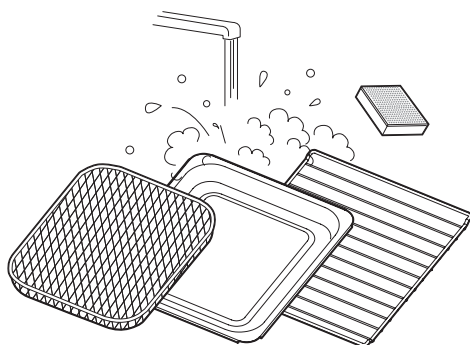
- 調理の際、庫内やヒーター表面に油脂や汚れがつくことがあります。庫内やヒーターについた汚れは、調理をするたびに本体やヒーターが冷めてから、ペーパータオルなどで拭き取ってください。放置すると、取れにくくなるだけでなく、発煙・発火の原因になります。



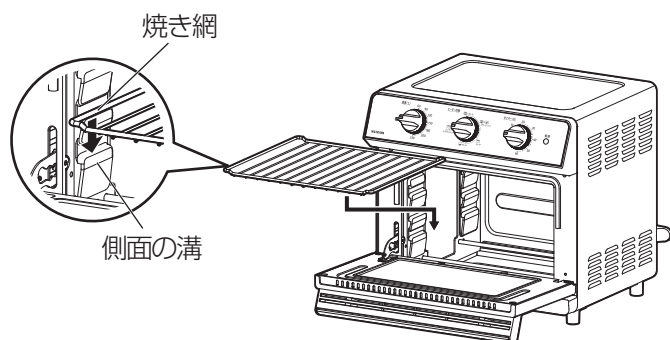
●みがき粉、たわし、シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。

焼き網・トレイ・バスケット

薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う



- ・焼き網やトレイは取り外して洗ってください。
- ※トレイはホーロー加工されています。
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。
- ・洗った後は、よく乾かしてください。
- ・取り付けるときは、焼き網を側面の溝に引っかけるように置いてください。

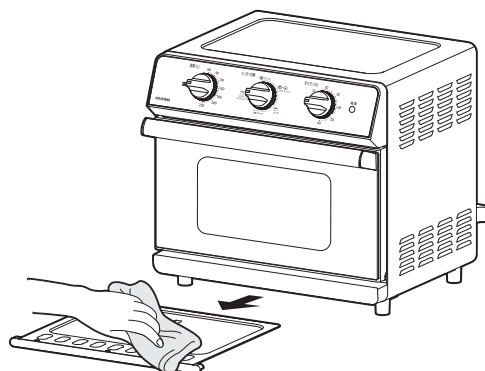


※焼き網を取り付けるときは、ヒーターを傷つけないように注意してください。

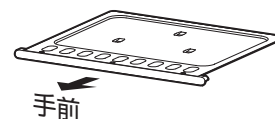
パンくずトレイ

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。



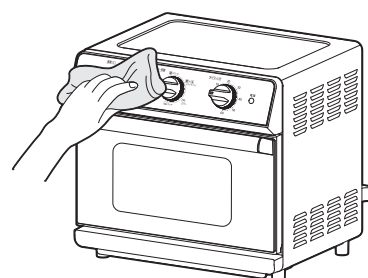
※パンくずトレイは、取っ手のあるほうを手前にして取り付けてください。



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
タイマーつまみを回してもヒーターが加熱しない	●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。
扉がきちんと閉まらない	●焼き網やトレーがきちんとセットされていない	●焼き網・トレーをきちんとセットしてください。(→P9、10)
	●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	●パンくずトレーについたくずや汚れが燃えている	●パンくずトレーをお手入れしてください。(→P15)
	●パンくずトレーがセットされていない	●パンくずトレーをセットしてください。(→P6)
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をしてください。(→P9) においが残る場合がありますが、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る	●調理後は毎回お手入れしてください。(→P15)
	●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。

状 態	考えられる理由	処 置
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。
	● 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。
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。
ノンフライ調理がうまくできない	● 食材の油脂分が少ない	● 市販のオイルスプレーを使用して、油をかけてください。または、調理前に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	● 市販の粉類を使用する場合は、パッケージの説明書にしたがって、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

● 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	1,300W
ヒーター	シーズヒーター×6（上4下2） / 使用数 （ヒーター切替つまみにより使用するヒーターを切替、最大は4本で1300W）
タイマー	電源スイッチ兼用 60分（ベル音付き）
外形寸法	幅383×奥行381×高さ360 mm
庫内有効寸法	幅289×奥行259×高さ140 mm
製品質量	約7.5 kg（バスケット、ハンドル、トレイは除く）
コード長さ	約1.0m
製品材質	外装：鋼板（粉体塗装）、ガラス、PBT樹脂、その他 内装：メッキ鋼板 焼き網・バスケット・ハンドル：鉄線（メッキ） トレイ：鋼板（ホーロー）

※ 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。

愛情点検



長年ご使用のオーブンの点検を！

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
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、変色したり、こげくさいにおいがする
- 電源コードに破れがある
- 扉にがたつきや変形がある
- 触れるとピリピリ電気をを感じる
- その他の異常や故障がある

ご使用
中止

故障や事故防止のため、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはアイリスコールに点検修理をご相談ください。

ノンフライ熱風オーブン FVX-D14A

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 ※付属品を除く	
年 月 日					
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
 - 本書のご提示がない場合
 - 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/>

お客様サポート

24時間365日
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入

アイリスオーヤマ
公認通販サイト



製品に関するお問い合わせ **アイリスコール 0120-311-564** (通話料無料) / 修理に関するお問い合わせ **修理専用コール 0800-170-7070** (通話料無料)
【お電話での受付時間】 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)