

# コンベクションオーブン

## FVC-D15B

### 取扱説明書

クッキングガイド付き



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。
- 使用する前に「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 .....	5
各部の名称 .....	6

### 取り扱いかた

準備 .....	8
焼き網・トレイについて .....	9
使いかた .....	10
お手入れ .....	12
調理の目安 .....	13
クッキングガイド .....	14

### こんなときには

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



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通電しない  
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。
- 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。



- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、タイマーつまみを「切」に戻し、電源プラグをコンセントから抜く  
発煙・火災・感電のおそれがあります。  
【異常の例】
  - ・ 異常な音やにおいがする
  - ・ 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
  - ・ 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
  - ・ 運転中時々電源が切れる
  - ・ 触れるとビリビリ電気を感ずる➔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。



- 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。



食材が発煙・発火した場合は



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

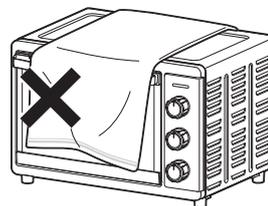


プラグを抜く

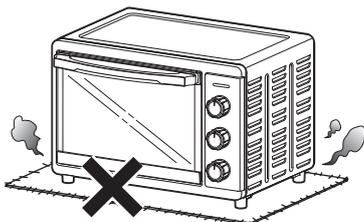
- すぐに電源プラグをコンセントから抜く  
タイマーつまみも「切」に戻してください。



- ガラス扉の周囲や背面・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。



- 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。



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。



- 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。



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・ガラス扉にさわらない  
やけどの原因になります。



- 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。



- 通風口やすき間に、ピンや針金などの異物を入れない  
火災・感電・けがの原因になります。



- 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。



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。

# 安全上のご注意 つづき

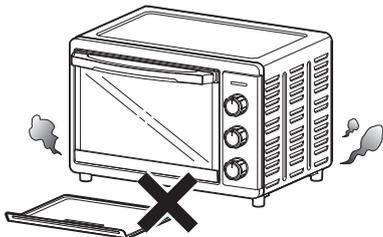


## 注意

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
- 調理後は、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。付属のトレイや耐熱皿などを使用してください。

- バターやジャムなどを塗ったパンを必要以上に焼かない  
焼きすぎると、焦げて発火することがあります。

- 缶詰やびん詰めなどを直接加熱しない  
破裂したり、赤熱したりしてやけどの原因になります。



- 庫内が空のまま調理しない  
ガラス扉や庫内が過熱し、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。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。

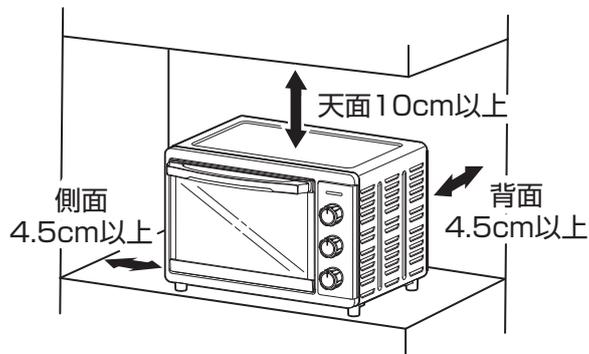


- お手入れは本体や各部が冷えてから行う  
使用直後は熱くなるので、やけどに注意してください。

## 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、食材やガラス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



- 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・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。



- 調理以外の用途に使用しない  
火災・やけどの原因になります。
- 業務用など、家庭用以外の用途に使用しない  
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



プラグを抜く

- 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。



- 本体の上にものを置かない  
過熱したり、変形することがあります。
- 開けたガラス扉の上にものを置かない  
本体が倒れたり、食材がすべり落ちて、けが・やけどの原因になります。

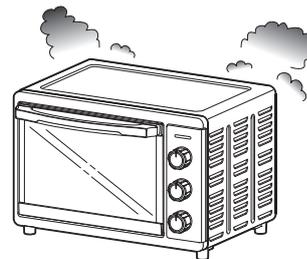


- ぶついたり、落としたりして強い衝撃を与えない  
故障して、火災・感電の原因になります。

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。



- 焼き網やトレイ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。

## 使用上の注意

- 直射日光やエアコン・暖房器具の温風が当たる場所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

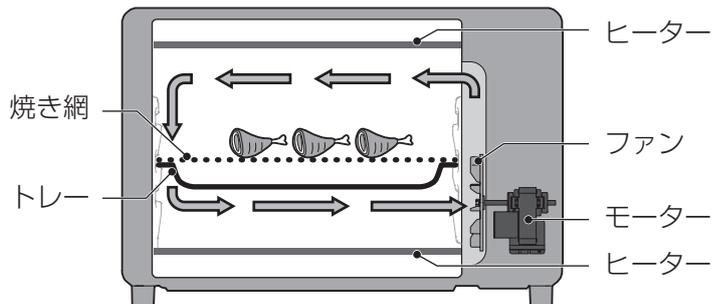
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

### コンベクションオーブンとは

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

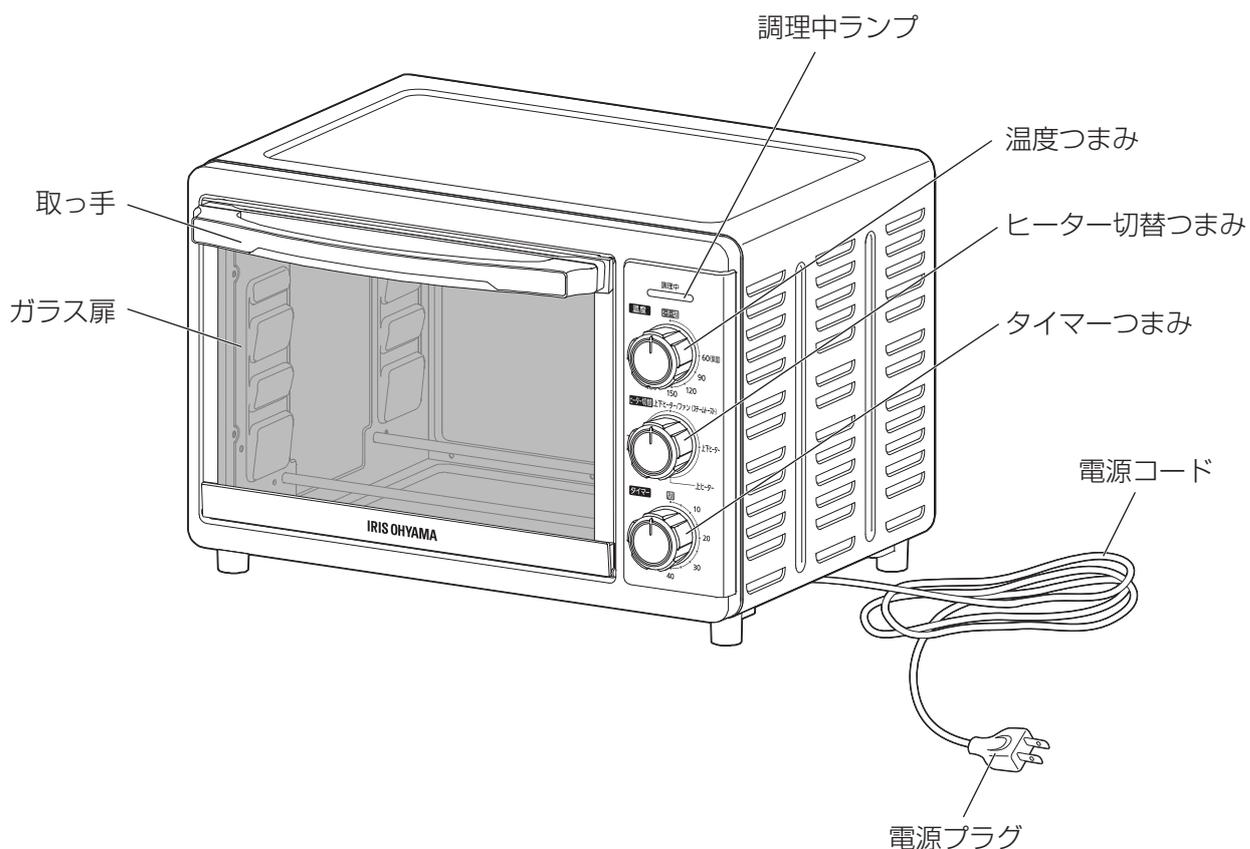
揚げ物も、なべを使用せずに調理するので、面倒な油の処理も必要なく、ヘルシーで手間のかからない調理器です。

- ・ 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。

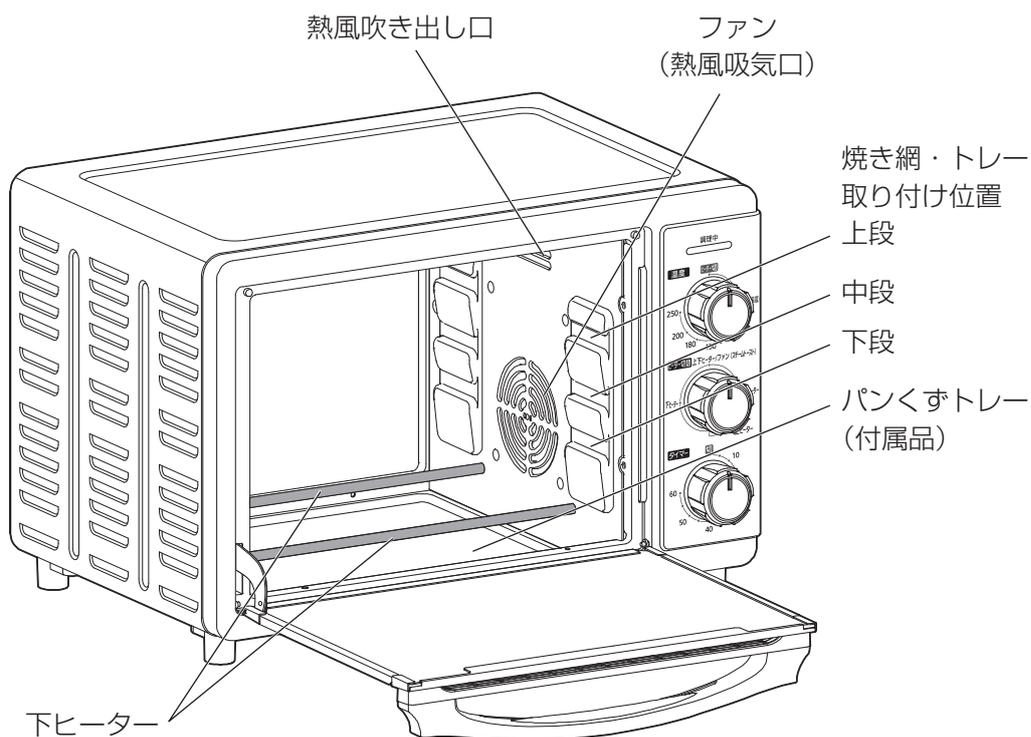


# 各部の名称

## ■ 本体

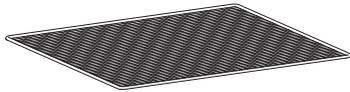


## ■ 本体 (扉内)



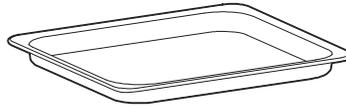
## ■ 付属品

焼き網

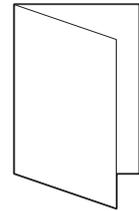


※ 表裏の区別はありません。

トレイ



取扱説明書（本書）



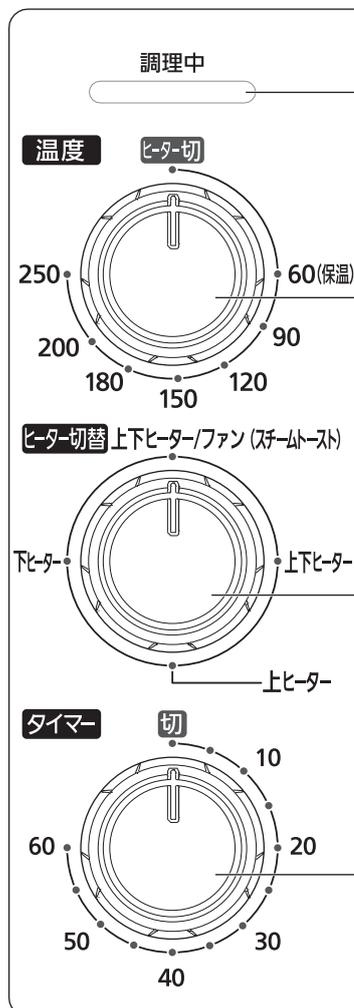
パンくずトレイ



水皿



## ■ 操作パネル



### 調理中ランプ

タイマーつまみを回して調理を開始すると点灯します。調理が終了すると消灯します。(P11)  
 ※ 温度つまみでヒーター切に設定しても、タイマーつまみを回すとランプは点灯します。

### 温度つまみ

調理温度を設定します。「調理の目安」(P13)、「クッキングガイド」(P14～21)を参考にして、焼き上がりや量に合わせて調節してください。(P10)

### ヒーター切替つまみ

ファンや上下ヒーターのオン/オフを切り替えます。(P10)

### タイマーつまみ（電源スイッチ兼用）

調理時間をセットします。タイマーつまみをセットすると、電源がオンになって調理が始まります。10分以内にセットするときは、10以上まで回してから戻してください(P10～11)

# 準備

## 初めてご使用になる前に

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。

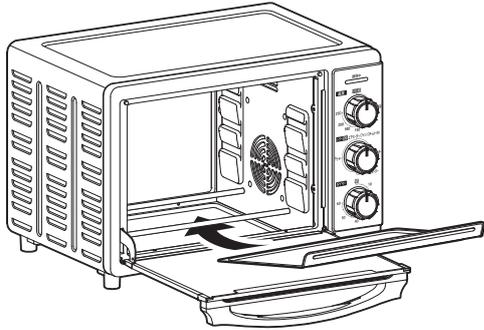
### ■ 梱包材の取り外し

**1** 梱包材を取り外し、扉固定用のテープをはがす

**2** 付属品の梱包を外す

**3** パンくずトレイを取り付ける

- 取っ手のある方を手前にして、下ヒーターの下側にセットしてください。

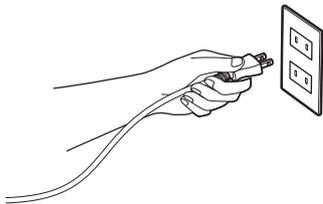


### ■ 設置

**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



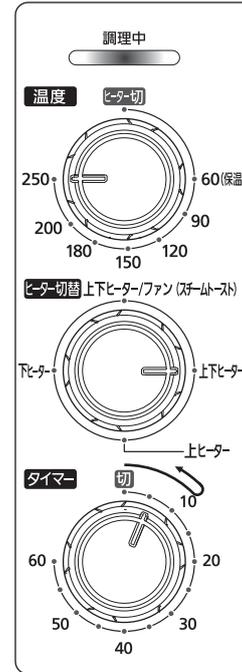
**注意**

- 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。

### ■ 空焼き

庫内に何も入れないで、**温度つまみを250、ヒーター切替つまみを上下ヒーター、タイマーつまみを5**に合わせる

- タイマーつまみは**10**以上に回してから**5**まで戻してください。
- **調理中**ランプが点灯し、空焼きが始まります。



- 終了すると、チーン♪とな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。

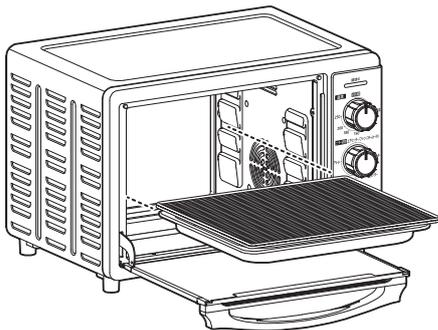
# 焼き網・トレーについて

## ■ 使いかた

メニューによって付属品を使い分けてください。

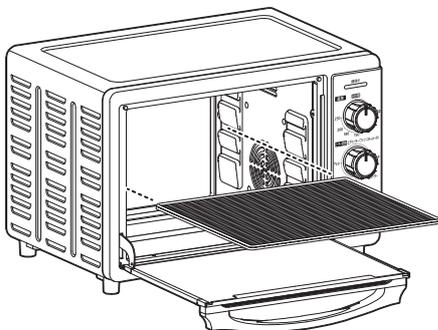
### 焼き網+トレー（重ねて同じ段にセットします。）

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



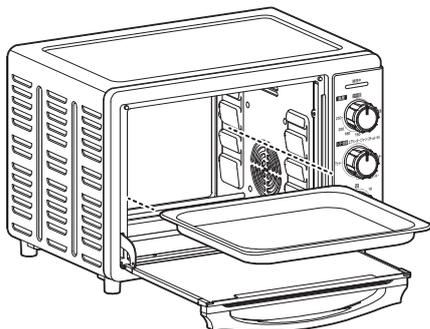
### 焼き網のみ

- ・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のせてください。
- ・脂などがたれるおそれがないメニュー（焼き芋など）にも使用できます。



### トレーのみ

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



## ■ 焼き網・トレー取り付け位置について

取り付け位置は3か所あります。ヒーターとの距離や食材の大きさによって、セットする段を選んでください。

### 焦げ目をつけたい場合

- ・上ヒーター調理などでこんがり焼きたい場合などは、上の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、下の段にセットしてください。

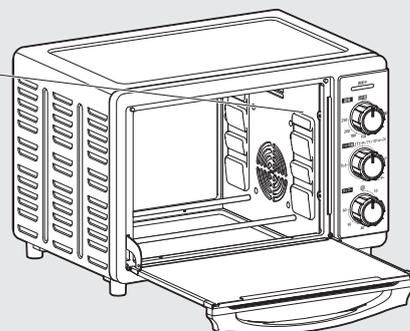
- 焼き網・トレーをのせる段は、左右それぞれ前側と後側にあります。焼き網・トレーを差しこむ際に、前後左右同じ段に差し込まれるように注意してください。



### 注意

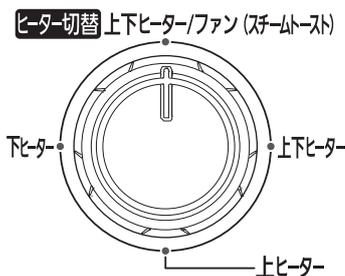
- 取り付け位置の一番上（上段より上の段）には、絶対にのせないでください。

ここにはのせない



# 使いかた

## 1 ヒーター切替つまみで調理法を選択する



### 上下ヒーター／ファン (スチームトースト)

上下ヒーターとファンによる対流で、食材を包みこむように加熱して調理します。ノンフライ調理や肉のロースト、焼き芋、ケーキやトーストなど幅広い調理に使えます。

### 上下ヒーター

最も一般的なオープンとして調理できます。ピザ、魚、野菜、グラタン、もちなどに使用できます。

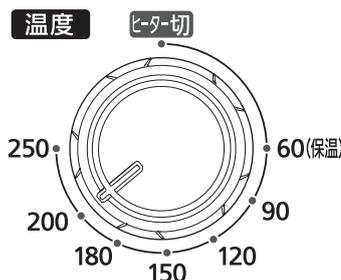
### 上ヒーター

肉、魚を香ばしく焼いたり、ケーキや料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

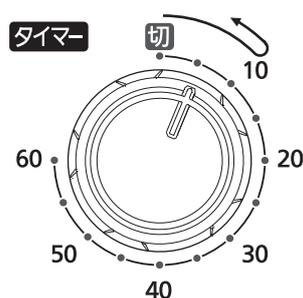
下からの熱でじっくり加熱します。プリンなどに使用できます。

## 2 温度つまみを調理する温度に合わせる



- 「調理の目安」(P13)、「クッキングガイド」(P14～21)を参考にして、焼き上がりや量に合わせて調節してください。
- 60～250℃の範囲で設定できます。
- 60より左に(反時計まわりに)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 必要に応じて予熱する



- 以下の「予熱の目安」を参考にして、**温度つまみ**を合わせ、**タイマーつまみ**を合わせてスタートします。
- タイマーつまみを10分以下に合わせるときは、10以上に回してから戻してください。

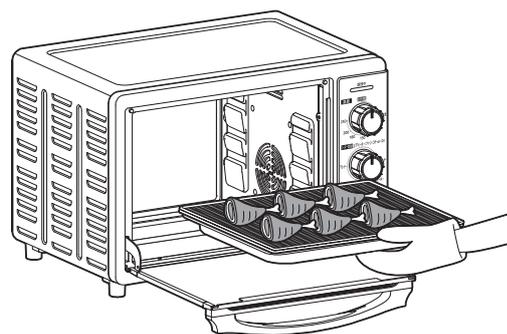
### 予熱の目安 (室温20℃の場合)

温度つまみ	タイマーつまみ
150～170 (℃)	3～4 (分)
180～200 (℃)	4～6 (分)
210～250 (℃)	6～8 (分)

- 続けて調理する場合は予熱不要です。

## 4 食材を入れる

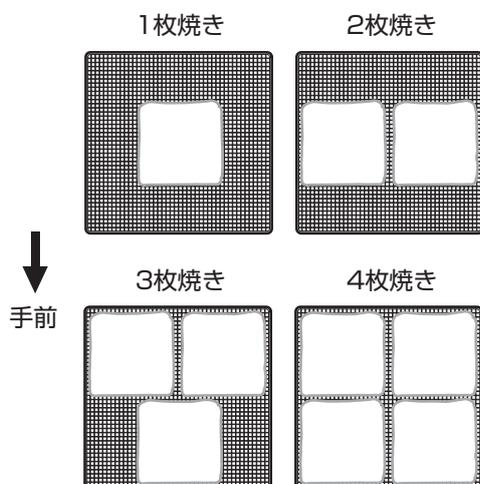
- 予熱が終わったら、焼き網、トレーなどに食材をのせ、焼き網・トレー取り付け位置にセットしてください。



- ※焼き網・トレーの使いかたについては、「焼き網・トレーについて」(P9)をごらんください。
- ※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。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。

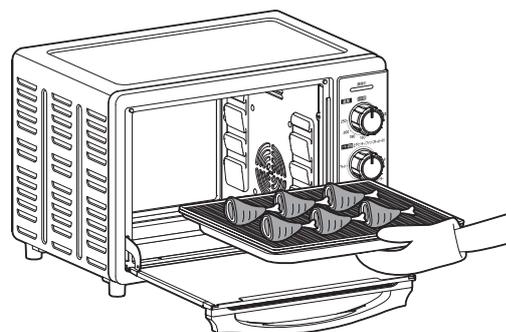
※トースト、もちなどは焼き網の中央に均等に置いてください。

### トーストの場合



## 6 できあがり

- ・チーン♪となってタイマーが切れ、調理中ランプが消灯します。
- ・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。
- ・トーストやもちなども、 tong や菜箸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。



**注意**

- 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。
- トレーに大量の油や水などを入れしないでください。発煙・発火したり、こぼれて感電・火災の原因になるおそれがあります。

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

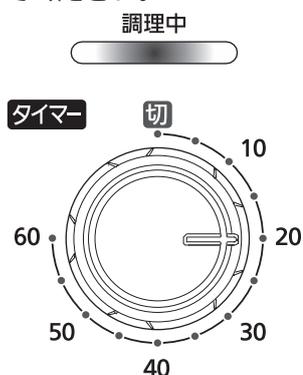


**警告**

- 調理中・調理直後は、本体・ガラス扉・トレー・焼き網は熱くなっています。直接さわらないように注意してください。
- 特にヒーターには触れないように注意してください。

## 5 タイマーつまみを調理する時間に合わせる

- ・調理中ランプが点灯し、調理が始まります。
- ※温度つまみがヒーター切でも、調理中ランプは点灯します。
- ・10分以下にするときは、10以上に回してから戻して合わせてください。

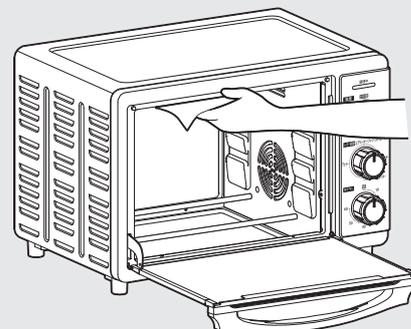


- ・途中で切るときは切に戻してください。

- 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。



**注意**



## 使いかた つづき

### ■水皿の使いかた(スチームトースト)

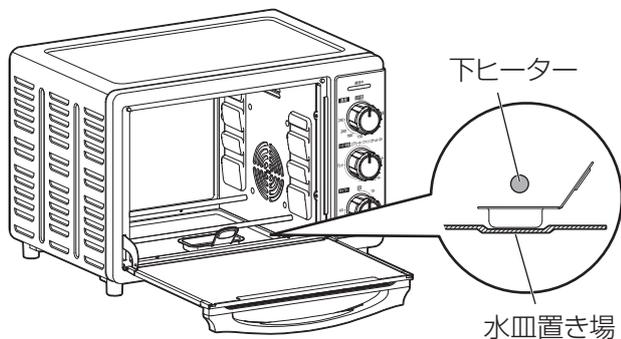
水皿に水を入れて使用すると、蒸気を供給することにより、外はカリッと、中はもちりとしたスチームトーストを焼くことができます。



- 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 水皿に水を注ぎ、焼き網を取り外して、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。



- ヒーターに水がかからないように注意してください。

### 2 焼き網をセットし、パンを並べて焼く

- ・11ページのトーストの場合をご覧になって、パンを並べ、焼いてください。
- ・使い終わったら、十分に冷めてから、水皿を取り出してお手入れしてください。

## お手入れ



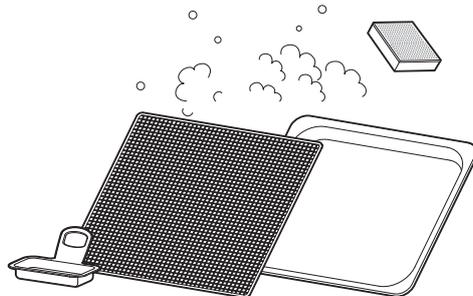
- お手入れは、必ず本体が冷めてから行ってください。
- 食材の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。火災の原因になります。
- パンくずトレイは常にきれいにしてください。汚れやくずが残ったまま使用すると、火災の原因となります。パンくずトレイのお手入れ後は、忘れずに取り付けてください

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

### 焼き網・トレイ・水皿

薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う

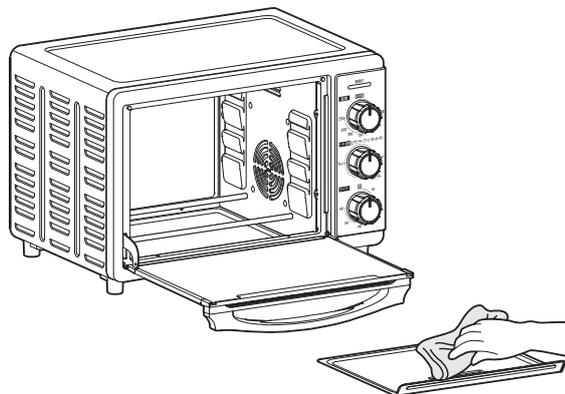
- ・洗った後、よく乾かしてください。



### 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

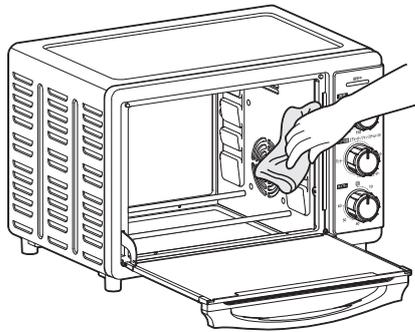
- ・汚れがひどいときは薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく乾かしてください。



## 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。



## 調理の目安

- 調理の目安は、食材の種類・量・温度などの状態により異なりますので、でき具合を見て加減してください。
- 食材の大きさや焦げやすさなどにより、セットする段も変えてください。
- 続けて調理するときは、1回目よりも調理時間を短くしてください。
- 庫内が熱くなっていると、温度調節の働きにより、すぐにはヒーターがつかないことがあります。

調理例	数量	温度設定	ヒーター切替	焼き網・トレイ	加熱時間
トースト	4枚	250℃	上下ヒーター／ファン (スチームトースト)	焼き網 → 中段へセット	6分
もち	6個	250℃	上下ヒーター	焼き網 → 上段へセット	5分
ピザ (冷蔵品)	1枚 (直径22cm)	200℃	上下ヒーター	アルミホイル + 焼き網 → 下段へセット	7分
ピザ (冷凍品)	1枚 (直径22cm)	200℃	上下ヒーター	アルミホイル + 焼き網 → 下段へセット	9分
フライドポテト (冷凍)	200g	250℃	上下ヒーター／ファン (スチームトースト)	トレイ → 中段へセット	16分
焼きいも	2本 (600g)	250℃	上下ヒーター／ファン (スチームトースト)	焼き網 → 中段へセット	50分
焼き魚	2切	250℃	上下ヒーター	焼き網 + トレイ → 上段へセット	12分

# クッキングガイド

## 唐揚げ



上下ヒーター／ファン

250℃ 15分



### 材 料 (2人分)

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

### 作りかた

1. とりもも肉を一口サイズに切る
2. しょうゆ、酒、おろしにんにく、みりん、ごま油、塩、こしょうをボウルに入れ、まぜ合わせる

3. 2に1を入れてもみこみ、20～30分漬けこむ

4. 3に片栗粉を入れ、まぜる

5. 4を焼き網の上に並べ、250℃で5分加熱し、裏返して10分加熱する

## とんかつ



上下ヒーター／ファン

250℃ 20分



### 材 料 (2枚)

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

### 作りかた

1. 豚ロースをたたいて柔らかくし、塩、こしょうをふる
2. トレーに、薄力粉、パン粉を別々に広げ、卵はボウルに入れ、溶き卵にする  
※ トレーは、付属品のトレーとは別のものを使用してください。  
※ パン粉に焼き色をつけたい場合は、あらかじめフライパンで炒っておいてください。
3. 薄力粉、溶き卵、パン粉の順につける

4. 3を焼き網の上に並べて、250℃で20分加熱する

# コロッケ



上下ヒーター／ファン

250℃ 30分



## 材 料 (4個)

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

## 作りかた

1. じゃがいもを皮ごと蒸し、皮をむいてからつぶす
2. 玉ねぎをみじん切りにする

3. フライパンにひき肉、2、塩、こしょう、ブラックペッパーを入れて炒める

4. 3にしょうゆを入れ、汁気が飛んだら火を止める

5. 1と4を良くまぜ、まるめて小判型にする

6. トレーに薄力粉、パン粉を別々に広げ、卵はボウルに入れ溶き卵にする

※ トレーは、付属品のトレーとは別のものを使用してください。

※ パン粉に焼き色をつけたい場合は、あらかじめフライパンで炒っておいてください。

7. 5に薄力粉、溶き卵、パン粉の順につけ、表面にオリーブオイルをかける

8. 7を焼き網の上に並べ、250℃で30分加熱する

## えびフライ



上下ヒーター／ファン

250℃ 17分



### 材 料 (6本)

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

### 作りかた

1. えびの殻をむき、背わたを取り除く
2. 腹部に切り込みを入れ、えびをまっすぐにのばし、塩、こしょうを軽くふる
3. 2を水洗いし水気を拭き取る
4. トレーに薄力粉、パン粉を別々に広げ、卵はボウルに入れ溶き卵にする  
 ※ トレーは、付属品のトレーとは別のものを使用してください。  
 ※ パン粉に焼き色をつけたい場合は、あらかじめフライパンで炒っておいてください。
5. 3に薄力粉、溶き卵、パン粉の順につけ、表面にオリーブオイルをかける
6. 5を焼き網の上に並べ、250℃で17分加熱する

## さばの竜田揚げ



上下ヒーター／ファン

250℃ 13分



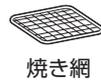
### 材 料 (4人分)

さば ..... 2切 酒 ..... 大さじ1  
 しょうゆ ..... 大さじ2 おろしにんにく ..... 1g  
 おろししょうが ..... 6g 片栗粉 ..... 適量  
 オリーブオイル ..... 適量

### 作りかた

1. さばの骨を取り除き、一口サイズに切る
2. ボウルに、おろしにんにく、おろししょうが、酒、しょうゆを入れ、まぜる
3. 1を2に入れ、10分ほど漬けておく
4. キッチンペーパーで3の水気を切り、片栗粉に軽くまぶす
5. 焼き網に、4の皮を上にして並べ、オリーブオイルをかける
6. 250℃で5分加熱し、裏返して8分加熱する

## グラタン



焼き網



中段へセット

上下ヒーター

250℃ 13分



### 材料 (2皿分)

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

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

### 作りかた

1. マカロニをゆで、玉ねぎを薄く切る
2. えびをかるく水洗いし、水気を取っておく
3. フライパンに、バター (5g) とオリーブオイルを熱し、玉ねぎ、むきえびを炒める
4. なべにバター (20g) を熱し、溶けたバターに薄力粉をふるって、炒める
5. 4に牛乳、コンソメスープを少しずつ加え、なめらかになるまでまぜる
6. とろみがついたら塩、こしょうを入れ、ひと煮立ちさせる
7. グラタン皿にゆでたマカロニと3と6を加えて、上からチーズを振りかける
8. 7を焼き網の上へのせ、250℃で13分加熱する

## ローストビーフ



トレイ



中段へセット

上下ヒーター／ファン

200℃ 予熱8分+25分



### 材料 (4人分)

牛もも肉ブロック ..... 600g おろしにんにく ..... 10g  
塩 ..... 小さじ1 あらびきこしょう ..... 適量

### 作りかた

1. 牛もも肉ブロックの不要な脂を除き、たこ糸でしばる
2. おろしにんにく、塩、あらびきこしょうを、1の表面にすりこむ
3. トレーの上にアルミホイルを敷き、2をのせる
4. 200℃で8分予熱し、3を入れて25分加熱する
5. 焼き終わった後、牛もも肉をアルミホイルで包み、冷ます
6. 薄く切って盛りつける

# クッキングガイド つづき

## 焼きおにぎり



上下ヒーター／ファン

250℃ 21分



### 材 料 (約4個)

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

### 作りかた

1. ボウルにしょうゆ、みりん、ごま油を入れ、まぜる
2. 1にごはんを入れ、お米をつぶさないようにしっかりまぜる
3. 2を好みの大きさにしっかりとにぎり、形をととのえる
4. 焼き網の上にアルミホイルを敷き、3を並べる
5. 250℃で13分加熱し、裏返して8分加熱する

## 野菜チップス



上下ヒーター／ファン

120℃ 60分



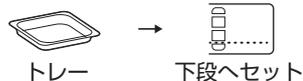
### 材 料 (1人分)

れんこん.....25g かぼちゃ..... 25g  
さつまいも.....25g ジャがいも..... 25g

### 作りかた

1. 1～2mm程度の厚さに野菜をスライスする
2. 下ゆで（約1分）し、水気を切る
3. 焼き網にクッキングシートを敷き、2をのせ、120℃で60分加熱する

## ハニートースト



上下ヒーター／ファン

180℃ 12分



### 材 料 (1斤)

食パン..... 1斤 バター..... 40g  
はちみつ..... 適量

### 作りかた

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

# バターロール



焼き網



中段へセット

上下ヒーター／ファン

200℃ 予熱8分+8分



## 材料 (12個)

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

## <ドリュール>

溶き卵.....20g	塩.....少々
-------------	----------

## 作りかた

1. ボウルに強力粉、砂糖、ドライイースト、塩を入れ、混ぜる
2. 別な容器に卵と牛乳を入れてまぜ、さらに1に加えて混ぜる
3. 生地のべたつきがなくなり、まとまってきたら、バターを加え、なじむまでこねる
4. 強力粉（分量外）をふるった台の上に取り出し、たたきつけながら、よくこねる
5. 生地を薄くのばし、透けるような膜がはっていたら、丸くまとめる  
※のばしたときに生地が切れてしまうようなら、こね不足なので、再度たたく
6. 丸くまとめてからボウルに入れ、表面に霧を吹いて、35～40℃のお湯にボウルをつけ、50～60分発酵させる
7. 指に強力粉（分量外）をつけ、生地の中央を押して、穴がそのまま残れば生地を取り出す
8. 生地を手で押してガス抜きし、12等分して表面がなめらかになるようにまるめ、皿の上でラップをかぶせて20分休ませる
9. 生地を円錐状に手でまとめ、めん棒で三角形にのばして、幅の広いほうから生地をまるめる
10. トレーにクッキングシートを2枚敷き、クッキングシートに半量ずつ、巻き終わりを下にして並べる  
※トレーは、付属品のトレーとは別のものを使用してください。
11. 表面に霧を吹き、30～40℃のお湯の上にトレーを置いて、30～40分発酵させる
12. 2～2.5倍にふくらんだら、10の半量をクッキングシートごと、焼き網の上に移す
13. 生地表面にドリュールを塗り、200℃で8分予熱したオーブンで8分焼く
14. 続けて、12の残り半量もクッキングシートごと焼き網の上に移し、13と同じ方法で焼く（2回目は予熱不要）

# クッキングガイド つづき

## スポンジケーキ



上下ヒーター／ファン

180℃ 予熱4分+30分



### 材 料 (直径18cm)

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

### 作りかた

1. 直径18cmの金属製型にクッキングシートを敷く
2. 耐熱容器にバターと牛乳を入れ、湯せんで溶かす
3. 別な容器で、室温に戻した卵を泡立てながら、グラニュー糖を2回に分けて入れる
4. クリーム状になり文字が書けるようになったら、薄力粉をふるい入れ、粉がなくなるまでへらでさっくりと混ぜる
5. さらに2を加えて手早く混ぜる
6. 4を型に流し込んだら、型ごと10cmの高さから落として空気を抜く
7. 5を焼き網の上のせ、180℃で4分予熱したオーブンで30分焼く
8. 焼きあがったら、すぐに20～30cmの高さから落として空気を抜き、底を上にして皿の上に取り出す
9. 好みに合わせて、フルーツやホイップクリームをのせて完成

## シフォンケーキ



上下ヒーター／ファン

180℃ 予熱4分+35分



### 材 料 (直径18cm)

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

### 作りかた

1. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
2. ボウルに卵黄と砂糖1/3 (約23g) を入れ、白っぽくなるまで泡立てる
3. 2にサラダ油、牛乳の順に少しずつ加え、しっかりと混ぜる
4. 3に1をもう一度ふるいながら加え、玉がなくなるまでよく混ぜる
5. 卵白に残りの砂糖を加え、ツノが立つまで泡立てる
6. 4に5を3回に分けて加え、かたまりがなくなる程度に混ぜる
7. 6を金属製型に流し込み、お箸などで生地をかきまぜて空気を抜く
8. 7を焼き網の上に置き、180℃で4分予熱したオーブンで35分焼く
9. 竹串を刺して生地がつかなくなったら、取り出して、びんやカップなどの上で、型を逆さまにして冷やす
10. 冷めたらパレットナイフなどでていねいに型からはがす

## パウンドケーキ



上下ヒーター／ファン

180℃ 予熱4分+50分



### 材 料 (19×11×5cm)

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

### 作りかた

1. 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい、金属製型にクッキングシートを敷いておく、バターは室温で柔らかくしておく
2. ボウルに柔らかくしたバター、砂糖を入れ、クリーム状になるまで混ぜる
3. 卵を溶き、2に数回に分けて加え、バターが分離しないように混ぜる
4. 3に1でふるった薄力粉とベーキングパウダー、牛乳を加え、よく混ぜる
5. 4を型に流し込み、お箸などで生地をかきまぜて空気を抜く
6. 5を焼き網の上へのせ、180℃で4分予熱したオーブンで50分焼く
7. 竹串を刺して、生地がつかなければ完成

## チョコチップクッキー



上下ヒーター／ファン

180℃ 予熱4分+13分×2



### 材 料 (約40枚分)

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

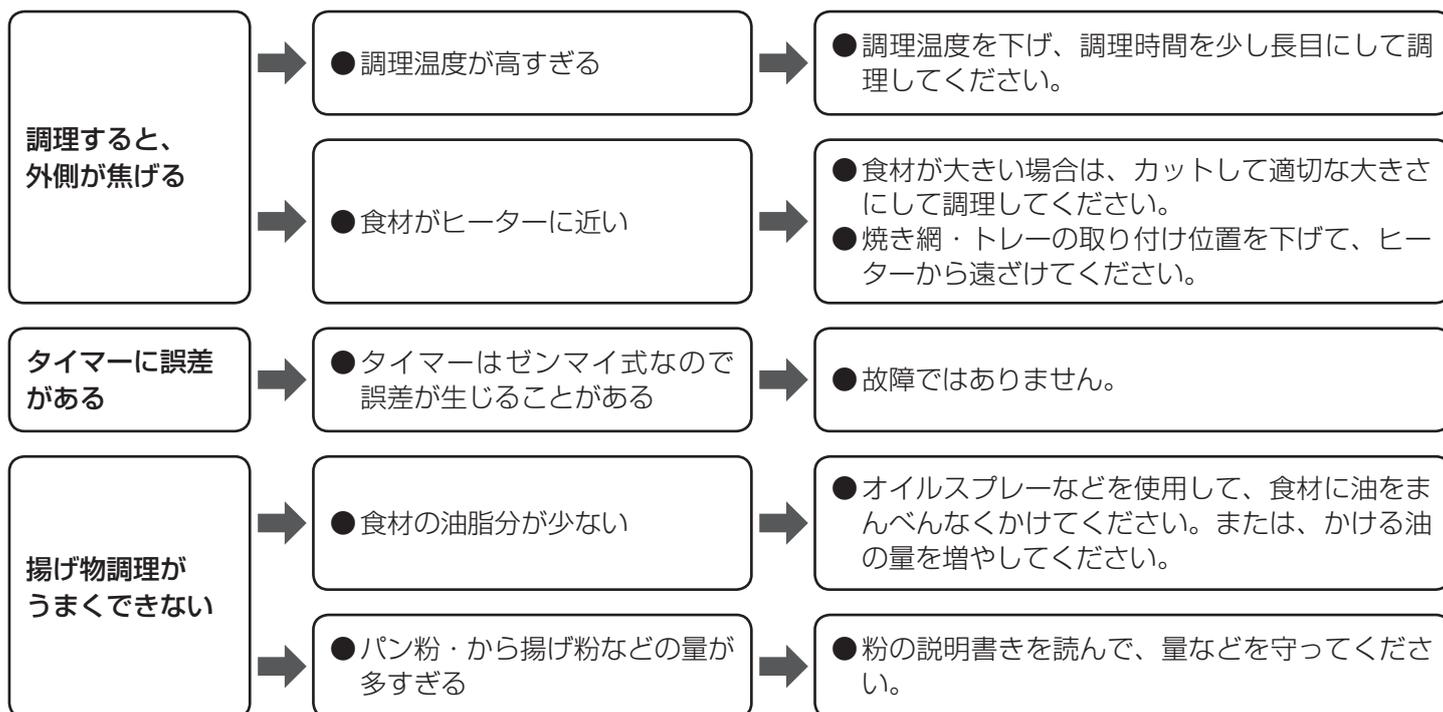
### 作りかた

1. 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい、バターは室温で柔らかくしておく
2. ボウルに柔らかくしたバター、砂糖を入れ、なめらかになるまでよく混ぜる
3. 卵を溶き、2に加えよく混ぜる
4. 3に1でふるった薄力粉とベーキングパウダー、チョコチップを加え混ぜる
5. 4を平らにしてラップで包み、冷蔵庫で20分ほど休ませる
6. めん棒で生地を5mmほどの厚さにのばし、型で抜く  
※ 約40枚できあがります。
7. トレーの上にクッキングシートを敷き、6の半量を並べる  
※ 並べきれないときは、3回に分けてください。
8. 180℃で4分予熱し、13分加熱する
9. 続けて、7の残りを同じようにして焼く (2回目は予熱不要)

# 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。
タイマーつまみを回しても、加熱しない	●ヒーターが切になっている	●温度つまみを60(℃)より左に回すと、ヒーターは「切」になり、タイマーつまみを回しても加熱しません。
焼き網やトレーがきちんとはまらない	●取付位置の前後左右の段が合っていない	●取付位置の前後左右の段を合わせてセットしてください。
	●取付位置の上(上段より上)にセットした	●上段・中段・下段のいずれかにセットしてください。(→P9)
焼きむらができたり、焦げたりする	●パンくずトレーについた汚れが燃えている	●パンくずトレーをお手入れしてください。(→P12)
ヒーターが光らない、光が弱い	●本製品のヒーターは赤く光るタイプではない	●故障ではありません。
煙が出たり、においがする	●初めて使用するときに煙やにおいが出ることもある	●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。
	●前回の調理のときに付着した油脂分などから発煙する場合があります	●調理後は毎回お手入れしてください。
	●油脂分の多い食材を調理している	●トレーに落ちた油脂分が加熱されて煙が出ることがありますが、製品や調理に問題はありません。
中まで火が通らない	●調理温度が低い、または調理時間が短い	●調理温度を上げるか、調理時間を長くしてみてください。
	●食材によっては、中まで火が通りにくいものがある	●切り込みを入れる、カットしてサイズを小さくする、食材によっては水にひたすなど、調理の工夫をしてください。



### 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	AC100V、50 / 60Hz
消費電力	1,300W
ヒーター	シーズヒーター×4 (上下各2)
温度設定	切、60 ~ 250℃
タイマー	電源スイッチ兼用 60分 (ベル音付き)
外形寸法	幅417×奥行329×高さ285mm
庫内寸法	幅約290×奥行約270×高さ約145mm(焼き網を下段にセットした場合)
製品質量	約5.0kg
コード長さ	約1.0m
製品材質	外装：鋼板 (粉体塗装)、ガラス、その他 内装：メッキ鋼板、焼き網：鉄線 (メッキ)、トレー：鉄板 (ほうろう加工)

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

# コンベクションオープン FVC-D15B

# 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				※付属品及び消耗部品を除く	
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く下さい。

## 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。

## 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修理専用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、ご希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、6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。

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

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

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 からのお問い合わせは

<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