

VEGEE

コンベクションオーブントースターで
カンタン、広がるレパートリー。

HMO-F100 オープン価格★

ヒーター 1300W	遠赤ヒーター (上2本)	角型パン 4枚対応	山形パン 2枚対応	グラタン皿 2枚対応
ピザ 25cm対応	オートメニュー (14種類)	温度調節* (40~250°C)	ホーロー加工 オープン皿	スライドイン式 オープン皿

※40/60/80/100/120/150/180/210/250°Cから設定できます。

付属品

- レシピブック 1冊
- オープン皿 1枚
(ホーロー加工)
- 焼き網 1枚
- グリッパ 1個
(オープン皿用)

本商品で実際につくった料理20品を掲載しています。



仕様(HMO-F100)

定格電圧	交流100V 50/60Hz
消費電力	1300W
タイマー	10秒~30分
大きさ	外形寸法 幅37.6×高さ24.9×奥行41.3cm
	庫内寸法 幅32.2×高さ10.1×奥行32.4cm
質量	約5.7kg(オープン皿を除く)
電源コードの長さ	約1.0m

※電源プラグがコンセントに差し込まれていると、約0.3W(表示部消灯時)の電力を消費します。
★オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。



安全に関するご注意

●ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

取扱説明書はホームページからもご覧いただけます。 <http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/>

長年ご使用のコンベクションオーブントースターの点検を!

●コンベクションオーブントースターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。



ご使用の際、このような症状はありませんか?

- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- ヒーターが割れている。
- タイマーが途中で停止することがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中

このような症状のときは、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

保証書に関するお願い

- ご購入の際は、ご購入年月日、販売店名などの所定事項が記入された「保証書」を必ずお受け取りになり、大切に保管してください。
- お客様にご記入いただいた保証書の控えまたは写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用して頂く場合がございますので、ご了承ください。
- 「製造番号」は安全確保上重要なものです。ご購入の際は、商品本体に「製造番号」が表示されているかお確かめください。

●このカタログに掲載の商品は国内一般家庭用です。●機種によっては品切れ、仕様変更の場合がございますので、ご了承ください。●カタログと実際の商品の色とは印刷物のため、多少異なる場合があります。お求めの際は店頭で確かめください。●カタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならないときは、下記のご相談窓口におたずねください。

信用と行きとどいたサービスの当店どうぞ。

■商品のお買物・お取り扱いについてのご相談を承る窓口

お客様相談センター TEL:0120-8802-28
FAX:0120-3121-34

受付時間 9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日・祝日)
携帯電話、PHSからもご利用できます(年末年始は休ませていただきます)

●本窓口等で取得致しましたお客様の個人情報は、お客様のご相談およびサポート等への対応を目的として利用し、適切に管理します。●ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供し対応させていただくことがあります。

*弊社の「個人情報保護」は下記をご参照ください。
<http://www.hitachi-ls.co.jp/privacy.html>



表示を正しく
家電取組協会員
当社は、適正な表示を
推進しています。

このカタログの記載内容は2018年11月現在のものです。

LS-MOF007

●この印刷物は環境に配慮して植物油インキを使用しています。



日立コンシューマ・マーケティング株式会社 リビングサプライ社

〒105-8413 東京都港区西新橋2-15-12

360°ハピネス
ひとりひとりに、うれしい暮らしを

HITACHI コンベクションオーブントースター

Inspire the Next

2018-秋



循環ファン



遠赤ヒーター

ムラをおさえて、ふっくら仕上げ!



○低温から高温設定まで、多彩なメニューに対応



低温

40°C

150°C

180°C

210°C

250°C

高温

トースターから本格料理まで広がるレパートリー



トーストがサクッとおいしい



ノンフライでヘルシー



低温調理で発酵から焼き上げまで

※写真はイメージです。

20レシピ掲載の
レシピブック付き



フードコーディネーター
後藤かをり監修



VEGEE
HMO-F100

hitachi-ls.co.jp

本カタログ掲載商品の価格には、使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

遠赤ヒーター × 循環ファン ムラをおさえてふっくら!

多彩なメニューがカンタン、おいしく!

オススメポイント1

油を使わずノンフライ調理!

日立は焼き網の下にオープン皿をスライドイン。余分な油をカットしてヘルシーに。外はカリッと中はジューシーなノンフライ調理ができます。

から揚げ(1人分)
油で揚げた場合
450kcal

上・下ヒーター+
ファン使用の場合
369kcal
81kcal
ダウン
※自社調べ

ノンフライ
250℃

お手入れカンタン!

丈夫で汚れも落ちやすいので、調理後のお手入れがカンタンです。

ホーロー加工
オープン皿

保温性に優れており、じっくり温めるので、料理をふっくら仕上げます。

コンベクションでムラをおさえる

循環
ファン



VEGEEをおすすめする理由!

使って体感、とっても便利!

このコンベクションオープントースターは機能が満載。ファンにより庫内の空気を循環させているので、焼きムラをおさえて、食材にしっかり熱を通します。また、庫内が広いので、角型パンを一度に4枚、さんまそのまま焼くことができます! 更に40℃からの温度設定ができるため、パンの発酵が手軽にできます。オートメニュー機能も「手づくり」「冷凍」と分けてあるので、毎日の食卓が楽しく充実しそうですね。

【料理監修】

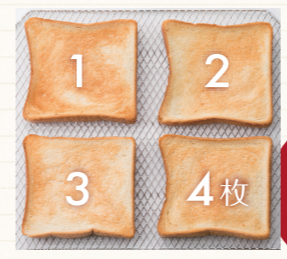
(有)フードオフィスタブリ代表
フードコーディネーター
後藤 かをり

フードコーディネーター、栄養士、フルーツ&ベジタブルジュニアマイスター。食品メーカー商品開発及びメニュー企画開発や飲食店、デリのコンサルタント・メニュー開発、料理講師など、幅広く活躍中。



オススメポイント1

庫内が広いから忙しい朝や一度にたくさん調理したいときに便利!



角型パン
4枚
同時焼き



ピザ
10インチ
(約25cm)



さんま
1尾
まるごと焼き

オススメポイント2

低温調理(40℃)

手づくりパンやスイーツ、フォンデュに!



パンの
発酵から
40℃



焼き上げ
まで
150℃



チョコレート



チーズ



バター

1台でパンの1次発酵、2次発酵から焼き上げまでできます。

チョコフォンデュやチーズフォンデュ、調理に使用するバターを焦がさず溶かすことができます。

オススメポイント3

遠赤ヒーター
上2本

多彩なメニュー・
モード選択

メニューにあわせた操作がしやすい!

充実のオートメニュー



調理モード・温度・時間を自動でコントロール。6つのオートメニューキー(14種類)の中から設定可能です。

選べる調理モード



ノンフライ調理やオープン調理のときに
上・下ヒーター+ファン



トーストやきりもちを調理するときに
上・下ヒーター

最後の仕上げに
上ヒーター
下ヒーター



メニューにあわせて4パターンの調理モードから選択可能です。お好みで調理モード・温度・時間が手動設定できるので調理の幅が広がります。

オススメポイント2

簡単操作のオートメニューや細かい温度設定もできるから、使いやすい!

数字表示やアイコンがわかりやすい!



※写真はイメージです。

※写真はイメージです。