

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℃)	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℃から設定できます。

付 属 品

●レシピブック 1冊



うれしい
カロリー表示
付きです

本商品で実際につくった
料理20品を掲載しています。

●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)



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

●ご使用の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！

愛情点検



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。

ご使用中止

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お確かめくだ
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へどうぞ。

■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「個人情報保護に関して」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
家電公取協会員

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°/パピネス
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

低温調理



パン発酵

スイーツ



焼きドーナツ

オープン



ローストチキン

グリル



スペインオムレツ

ノンフライ



から揚げ

低温

40℃

150℃

180℃

210℃

250℃

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
81kcal
ダウン
369kcal

※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

オススメポイント2

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℃

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。

低温調理(40℃)



チョコレート



チーズ

バター

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

メニューにあわせた操作がしやすい！

遠赤
ヒーター
上2本

多彩なメニュー・ モード選択

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。

※写真はイメージです。

使って体感、とっても便利！

VEGEEをおすすめする理由！

このコンベクションオーブ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エ代表

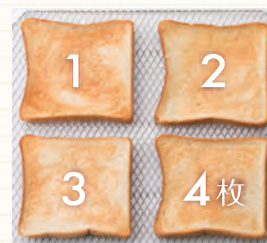
フードコーディネーター

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

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！

オート
調理



①オートメニュー選択



②仕上がり具合を設定

仕上がり具合は
5段階調節
できます。

スタート

③スタート

手動
調理



①調理モード設定



②温度設定



③タイマー設定

スタート

④スタート

※写真はイメージです。