

**保証書付** 保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、  
お買い上げの販売店の記入をお受けください。

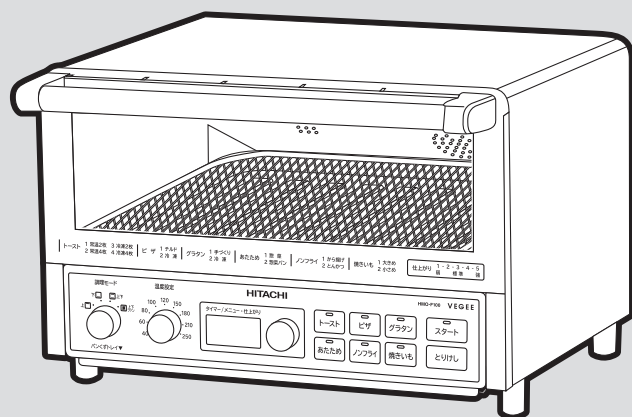
家庭用

## 日立コンベクションオーブントースター

エイチ イム オー エフ 1 0 0

# 型式 HMO-F100

このたびは、日立コンベクションオーブントースターをお求めいただき、まことにありがとうございました。  
この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。  
なお、お読みになった後は、大切に保存し、必要なときお読みください。



## 目次



■ 安全上のご注意	2~4
■ 使用上のご注意	5
■ 各部のなまえ	6・7
■ 使いかた	8~15
■ お手入れ	16
■ 故障かな?と思ったら	17
■ 仕様	18
■ 保証とアフターサービス	18
■ ご相談窓口	19

- このコンベクションオーブントースターは一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。  
思わぬ事故の原因となります。
- この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。  
またアフターサービスもできません。
- 地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。

# 安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。








 <b>警告</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
 <b>注意</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

〈絵表示の例〉

 禁止	 指示を守る	 分解禁止	 ぬれた手禁止
 電源プラグを抜く	 水ぬれ禁止	 接触禁止	

## 警告

 改造はしない。また、修理技術者以外 の人は、分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因となります。修理は お買い上げの販売店または、日立家電品 ご相談窓口にご相談ください。	 電源コードを破損させたり、無理な 方向に引っ張り出したり、加工しない (無理に曲げる・引っ張る・ねじる・ たばねる・重い物を載せる・挟みこむ・ 高温部に近づけるなど) 電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。
 お手入れの際は、必ず電源プラグをコン セントから抜く、または分電盤のブレー カーを切る 感電やけがをすることがあります。	 電源は、交流100V・定格15A以上 のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が 異常発熱して発火することがあります。
 水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電のおそれがあります。	 電源プラグの刃および刃の取り付け面 にほこりが付着している場合はよく拭く ほこりが付着、さし込み不完全な場合は 感電や火災の原因になります。
 カーテンなど可燃物の近くで使用しない 火災のおそれがあります。	

## 警告



**子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない**  
やけど・感電・けがをするおそれがあります。



**電源プラグはコンセントの奥までしっかりさし込む**  
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。



**オープン皿に油を入れて使わない**  
火災のおそれがあります。



**ヒーターが割れていたり、電源が切れずに通電し続ける場合は、直ちに使用を中止する**  
発煙・発火・感電の原因になります。



**電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない**  
感電・ショート・発火の原因になります。



**濡れた手で電源プラグを抜き差ししない**  
感電・けがをするおそれがあります。

## 注意



**電源プラグを抜く時は、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**  
感電やショートによる発火を防ぐためです。



**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない**  
火災の原因となります。



**必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用する**  
取りはずしたまま使用すると、火災の原因になります。



**生の肉・魚やフライなどをオープン皿なしで焼かない**  
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。アルミホイルを使用していても油がもれることがあるので、必ずオープン皿を使用してください。



**お手入れ・持ち運びは冷えてから行う**  
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。



**オープン皿に液体（水や調味液）を入れて調理しない**  
やけど・故障のおそれがあります。



**使用後は必ずお手入れをする**  
パンくずトレイや庫内に調理くずや油分が残ったまま調理をすると、発煙や発火のおそれがあります。



**使用中は、本体から離れない**  
加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火したりすることがあります。  
必ず本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。



**調理物が発煙・発火した場合はすぐに「とりけし」を押し、電源プラグを抜く**  
火災の原因になります。



**壁や家具の近くで使わない**  
本体の熱によって壁面や天井面、家具を傷め変色・変形の原因になります。












**炎が消えるまでドアを開けない**  
空気が入り炎が大きくなる原因になります。  
**水をかけない**  
ガラスが割れてけがをする原因になります。



**必要以上に加熱しない（特に揚げ物）**  
過熱により発火することがあります。  
タイマーは短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。

# 安全上のご注意

## ⚠️ 注意

 <b>使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く</b> けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐためです。	 <b>耐熱容器を使用するときはオープン皿と一緒に使用する</b> やけどの原因となります。
 <b>使用中や使用直後は金属部やガラス窓にふれない</b> 高温ですのでやけどをすることがあります。	 <b>本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない</b> 本体や物の変形・変質し、火災の原因になります。
 <b>湯わかしや飲み物のあたためなどの目的で使用しない</b> 庫内に調理物以外のものを入れて加熱すると、火災の原因になります。	 <b>バターやジャムを塗ったパンを焼かない</b> パンが発火することがあります。
 <b>調理以外の目的で使用しない</b> 火災・やけどの原因になります。	 <b>缶詰や瓶詰などを直接加熱しない</b> 破裂したり赤熱してやけどやけがをすることがあります。
 <b>紙やプラスチック・シリコン製の容器を入れない</b> 低温調理メニュー使用時（手動調理：40～80℃設定時）でも、ヒーターが発熱して庫内は高温になるため、発火や故障の原因となります。	 <b>ドアを開けたまま調理しない</b> 調理物が発火する原因になります。
	 <b>クッキングシートや硫酸紙を使用する場合、クッキングシート等の注意書きをよく読んで、調理条件や加熱時間に充分注意する</b> 発火の原因になります。

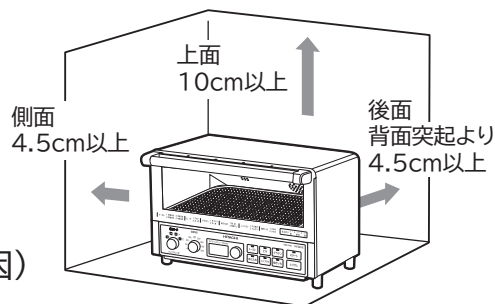
## お願い

- **必要以上のから焼きはしない**  
故障の原因となります。
- **開けたドアの上に重たい調理物をのせない**  
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。
- **ドアを勢いよく開閉しない**  
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。
- **オープン皿の上に耐熱容器をのせてスムーズにドアを開閉できるか確認する**  
耐熱容器がヒーターに接触し、破損するおそれがあります。
- **アルミホイルをパンくずトレイに敷かない**  
故障の原因となります。
- **アルミホイルを使用した調理をするときは、アルミホイルがヒーターに接触しないように注意する**  
アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因となります。
- **本体の天面にオープン皿や熱に弱い容器などを置いたまま調理しない**  
天面が変色したり、容器が変形します。
- **焼き網やオープン皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない**  
変形や破損するおそれがあります。
- **連続で調理する際は、タイマーを短めに合わせて、様子を見ながら調理する**  
火災の原因になります。
- **調理物をヒーターに接触させない**  
塗装膜を傷めたり、ヒーターが割れるおそれがあります。
- **さつまいもなどを調理する際は、表面に竹串などで穴を開けてから調理する**  
加熱時間が長いと破裂するおそれがあります。

# 使用上のご注意

## 使用場所について

- 火災を防ぐために木製の壁・家具など周囲の可燃物から右記の距離を離して使用してください。(消防庁通知により定められた数値)
- 前面及び側面の一方は開放してください。
- ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、さらに距離を離してください。
- ラックや棚の中で使用しないでください。(火災の原因)
- 肩よりも高い位置に置いて使用しないでください。(ドアに手が触れてやけどの原因)



【消防法 基準適合】

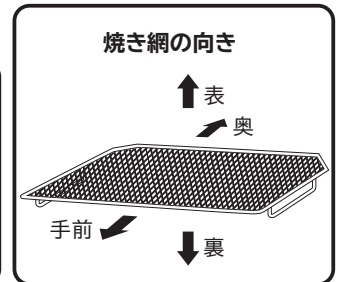
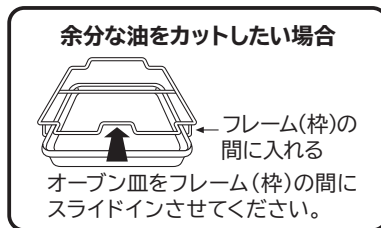
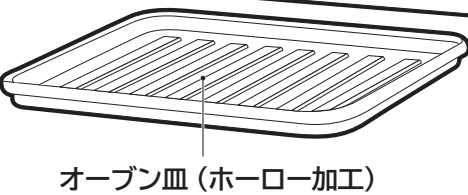
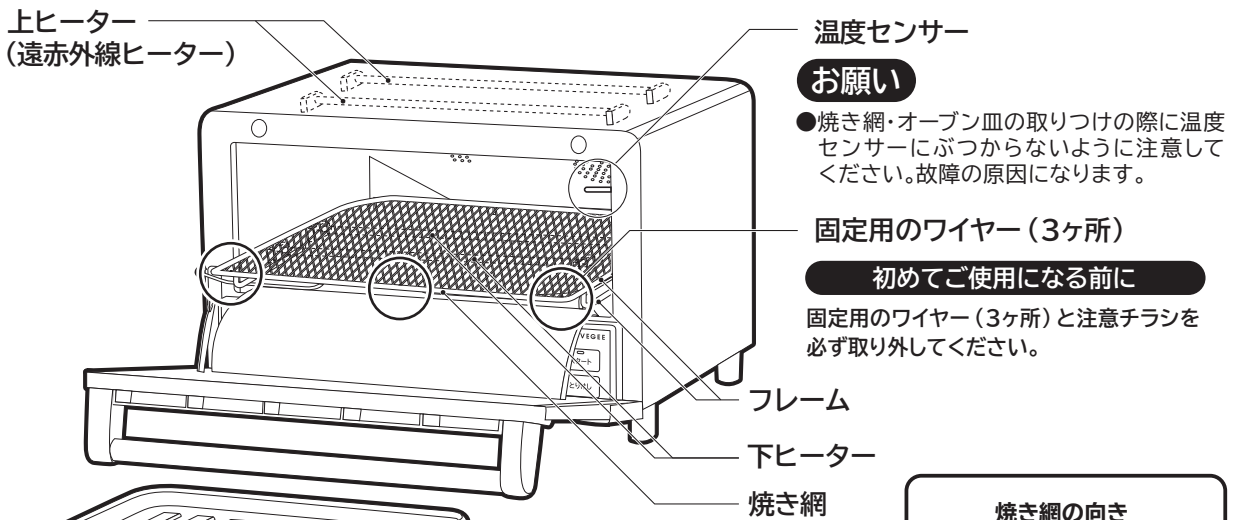
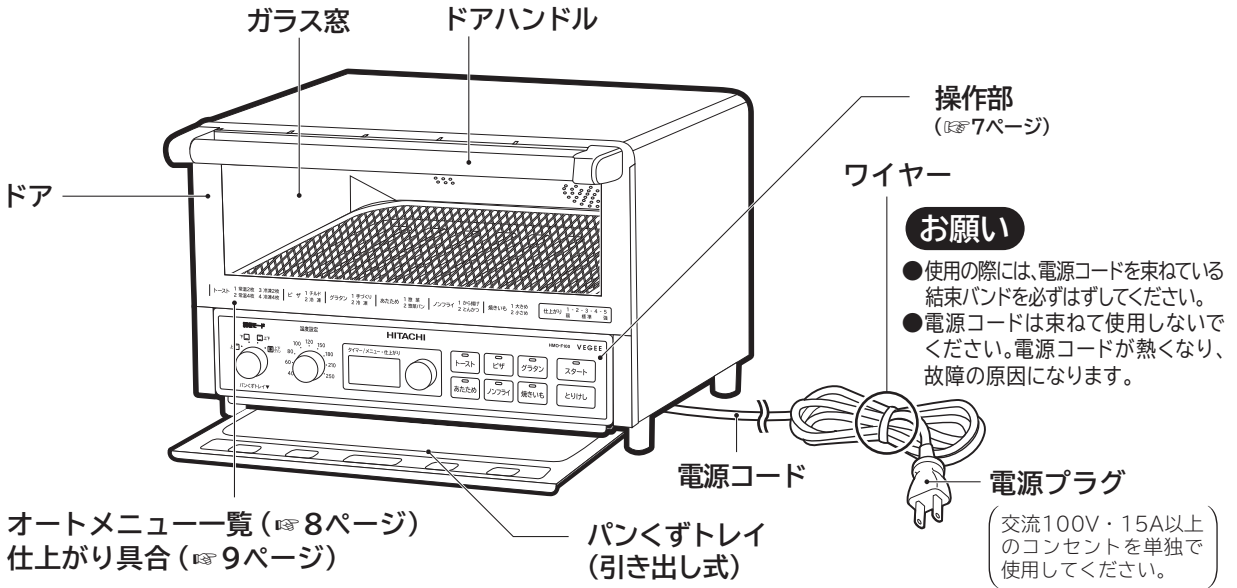
## 知っておいていただきたいこと

- はじめてご使用になる時には、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。
- ご使用中に庫内が膨張するため「ボコツ」と音がすることがありますが、故障ではありません。
- 本製品は一般家庭用です。  
一般家庭において、1日あたりの平均使用時間を30分程度で想定しています。

## ヒーターの通電について(ヒーターが消えていても故障ではありません。)

- 庫内が高温になると、温度センサーが働き、ヒーターが自動的についたり消えたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。
- 連続して使用すると、ヒーターがついたり消えたりする回数が増えるので、調理時間が長くなることがあります。
- 冷凍食品の時は、ヒーターの入切のくり返しで中までしっかりあたためます。グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが切れている間は庫内の余熱によって中までほど良くあたためます。
- 設定温度以上に庫内があたたまっている場合、ヒーターは点灯しません。

# 各部のなまえ



## 付属品

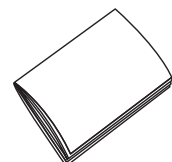
**オープン皿 (ホーロー加工)**  
汁や油のでるものを調理するときは、必ず使用してください。



**グリップ (オープン皿用)**  
熱くなったオープン皿を出し入れするときは必ず使用してください。



**レシピブック**



## オートメニュー一覧／仕上がり具合

トースト	1 常温2枚 2 常温4枚	3 冷凍2枚 4 冷凍4枚	ピザ	1 チルド 2 冷凍	グラタン	1 手づくり 2 冷凍	あたため	1 惣菜 2 惣菜パン	ノンフライ	1 から揚げ 2 とんかつ	焼きいも	1 大きめ 2 小さめ	仕上がり	1 - 2 - 3 - 4 - 5 弱 標準 強
------	------------------	------------------	----	---------------	------	----------------	------	----------------	-------	------------------	------	----------------	------	-----------------------------

オートメニュー一覧

仕上がり具合

## 操作部

### 調理モード

上下ヒーター＋ファン、  
上下ヒーター、下ヒーター、  
上ヒーターから選択が  
可能です。

### 温度設定

40℃～250℃まで温度  
設定が可能です。

### タイマー／ メニュー・仕上がり

オートメニュー、仕上  
り具合、タイマーの設定  
内容が表示されます。

### スタート

電源を入れるとき、オート  
メニュー、手動モードの運  
転をスタートするときに  
押します。



タイマー／メニュー・  
仕上がりつまみ

調理モードつまみ

温度設定つまみ

分※

秒※

※タイマー  
表示時

### トースト

トーストのオートメニュー  
を選択するときに押します。

### ピザ

ピザのオートメニュー  
を選択するときに押します。

### グラタン

グラタンのオートメニュー  
を選択するときに押します。

### あたため

あたためのオートメニュー  
を選択するときに押します。

### ノンフライ

ノンフライのオートメニュー  
を選択するときに押します。

### 焼きいも

焼きいものオートメニュー  
を選択するときに押します。

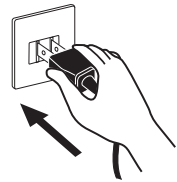
### とりけし

設定内容や運転のとりけ  
しをするときに押します。

# 使いかた(オートメニューで調理する場合)

## 1 電源プラグをさし込む

- 電源プラグはコンセントの奥まで確実にさし込んでください。
- 電源プラグは抜き差しする時に“パチッ”と音がすることがありますが、故障ではありません。



## 2 調理物を入れて、ドアを閉める

- 調理物を入れる前に焼き網の向き(※6ページ)をご確認ください。
- オートメニュー(※10-12ページ)を参考に食材を入れてください。
- ドアは確実に閉めてご使用ください。火災の原因となります。
- 調理物を入れるときにヒーターに接触しないことを確認してください。

## 3 「スタート」を押す

- 表示部が点灯します。



## 4 調理したいオートメニューボタンを押す

- オートメニューボタンが点灯して表示部に「1-3」と表示されます。

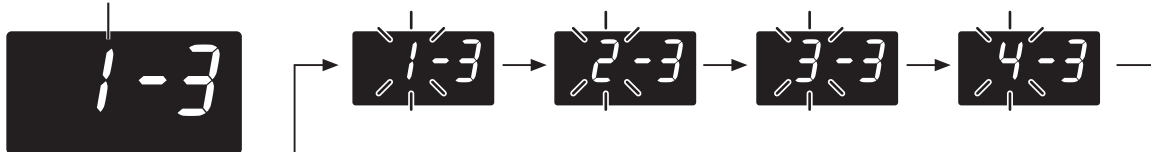
- ※工場出荷時には「1-3」に設定されています。
- ※2回目以降は前回使用したメニューと仕上がり具合が表示されます。
- ※コンセントから電源プラグを抜くと初期値「1-3」にリセットされます。



- ボタンを押すたびにオートメニュー番号が変わります。下記オートメニュー一覧(ドアにも表記しています)を参照して調理したいメニューを設定してください。

【トーストの場合】

オートメニュー番号



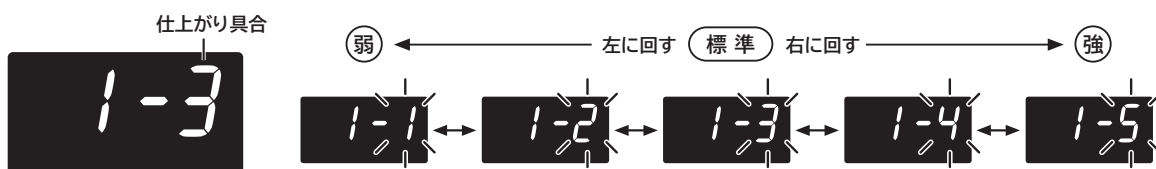
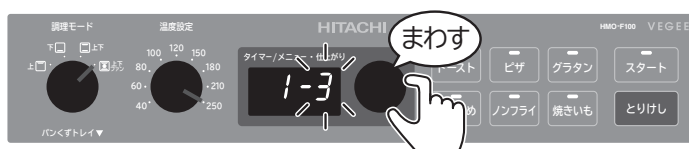
### オートメニュー一覧

オートメニュー番号	トースト	ピザ	グラタン	あたため	ノンフライ	焼きいも
1	常温2枚	チルド	手づくり	惣菜	から揚げ	大きめ
2	常温4枚	冷凍	冷凍	惣菜パン	とんかつ	小さめ
3	冷凍2枚	-	-	-	-	-
4	冷凍4枚	-	-	-	-	-



## 5 「仕上がり」のつまみを回して、お好みの仕上がり具合に設定する

- 調理物の食材や、大きさ、量、温度、種類、入れる容器によって仕上がり具合が異なりますので、お好みで設定ください。
- つまみを左に回すと弱に、右に回すと強になります。(仕上がり具合は、1～5の5段階になります)



## 6 「スタート」を押す

- 調理を開始します。



### 加熱開始後のメニュー変更について

加熱開始後のメニューの変更はできません。加熱を中止する場合は「とりけし」を押してください。

### 残時間調整について

トーストでの再加熱時に仕上がり調節のため残時間表示の調整を行うことがあります。  
※故障ではありません。

### 途中で調理をやめるとき

「とりけし」を押してください。

### オートメニュー設定時の「調理モード」「温度設定」について

オートメニューを選択しているとき、「調理モード」「温度設定」のダイヤルの設定はできません。オートメニューの設定が優先されます。

### ファンの動作について

食パンの乾燥を防ぐため、「トースト」を選択したときは、ファンは作動しません。他のメニューを選択したときは、食材の中までしっかりと熱を通すため、ファンが作動します。

## 7 できあがり

- ブザーが鳴り、調理が終了します。
- 表示部が0:00と点滅します。
- 操作しないで3分経つと自動的に表示部が消灯します。再び表示部を点灯させるには、スタート等のボタンを押してください。
- ご使用後は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

※調理物を取り出すときは、調理物やオープン皿などが高温になっていますので、やけどに充分ご注意ください。

### 焼きが足りない場合

加熱終了後、再度オートメニューボタンを押すか、手動モードで焼き具合を見ながら調理して、お好みの仕上がり具合になったら「とりけし」を押してください。

# 使いかた(オートメニューで調理する場合)(つづき)

室温、庫内の温度や調理物の大きさ、量、温度、種類によって焼き色・調理時間が異なりますので、仕上がり具合を調整するなど、様子を見て調整してください。

## トースト

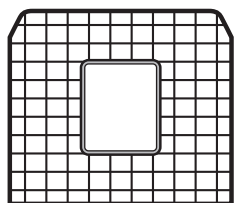
メニュー番号	メニュー	1回量	調理時間(6枚切)※
1	常温2枚	2枚	3:30
2	常温4枚	4枚	4:20
3	冷凍2枚	2枚	4:00
4	冷凍4枚	4枚	5:10

※仕上がり具合3のとき

## 1 食パンを入れてドアを閉め「スタート」を押して、電源を入れる

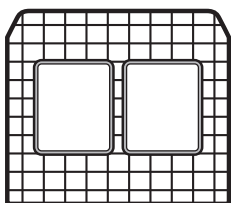
●のせ方により焼きムラの原因となります。下図のように均等にのせてください。

角型/山形パン

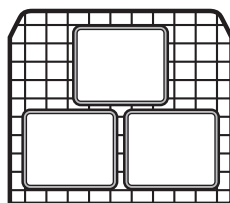


焼き網の中央に置く

角型/山形パン

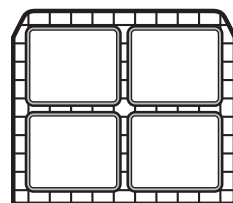


角型パン



奥に1枚、  
手前に2枚のせる

角型パン



均等に乗せる

## 2 「トースト」を押す

●「オートメニュー一覧」(P.8ページ)をもとにトーストの枚数に合わせてボタンを押してください。

## 3 「仕上がり」のつまみを回して、 お好みの仕上がり具合に設定し、「スタート」を押す

- 常温1枚を焼くときは、メニュー番号(1:常温2枚)を選択して、仕上がり具合を1か2に設定してください。
- 常温3枚を焼くときは、メニュー番号(2:常温4枚)を選択して、仕上がり具合を1か2に設定してください。
- 冷凍1枚を焼くときは、メニュー番号(3:冷凍2枚)を選択して、仕上がり具合を1か2に設定してください。
- 冷凍3枚を焼くときは、メニュー番号(4:冷凍4枚)を選択して、仕上がり具合を1か2に設定してください。

- 油脂類や糖類の多いパンは濃く焼けます。
- 薄切りパンは早く焼けます。(本製品は6枚切を標準としています)
- トーストは表面に比べて裏面が薄く焼けます。
- オートメニュー：トーストでの再加熱時に、仕上がり調節のため残時間表示の調整を行うことがあります。  
※故障ではありません。

〈冷凍パンを調理する場合〉

- 冷凍パンは表面の霜を取り除き、凍ったまま焼きます。
- 食パンを解凍しながら焼くため、裏面に水分が移り、焼き目が薄くなります。  
※故障ではありません。

## ピザ

メニュー番号	メニュー	1回量	調理時間※
1	チルド(レシピBOOK→P.12)	1枚	15:00
2	冷凍	1枚	15:00

※仕上がり具合3のとき

1 ピザを入れてドアを閉め「スタート」を押して、電源を入れる

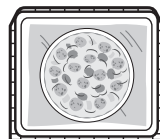
2 「ピザ」を押す

●「オートメニュー一覧」(※8ページ)をもとにボタンを押してください。

3 「仕上がり」のつまみを回して、  
お好みの仕上がり具合に設定し、「スタート」を押す

■メニュー番号(1:チルド)は生地から手作りで作ったときに使います。

市販のチルドピザを調理するときは、食品メーカーが表示している時間を目安にして、調理します。  
(冷凍ピザを調理する場合) ●冷凍ピザは表面の霜を取り除き、凍ったまま焼きます。



オープン皿に  
アルミホイルを  
敷く

## グラタン

メニュー番号	メニュー	1回量	調理時間※
1	チルド(レシピBOOK→P.13)	2皿	18:00
2	冷凍	2皿	30:00

※仕上がり具合3のとき

1 グラタンを入れてドアを閉め「スタート」を押して、電源を入れる

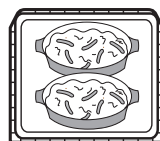
2 「グラタン」を押す

●「オートメニュー一覧」(※8ページ)をもとにボタンを押してください。

3 「仕上がり」のつまみを回して、  
お好みの仕上がり具合に設定し、「スタート」を押す

■メニュー番号(1:手づくり)は本製品に付属されているレシピをもとに調理モード・温度・時間が設定されています。  
ご家庭で調理したグラタンを調理するときは、様子を見ながら調理してください。

(冷凍グラタンを調理する場合) ●冷凍グラタンは表面の霜を取り除き、凍ったまま焼きます。



オープン皿に  
均等に置く

## あたため

メニュー番号	メニュー	1回量	調理時間※
1	惣菜(コロッケ・アジフライなど)	2個	8:30
2	惣菜パン(カレーパン・ウインナーロールなど)	1個	6:00

※仕上がり具合3のとき

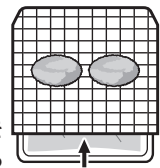
1 惣菜を入れてドアを閉め「スタート」を押して、電源を入れる

2 「あたため」を押す

●「オートメニュー一覧」(※8ページ)をもとにボタンを押してください。

3 「仕上がり」のつまみを回して、  
お好みの仕上がり具合に設定し、「スタート」を押す

オープン皿を  
スライドインする



焼き網に  
均等に置く

オープン皿に  
アルミホイルを  
敷く

# 使いかた(オートメニューで調理する場合)(つづき)

## ノンフライ

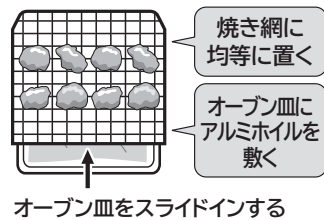
メニュー番号	メニュー	1回量	調理時間※
1	から揚げ(レシピBOOK→P.3)	8個	20:00
2	とんかつ(レシピBOOK→P.4)	1個	24:00

※仕上がり具合3のとき

### 1 から揚げまたはとんかつを入れてドアを閉め「スタート」を押して、電源を入れる

- のせ方により焼きムラの原因となります。  
右図のように均等にのせてください。

#### から揚げの場合



### 2 「ノンフライ」を押す

- 「オートメニュー一覧」(※8ページ)をもとにボタンを押してください。

### 3 「仕上がり」のつまみを回して、お好みの仕上がり具合に設定し、「スタート」を押す

- メニュー番号(1: から揚げ)、(2: とんかつ)は本製品に付属されているレシピをもとに調理モード・温度・時間が設定されています。ご家庭で調理した、から揚げやとんかつを調理するときは、様子を見て調理してください。
- 食材に水けが多い状態で調理すると、焼き網にくっつきやすくなります。調理物にまんべんなく粉をまがして焼いてください。また、焼き網に薄く油を塗るとくっつきにくくなります。
- 向かって庫内左奥がファンの風がよくあたるため、調理物が焼けやすくなります。食材の位置を入れ替えるなど調整してください。

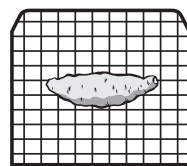
## 焼きいも

メニュー番号	メニュー	1回量	調理時間※
1	大きめ	1本(250g以上)	44:00
2	小さめ	1本(250g未満)	30:00

※仕上がり具合3のとき

### 1 さつまいもを入れてドアを閉め「スタート」を押して、電源を入れる

- 洗って水けを拭きとったさつまいもを焼き網に置きます。  
※横に置くと、さつまいもが転がりにくくなります。
- 加熱時間が長いと破裂するおそれがあるので、防止のため、さつまいもの表面に竹串などで穴を開けてください。



焼き網の中央に置く

### 2 「焼きいも」を押す

- 「オートメニュー一覧」(※8ページ)をもとにボタンを押してください。

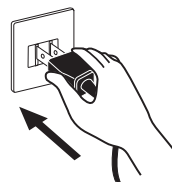
### 3 「仕上がり」のつまみを回して、お好みの仕上がり具合に設定し、「スタート」を押す

- さつまいもの大きさや太さによって調理時間が異なりますので、20分経ったら、様子を見ながら調理してください。

# 使いかた(手動で調理する場合)

## 1 電源プラグを差し込む

- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込んでください。
- 電源プラグは抜き差しする時に“パチッ”と音がすることがありますが、故障ではありません。



## 2 調理物を入れて、ドアを閉める

- 調理物を入れる前に焼き網の向き(※6ページ)をご確認ください。
- ドアは確実に閉めてご使用ください。火災の原因となります。
- 調理物を入れるときにヒーターに接触しないことを確認してください。

## 3 「スタート」を押して、電源を入れる

- 表示部が点灯します。



## 4 「調理モード」つまみをセットする

### 調理モードについて

4つの調理モードから選択できます。



	上下ファン	上ヒーター、下ヒーター、ファンが作動します。		下	下ヒーターが作動します。
	上下	上ヒーター、下ヒーターが作動します。		上	上ヒーターが作動します。

## 5 「温度設定」つまみをセットする

### 温度設定について

40～250℃までセットすることができます。



※250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に温度が切り替わります。  
(上下ヒーター設定時(ファン設定なし):230℃、(ファン設定あり):210℃)

※上ヒーターのみ、下ヒーターのみを選択したときは、庫内の温度は最大約160℃までとなります。

※一度調理をすると、途中で温度を変更することはできません。「とりけし」を押して、再度温度設定を行ってから調理してください。

# 使いかた(手動で調理する場合)(つづき)

## 6 「タイマー」つまみを設定

- 調理時間(15 ページ)を目安にあわせてください。

### タイマーについて

10秒～30分までセットすることができます。(5分までは10秒間隔、5分～10分までは30秒間隔、10分～30分までは1分間隔)



## 7 「スタート」を押す

- 調理を開始します。

### 途中で調理をやめるとき

「とりけし」を押してください。

## 8 できあがり

- 表示部が0:00と点滅します。
- 操作しないで3分経つと自動的に表示部が消灯します。再び表示部を点灯させるには、スタート等のボタンを押してください。
- ご使用後は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

### 焼きが足りない場合

加熱開始後、1度だけ1～5分までタイマーつまみで調理時間を延長させることができます。手動モードで焼き具合を見ながら調節して、お好みの仕上がりに合ったら「とりけし」を押してください。

室温、庫内の温度や調理物の大きさ、量、温度、種類によって焼き色・調理時間が異なりますので、仕上がりに具合を調整するなど、様子を見て調整してください。

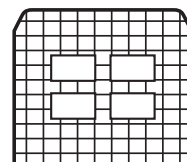
## きりもち

分量	調理モード	温度調節つまみ	調理時間
4個	上下ファン	250	9:00

1 きりもちを入れてドアを閉め「スタート」を押して、電源を入れる

2 「調理モード」、「温度設定」、「タイマー」つまみをセットし、「スタート」を押す

- もちを焼くときは、絶対にそばを離れず、焼け具合を見ながら焼いてください。特に上ヒーターの接触は注意してください。
- 焼けたもちは、庫内からすぐに取り出してください。時間が経つと、焼き網にくっつきやすくなります。
- つきたてのもちや自家製のもちは、焼き網にくっつきやすくなりますので、焼き具合を見ながら調理してください。
- 薄切りのもちは焦げやすいので、調理時間は短めに設定してください。



均等に置く

メニュー	1回量	調理方法	調理モード	調理温度	調理時間(目安)	備考
ホットドッグ	2本	 焼き網	 上下ファン	210	8:00	アルミホイルに包む。
フランスパンの あたため	4個			120	4:30	加熱のしすぎに注意。 焦げそうな場合は、 途中でアルミホイルを かぶせる
クロワッサンの あたため	2個			100	5:00	
バターロールの あたため	4個			80	6:00	
ピザトースト	2枚	 オープン皿		210	5:00	
冷凍から揚げ (調理済)	4個	 +  焼き網・ オープン皿 (スライドイン)		250	20:00	
冷凍コロッセ (調理済)	2個			250	16:00	
冷凍たこ焼き (調理済)	4個			250	20:00	
冷凍フライドポテト	100g			250	15:00	

※調理物を取り出すときは、調理物やオープン皿などが高温になっていますので、やけどに充分ご注意ください。

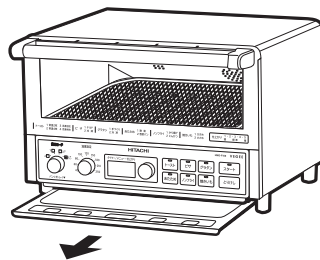
※手動調理40～80℃設定時でも、ヒーターが発熱して庫内は高温になるため、紙やプラスチック・シリコン製の容器を入れて調理しないでください。

# お手入れ

## こまめにお手入れを

庫内が汚れていたりパンくずなどがパンくずトレイにたまると、パンくずなどが燃えることがあり危険です。また、熱効率が悪くなり、焼きムラの原因になります。汚れやパンくずなどを取り除き、ガラス窓もきれいにし、中がよく見えるようにお手入れしてください。

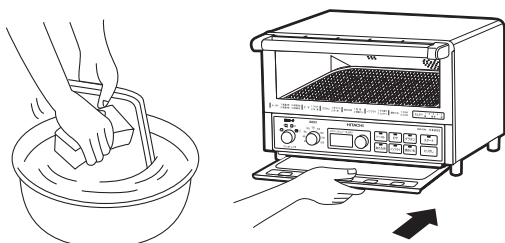
**ご注意** シンナー、ベンジン、みがき粉は使用しない。  
(塗装面に傷がつく原因)



### 焼き網・オーブン皿・パンくずトレイ

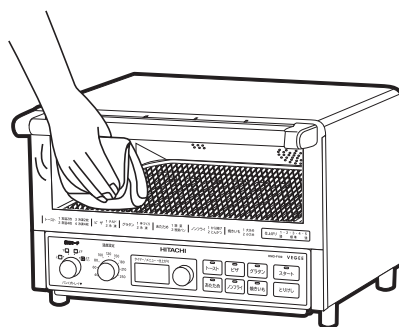
食器用洗剤(中性)を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布でふく。

※お手入れの後は、パンくずトレイを必ずもとの位置に取り付ける。(取り付けないで使用すると床面を焦がすことがあります。)



### 本体

食器用洗剤(中性)を入れた水にひたした、やわらかい布を固くしぼって汚れをふきとる。洗剤が残らないように、乾いた布で二度ふきする。



**警告**

・必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行う。  
(感電ややけどをするおそれがあります)

**ご注意**

- ・ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしは使わない。  
(表面を傷つけます)
- ・オーブン皿にはナイフやフォークなど角や先端が鋭利なものは使わない。  
(表面が傷つく原因になります)
- ・ヒーターを傷付けるので、焼き網を取り付ける時に当てたりしないよう取り扱いに注意する。(ヒーターが割れるおそれがあります)
- ・ガラス窓に傷を付けない。(ガラス窓が割れるおそれがあります)
- ・オーブン皿は汚れたままや、濡れたまま、水に浸けたまま放置しない。  
(サビが発生するおそれがあります)
- ・焼き網は濡れたままや、水に浸けたまま放置しない。(サビが発生するおそれがあります)



# 故障かな?と思ったら

下記の事をお確かめになり、それでも調子が悪いときはただちに使用を中止し、お買い上げの販売店またはご相談窓口(☎19ページ)にお問い合わせください。

症 状	調べるところ・対処方法	参照ページ
ドアが閉まらない	●焼き網が正しくセットされているか確認してください。	6
加熱されない	●電源プラグが確実に差し込まれていることを確認してください。 ●「スタート」を押したか確認してください。	8~14
ヒーターがつかない、消える。または、ついたり消えたりする	●続けて調理し、温度センサーが働いていないか確認してください。連続して使用するとヒーターがついたり消えたりする回数が増えるため、調理時間が長くなる場合があります。 ●手動設定で上ヒーターのみ(もしくは下ヒーターのみ)つく設定にしていないか確認してください。	5
焼きムラができる	●調理物を中央に置いてください。 ●庫内が汚れていないか確認してください。 ●パンくずトレイが汚れていないか確認してください。 ●パンくずトレイが正しくセットされているか確認してください。 ●縦に置いている場合、横に置いてください。(トーストの場合)	10 11 12 14
トーストが焦げる	●加熱時間を確認してください。 ●調理が終わって庫内に放置していないか確認してください。 ※種類・大きさ・量により調理時間を調節し、焼け具合を見ながら焼いてください。 ●仕上がり具合を弱目に設定してください。	10
トーストの焼き目が薄い	●食パンの種類によって、焼き目が薄い場合があります。手動設定で追加熱をするか仕上がり設定を変更して様子を見てください。 ●トーストは表面に比べて裏面が薄く焼けます。 ●冷凍食パンは、食パンを解凍しながら焼くため、裏面に水分が移り、焼き目が薄くなります。	8~10
残時間表示が短縮される	●オートメニュー：トーストでの再加熱時に仕上がり調節のため残時間表示の調節を行うことがあります。	10
蒸気がもれたり、水滴が落ちたりする	●食パンや水分の多いものを焼くと、蒸気が出たり、水滴が落ちたりすることがありますが、故障ではありません。	-
焦げ臭いにおいがする	●固定用のワイヤー(3ヶ所)を必ず取り外してください。	6

※表示部にE01、E02エラーが表示された場合は、温度センサーの故障が考えられます。修理が必要ですので、お買い上げの販売店またはご相談窓口(☎19ページ)にお問い合わせください。

※表示部にE03エラーが表示された場合は、庫内の温度が異常に上昇して、調理を中止している状態です。すぐに電源プラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから庫内に異常が無いかを確認してください。異常が無い場合は、故障が考えられますので、お買い上げの販売店またはご相談窓口(☎19ページ)に点検をご依頼ください。

# 仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や、電源周波数の異なる海外では、使用できません。またアフターサービスもできません。

型 式	HMO-F100	
電 源	交流100V 50/60Hz	
消 費 電 力	1300W	
タ イ マ ー	10秒～30分(手動設定時)	
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	
付 属 品	オープン皿(ホーロー加工)1枚、グリップ(オープン皿用)1個、レシピブック1冊	

※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。

## 保証とアフターサービス(必ずお読みください)

アフターサービス等について、おわかりにならないときは、お買い上げの販売店またはご相談窓口(☎19ページ)にお問い合わせください。

① 保証書 (裏表紙についています。)	保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのおと、大切に保管してください。	
	<b>保証期間はお買い上げの日から1年です。</b>	
② 修理を依頼される ときは <b>持込修理</b>	保証期間中は	修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って修理させていただきます。なお、修理内容によっては商品交換にて対応させていただきます。
	保証期間が 過ぎているときは	修理して使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。なお、修理内容によっては、有料にて商品交換で対応させていただきます。
③ 補修用性能部品の 保有期間	コンバクションオーブントースター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。 ●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。	
④ ご転居されるときは	ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。	
⑤ 修理料金のしくみ	修理料金=技術料+部品代などで構成されています。	
	技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
	部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材などを含む場合もあります。

# ご相談窓口

## 家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

### 製品情報や使いかたに関するご相談窓口

機能・操作・設定などのご相談ができます。

TEL 0120-8802-28  
携帯電話 050-3152-2828 (有料)  
FAX 050-3135-2134 (有料)

■受付時間 9:00~17:30(月~土)  
(日曜・祝日、年末年始は休業)

### 修理に関するご相談窓口

修理のご依頼やご相談ができます。  
24時間、修理のご依頼ができる  
「Web修理受付」はこちら

日立家電 修理web 検索



TEL 0120-3121-68  
携帯電話 0570-0031-68 (有料)  
FAX 0570-2006-57 (有料)

■受付時間 9:00~18:00(月~土)  
9:00~17:00(日・祝日)

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介します。
- 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個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。
- 保証期間中の修理依頼時は、保証書をご提示ください。
- 上記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。改めて弊社ホームページをご参照ください。  
<https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/>

## 愛情点検



### 長年ご使用のコンバクションオーブントースターの点検を!

●コンバ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年間です。

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、故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。  
点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

本書および本機の使用により生じた損失、逸失利益または第三者からのいかなる請求についても当社では一切その責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。また商品の色調は、印刷のため異なる場合もあります。あらかじめご了承ください。

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12

# 日立コンベクションオーブントースター保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用して故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。

お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

なお、商品をお買い上げの販売店(修理申出先)やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。お客様にご記入いただいた保証書の写しは、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。

型式	HMO-F100	※お買い上げ日		保証期間
		年	月	日
※お客様	ご住所	〒 -		様
	ご芳名			
※販売店	住所	〒 -		
	店名			TEL

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
    - (イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
    - (ロ) お買い上げ後の落下、引越、輸送等による故障または損傷。
    - (ハ) 火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変、塩害、公害、ガス害(硫化ガスなど)や異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)による故障及び損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外《例えば業務用等への長時間使用及び車両(車載用を除く)、船舶への搭載》に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ホ) 業務用で使用されて生じた故障または損傷。
  - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
  - (ト) 本書に型式、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。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
  - ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
  - 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、ご相談窓口(19 ページ)にご相談ください。
  - 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存してください。
  - 本書は日本国内においてのみ有効です。  
Effective only in Japan.

●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。この保証書によって保証書を発行している者(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についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはご相談窓口(19 ページ)にお問合わせください。

●保証期間経過後の修理や補用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」(18 ページ)をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

.....

 日立グローバルライフソリューションズ株式会社 〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12

お問合せ先：「修理に関するご相談窓口」0120-3121-68、携帯 0570-0031-68  
詳しくは「保証とアフターサービス」のページをご覧ください。