

取扱説明書

保証書付き

保証書は裏表紙に付いています。

家庭用

日立コンベクション オーブントースター

型式

エイチエムオー エフ

HMO-F300



日立家電メンバーズクラブの My家電への製品登録をおすすめします

さまざまなサービスをご利用いただけます。

- ▶ 家電品の登録・管理
- ▶ お役立ち情報
- ▶ 安全点検サービス料金割引
- ▶ パーツショップ送料特典
- ▶ お知らせ

詳しくは →P.21

※マイページ(日立の家電品お客様サポート)は、日立家電メンバーズクラブに名称を変更しました。



登録は
こちら

HITACHI

Inspire the Next

もくじ

ご使用の前に

各部のなまえとはたらき	2
操作部	3
安全上のご注意	4
使用上のご注意	8

使いかた

オートメニューの使いかた	9
手動調理の使いかた	15
調理温度・時間のめやす	18

お手入れ

お手入れのしかた	19
----------	----

お困りのとき・アフターサービス

お困りのとき	20
仕様・性能	21
日立家電メンバーズクラブのご案内	21
保証とアフターサービス	22
ご相談窓口	23

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買い上げいただき、まことにありがとうございました。

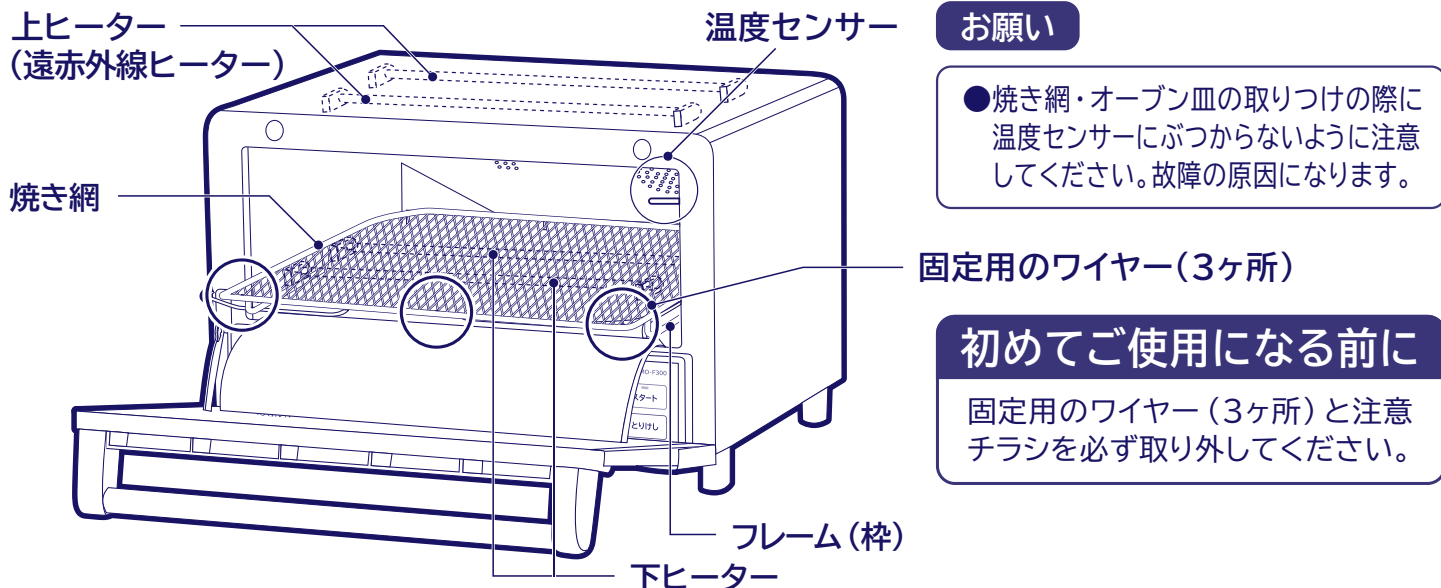
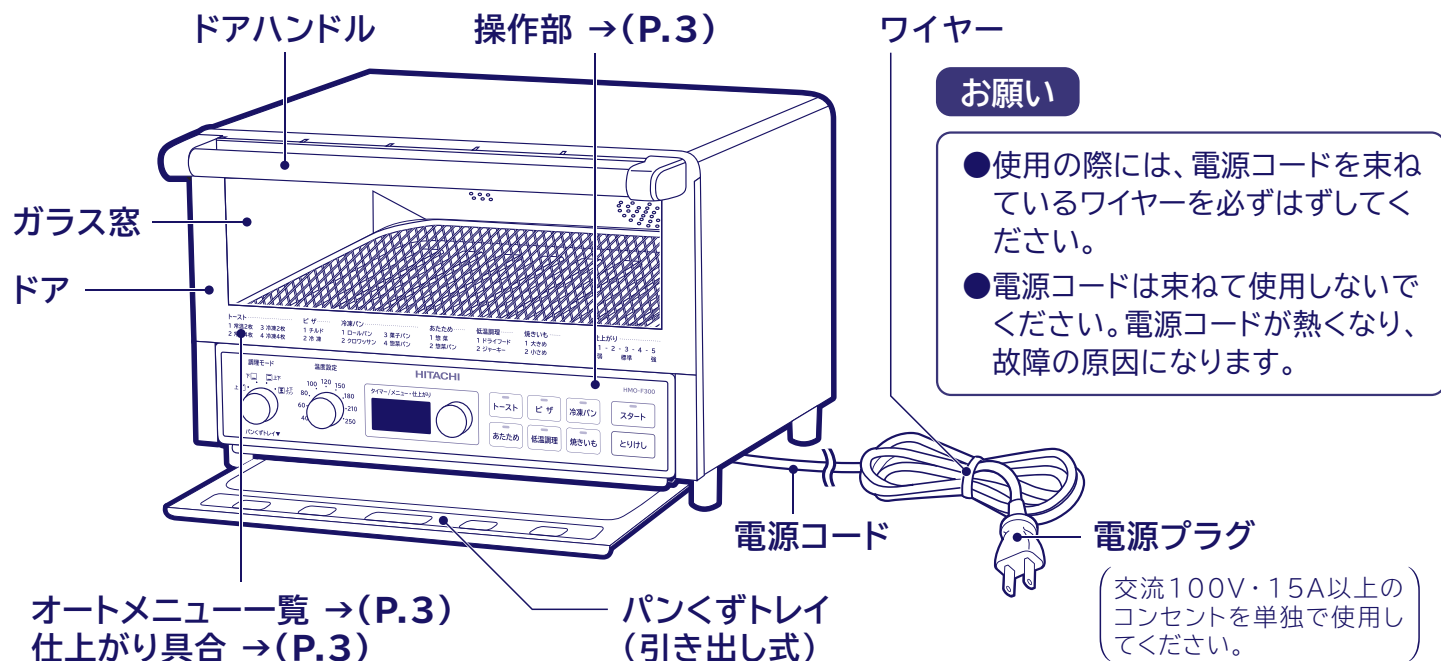
この製品は一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。

ご使用の前に、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。

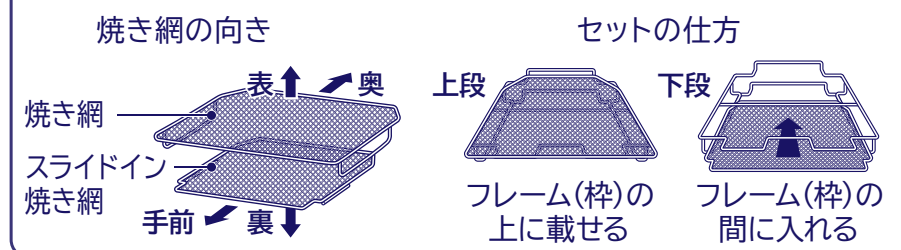
お読みになったあとは、大切に保存してください。

「安全上のご注意」→(P.4～)をお読みいただき、正しくご使用ください。

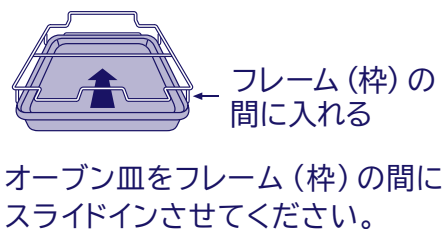
各部のなまえとはたらき



焼き網の向きとセットの仕方



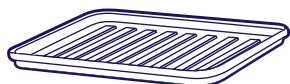
余分な油をカットしたい場合



付属品

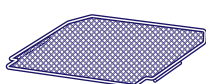
オーブン皿 (ホーロー加工)

汁や油ののりものを調理するときは、必ず使用してください。



スライドイン焼き網 (ドライフード用)

ドライフードで焼き網を2枚使用して調理するときに、使用してください。

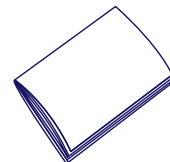


グリップ (オーブン皿用)

熱くなったオーブ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	ピザ	冷凍パン	あたため	低温調理	焼きいも	仕上がり
1 常温2枚 2 常温4枚	1 チルド 2 冷凍	1 ロールパン 2 クロワッサン	1 惣菜 2 惣菜パン	1 ドライフード 2 ジャーキー	1 大きめ 2 小さめ	1 - 2 - 3 - 4 - 5 弱 標準 強

オートメニュー一覧

オートメニューで選べるメニュー番号とメニュー名をドアの前面部分に表示しています。

仕上がり具合

仕上りの設定番号と仕上がり具合のめやすをドアの前面部分に表示しています。

※冷凍パンの仕上がり具合は余熱時間となり0～9分となります。
詳しくは冷凍パン→(P.12)をご覧ください。

操作部

温度設定つまみ

40℃～250℃まで温度を設定します。

LED表示部

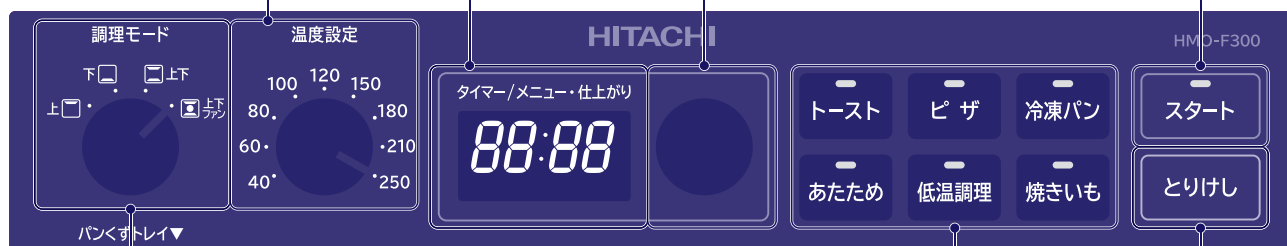
オートメニュー、仕上がり具合、タイマーの設定内容が表示されます。
※分：秒／時間：分
(タイマー表示時)

タイマー／仕上がりつまみ

オートメニューの仕上がり具合、タイマーの設定を行います。

スタートボタン

オートメニュー、手動調理の運転をスタートするときに押します。



調理モードつまみ

上下ヒーター＋ファン、上下ヒーター、下ヒーター、上ヒーターから調理モードを設定します。

オートメニューボタン

ボタンを押してオートメニューの種類を選びます。

トースト ピザ 冷凍パン
あたため 低温調理 焼きいも






とりけしボタン

設定内容や運転のとりけしをするときに押します。

安全上のご注意 (必ずお守りください)

ご使用になる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくご使用ください。

■表示内容を見逃して誤った使いかた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。表示内容を守らないことにより生じる危害や損害については、負担をおいかねますのでご了承ください。

 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	絵表示の説明
 注意	この表示の欄は、「軽傷を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。	 「警告や注意を促す」内容のものです。
		 してはいけない「禁止」内容のものです。
		 必ず実行していただく「指示」内容のものです。

警告

感電、けがを防ぐために (感電・けが・発煙・発火・火災のおそれ)



分解禁止

- 改造をしない
- サービスエンジニア以外の人は、絶対に分解したり、修理しない
火災・感電・けがの原因になります。



電源プラグを
抜く

- 濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。



ぬれた手禁止

- 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。ぬれた手で抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。



禁止

- 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。
- オーブン皿に油を入れて使わない
火災のおそれがあります。

子どもの事故を防ぐために (感電・けがのおそれ)



禁止

- 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。

警告

漏電、ショートによる火災を防ぐために（感電・発煙・発火・火災のおそれ）



水ぬれ禁止

- 水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電・発火のおそれがあります。



禁止

- 電源コードや電源プラグがいたんだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かない
電源コードを引っ張ったりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしない。また、重い物を載せたり、挟み込んだり、ステップルや釘などで固定しない
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。



指示

- 定格15A以上のコンセントを単独で使う
火災・発火・感電の原因になります。
- 電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く
火災の原因になります。電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。
- 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。
- 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。

注意

漏電、ショートによる火災を防ぐために（感電・発火・火災のおそれ）

電源プラグを
抜く

- 使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



指示

- 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。

設置場所に関するご注意



禁止

- 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。
- 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。
- 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
本体や物が変形・変質し、火災の原因になります。

安全上のご注意 つづき



注意

けがを防ぐために



接触禁止

- 使用中や使用直後は金属部やガラス窓にふれない

高温ですのでやけどをすることがあります。



禁止

- 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。

- ドアを開けたまま調理しない

調理物が発火する原因になります。

- 湯わかしや飲み物のあたためなどの目的で使用しない

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。

- 調理以外の目的で使用しない

火災・やけどの原因になります。

- オーブン皿に液体（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。

- 紙やプラスチック・シリコン製の容器を入れない

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。

- バターやジャムを塗ったパンを焼かない

パンが発火することがあります。

- 缶詰や瓶詰などを直接加熱しない

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。

- 生の肉・魚やフライなどをオーブ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も油がもれることがあるので、必ずオーブン皿を使用してください。

- 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

発火の原因になります。

- 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。



指示

- 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。

- お手入れ・持ち運びは本体を冷ましてから行う

高温部に触れ、やけど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。

- 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。

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。

お願い

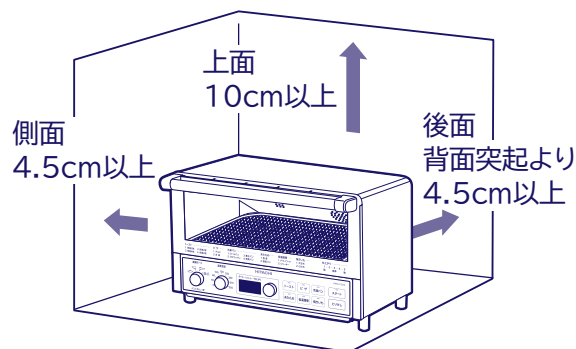
- **必要以上のから焼きはしない**
故障の原因となります。
- **開けたドアの上に重たい調理物をのせない**
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。
- **ドアを勢いよく開閉しない**
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。
- **耐熱容器を使う際は、耐熱容器が上ヒーターに接触しないか、ドアを開閉して確認してください**
耐熱容器がヒーターに接触し、破損するおそれがあります。
- **調理物をヒーターに接触させない（庫内に入れる調理物の高さ上限は約6cmです）**
塗装膜を傷めたり、ヒーターが割れるおそれがあります。
- **アルミホイルを使用した調理をするときは、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。
- **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。
- **本体の天面にオーブ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。
- **焼き網やオーブ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。
- **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

よくお読みのうえ、正しくお使いください

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。



【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「ボコッ」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場合があります。
- 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。
- 熱を均一に調理物に当てるため、ヒーター線は中央部を粗く巻いていますのでヒーターパイプの中央部は赤くなりません。

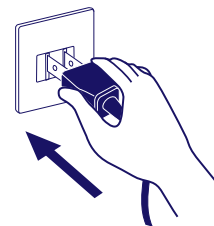
オートメニューの使いかた

オートメニューで調理する

1

電源プラグをコンセントに差し込む

- 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

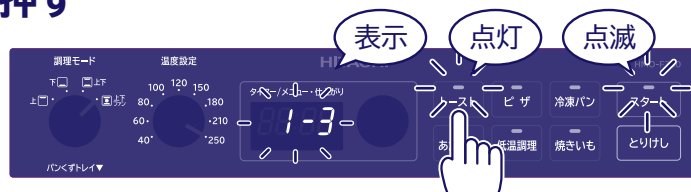
調理物を入れて、ドアを閉める

- 調理物を入れる前に焼き網の向きをご確認ください。→ (P.2)
- オートメニューを参考に食材を入れてください。→ (P.11～14)
- 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

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。(冷凍パンは「1-0」)

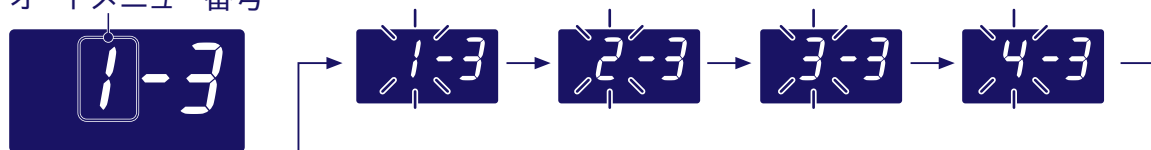


- ※2回目以降は前回使用したメニューと仕上がり具合が表示されます。
- ※コンセントから電源プラグを抜くと初期値「1-3」(冷凍パンは「1-0」)にリセットされます。

- 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】

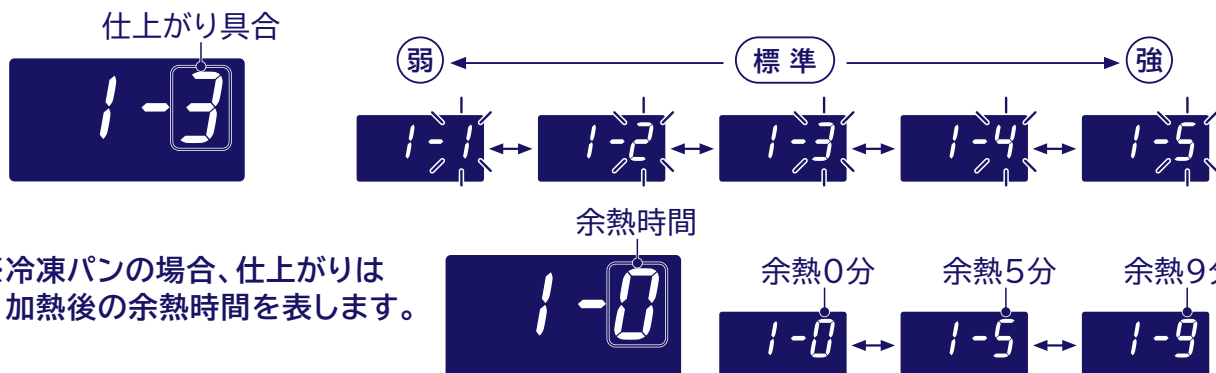
オートメニュー番号	トースト	ピザ	冷凍パン	あたため	低温調理	焼きいも
1	常温2枚	チルド	ロールパン	惣菜	ドライフード	大きめ
2	常温4枚	冷凍	クロワッサン	惣菜パン	ジャーキー	小さめ
3	冷凍2枚	-	菓子パン	-	-	-
4	冷凍4枚	-	惣菜パン	-	-	-

オートメニューの使いかた つづき

4

「仕上がり」のつまみを回して、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。



5

「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。

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」「冷凍パン」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。

残時間調整について

トーストでの連続使用時に、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。

6

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。
- 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、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。

※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。

オートメニューごとの調理のしかた

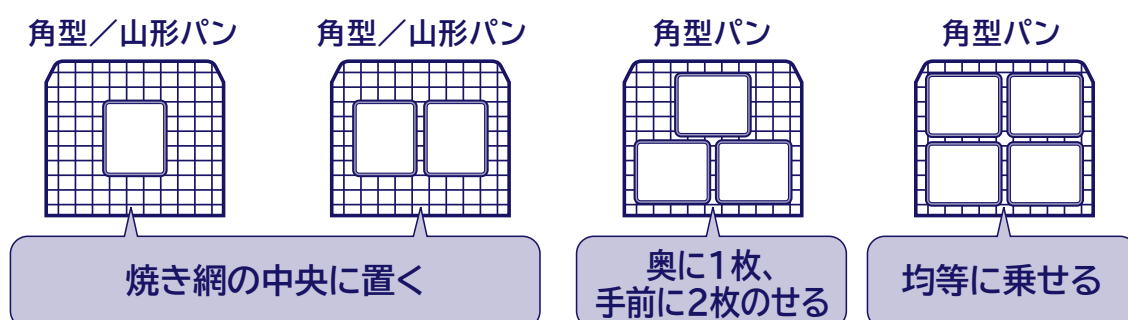
室温、庫内の温度や調理物の大きさ、量、温度、種類によって焼き色・調理時間が異なりますので、仕上がり具合を調整するなど、様子を見てください。

トースト

1

食パンを入れてドアを閉める

●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。



2

「トースト」を押す

●下の表をもとにトーストの枚数に合わせて **トースト** ボタンを押してください。

オートメニュー番号	メニュー	1回量	仕上がりごとの調理時間(6枚切)				
			1	2	3	4	5
1	常温2枚	2枚	3:00	3:20	3:30	3:40	3:50
2	常温4枚	4枚	3:50	4:10	4:20	4:30	4:40
3	冷凍2枚	2枚	3:20	3:40	4:00	4:20	4:40
4	冷凍4枚	4枚	4:40	5:00	5:10	5:20	5:30

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、オートメニュー番号(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、オートメニュー番号(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、オートメニュー番号(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、オートメニュー番号(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食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:トーストでの連続使用時に、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。
- 〈冷凍した食パンを調理する場合〉
- 冷凍した食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。

オートメニューの使いかた つづき

ピザ

1

ピザを入れてドアを閉める

●のせ方により焼きムラの原因となります。
右図のようにのせてください。

2

「ピザ」を押す

●下の表をもとにメニューに合わせて **ピザ** ボタンを押してください。

オートメニュー 番号	メニュー	1回量	仕上がりごとの調理時間				
			1	2	3	4	5
1	チルド	1枚	4:00	5:00	6:00	7:00	8:00
2	冷凍	1枚	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00

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
〈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。



オーブン皿に
アルミホイルを敷く

冷凍パン

●このモードは市販の冷凍パンを調理するためのものです。家庭で冷凍したパンを焼くモードではありません。

1

冷凍パンを入れてドアを閉める

●のせ方により焼きムラの原因となります。
右図のようにのせてください。

2

「冷凍パン」を押す

●下の表をもとにメニューに合わせて **冷凍パン** ボタンを押してください。
仕上がりの0～9は加熱後の余熱時間（ヒーターを切った状態）を意味します。

オートメニュー 番号	メニュー	1回量	仕上がりごとの調理時間		パンの種類
			加熱時間	仕上がり(余熱)0～9分	
1	ロールパン	約50g	3:00	左記の時間 + 仕上がり(余熱)時間 =調理時間	ロールパン
2	クロワッサン	約70g	5:00		クロワッサン・ デニッシュ
3	菓子パン	約60g	7:00		菓子パン・スコーン バケット
4	惣菜パン	約60g	10:00		惣菜パン・ あんぱん

3

「仕上がり」のつまみを回して、余熱時間を設定し、「スタート」を押す

●冷凍パンによって、オーブントースターで調理をする前に、自然解凍や電子レンジ解凍を推奨しています。その場合は、解凍後に調理ください。

●仕上がりは加熱後の余熱時間を表します。余熱をする指示がある場合、時間を合わせてください。特に指示がない場合は、0分（余熱なし）にて調理ください。

●パンの種類や大きさによっては温まりが不十分な場合があります。
その場合は手動調理で上下ヒーター210℃で、1分ずつ様子を見ながら加熱してください。

●高さのあるパンは、ヒーターに近くなるため焦げやすくなります。様子を見ながら加熱し、焦げそうな場合は途中でアルミホイルをかぶせてください。
※アルミホイルをヒーターに接触させないよう注意してください。

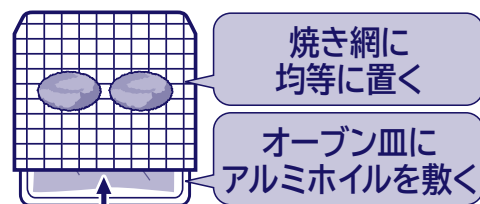


焼き網の
中央に置く

あたため

1 惣菜を入れてドアを閉める

- 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。



2 「あたため」を押す

- 下の表をもとにメニューに合わせて **あたため** ボタンを押してください。オープン皿をスライドインする

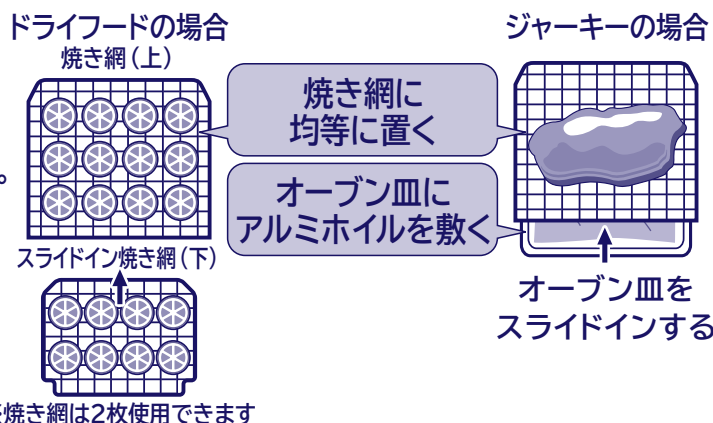
オートメニュー 番号	メニュー	1回量	仕上がりごとの調理時間				
			1	2	3	4	5
1	惣菜	2個	6:30	7:30	8:30	9:20	10:00
2	惣菜パン	1個	4:30	5:10	6:00	6:30	7:10

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

低温調理

1 食材を入れてドアを閉める

- 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。
- ドライフードの場合、焼き網を2枚使用できます。
その場合、スライドイン焼き網(下)にのせる
食材の高さは15mmまでにしてください。



2 「低温調理」を押す

- 下の表をもとにメニューに合わせて **低温調理** ボタンを押してください。

オートメニュー 番号	メニュー	1回量(目安)	仕上がりごとの調理時間				
			1	2	3	4	5
1	ドライフード	レモン:約200g、オレンジ:約300g ミニトマト:約250~300g、大根:約250~300g ※焼き網2枚使用した場合	2h:00	2h:30	3h:00	3h:30	4h:00
2	ジャーキー	下味をつけた薄切り肉:約200g	3h:00	3h:30	4h:00	4h:30	5h:00

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

- 設定時間が1時間以上の場合、1分単位でのカウントダウンとなります。1時間を切ると1秒単位のカウントダウンに切り替わります。
- 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。
- 調理中でもできあがったものから順に取り出してください。
- ドライフードの場合、焼き網1枚のみ使用するときは上段にセットしてください。
- ジャーキーを調理するときは肉汁、調味液などが垂れるため、必ずオープン皿をスライドインしてください。
- 調理中は、そばを離れないでください。
- 焼き網を取り出すときは、焼き網が高温になっておりますので直接触れないでください。
- 低温調理メニュー使用時でも、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。

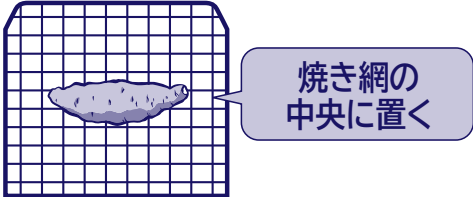
オートメニューの使いかた つづき

焼きいも

1

さつまいもを入れてドアを閉める

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



2

「焼きいも」を押す

- 下の表をもとにメニューに合わせて  ボタンを押してください。

オートメニュー番号	メニュー	1回量	仕上がりごとの調理時間				
			1	2	3	4	5
1	大きめ	1本(250g以上)	40:00	42:00	44:00	46:00	48:00
2	小さめ	1本(250g未満)	26:00	28:00	30:00	32:00	34:00

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。

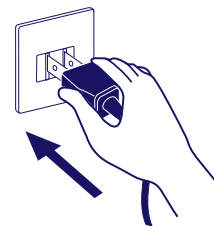
手動調理の使いかた

手動で調理する

1

電源プラグをコンセントに差し込む

- 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をご確認ください。→ (P.2)
- 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

「調理モード」つまみをセットする

- 4つの調理モードから選択できます。



調理モード

	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。

4

「温度設定」つまみをセットする

- 40～250℃までセットすることができます。



温度設定

設定温度	9段階 (40℃・60℃・80℃・100℃・120℃・150℃・180℃・210℃・250℃)
------	---

※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。

手動調理の使いかた つづき

5

「タイマー」つまみを設定

- 調理時間をめやすに合わせてください。
→ (P.18)



タイマー設定

設定時間	40～80℃	10秒～5時間				
		0秒～5分まで 10秒間隔	5分～10分まで 30秒間隔	10分～30分まで 1分間隔	30分～1時間半 まで10分間隔	1時間半～5時間 まで30分間隔
100～250℃		10秒～30分				
		0秒～5分まで 10秒間隔	5分～10分まで 30秒間隔	10分～30分まで 1分間隔		

6

「スタート」を押す

- 調理を開始します。
- 設定時間が1時間以上の場合、1分単位でのカウントダウンになります。
1時間を切ると1秒単位のカウントに切り替わります。

途中で調理をやめるとき

「とりけし」を押してください。

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。
- 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、最大5分まで1分単位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。ただし残時間と延長時間の合計が30分以上になる場合は設定できません。

手動調理で焼き具合を見ながら調節して、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。

※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。

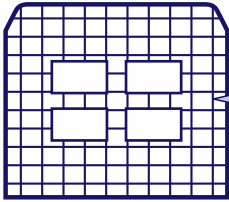
室温、庫内の温度や調理物の大きさ、量、温度、種類によって焼き色・調理時間が異なりますので、仕上がり具合を調整するなど、様子を見てください。

きりもち

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

- 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。



均等に置く

2

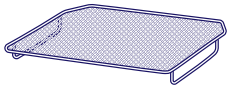


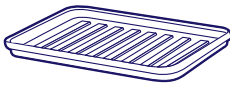

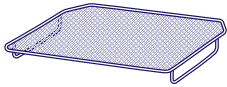
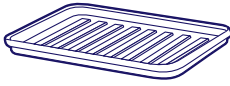
「調理モード」、「温度設定」、「タイマー」つまみをセットし、「スタート」を押す

- 下の表をもとに「調理モード」、「温度設定」、「タイマー」つまみをセットしてください。

分量	調理モード	温度設定	タイマー（目安）
4個	 上下ファン	250	9:00

- 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、焼け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。

調理温度・時間のめやす

メニュー	1回量	調理方法	調理モード	温度設定	タイマー(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	
グラタン (冷凍)	2皿			 上下	210	30:00
グラタン (手づくり)	2皿	250	20:00			
ピザ (手づくり)	1枚	 オーブン皿	 上下ファン	250	10:00	クッキングシートを 敷く。
からあげ	8個	 +  焼き網・ オーブン皿 (スライドイン)		250	20:00	アルミホイルを敷く。
とんかつ	1個			250	24:00	
冷凍から揚げ (調理済)	4個			250	20:00	
冷凍クロquette (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	

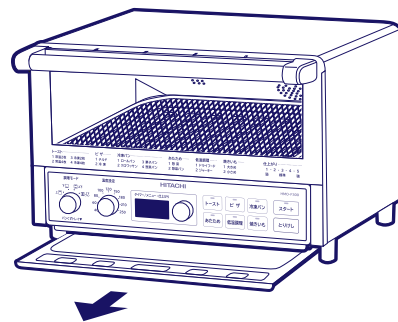
お手入れのしかた

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。

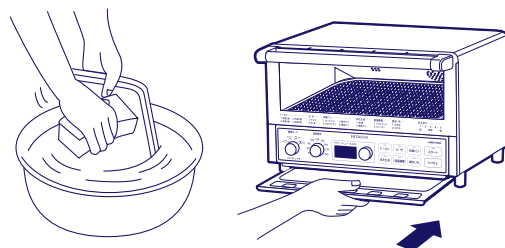
ご注意

- 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



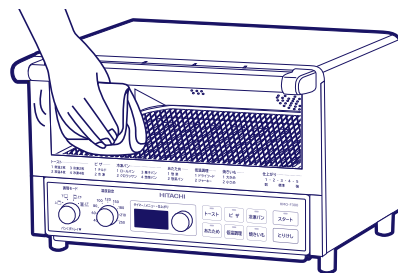
焼き網・オーブン皿・パンくずトレイのお手入れ

- 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。)



本体のお手入れ

- 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



指示

- 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。
(表面を傷つけます)
- ヒーターを傷付けるので、焼き網を取り付ける時にヒーター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)

お困りのとき

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→(P.23)にお問い合わせください。

症状	ここを確認してください	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。	P.2
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。	P.9~17
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)つく設定にしていらないか確認してください。	P.8
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)	P.11~14、P.17
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。	P.11
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。 ●冷凍した食パンは、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。	P.9~11
残時間表示が短縮される	●オートメニュー:トーストでの連続使用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。	P.11
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	●最初に使用するときは、固定用のワイヤー(3ヶ所)を必ず取り外してください。	P.2
ヒーターの中央部が黒い	●熱を均一に調理物に当てるため、ヒーター線は中央部を粗く巻いていますのでヒーターパイプの中央部は赤くなりません。	P.8
手動調理で30分を超えるタイマー設定ができない	●100℃以上の温度設定をする場合は、30分を超えるタイマー設定はできません。30分以上のタイマー設定は80℃以下の低温調理にてご使用ください。	P.16

※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→(P.23)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。異常な温度上昇が調理物によるものでない場合は、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→(P.23)に点検をご依頼ください。

仕様・性能

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-F300	
電 源	交流100V 50/60Hz	
消 費 電 力	1300W	
タイマー	10秒～5時間（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・スライドイン焼き網を除く)	
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）、スライドイン焼き網（ドライフード用）、 グリップ（オープン皿用）、レシピブック	

※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。

日立家電メンバーズクラブのご案内

※マイページ(日立の家電品お客様サポート)は、日立家電メンバーズクラブに名称を変更しました。

日立家電メンバーズクラブのMy家電に製品をご登録（無料）いただくと、スマートフォンやパソコンでお持ちの家電品を一覧管理でき、サポート情報や会員限定の特典などをご利用いただけます。

■My家電への製品登録

①コードを読み取る



②画面の案内に従って 家電品を登録※1



※1 家電品の登録には製品型式や製造番号が必要です。
保証書または製品本体をご確認ください。

・コードが読み取れない場合は、URL を入力して表示される画面の案内に従ってください。
<https://kadenfan.hitachi.co.jp/my/>

■日立家電メンバーズクラブ会員限定のアフターサービス特典のご紹介

パーツショップ送料特典

付属品や別売品をパーツショップ（日立の家電消耗品・部品直販インターネット販売）で
商品価格総額 2,000 円（税込）以上お買い上げいただくと送料が無料になります。

※代引きの場合は、代引き手数料が別途かかります。

※上記内容は予告なく変更する場合がございます。

■ご利用の際は、通信費などの費用がかかります。

詳しくは、日立家電メンバーズクラブのホームページをご覧ください。

保証とアフターサービス

保証書(裏表紙)

●この商品は保証書付きです。

保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたします。記載内容をご確認いただき、大切に保存してください。

保証期間：お買い上げから1年間です。

修理を依頼されるときは(持込修理)

「お困りのとき」→(P.20)に従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、電源プラグを抜いてから、お買い上げの販売店にご相談ください。

●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。

[持込修理対象商品]

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。

補修用性能部品の保有期間

このコンパ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。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

●修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は、弊社にて引き取らせていただきます。

●商品のデザイン、定格、仕様、補修用性能部品等は改良等のため、予告なく一部変更することがあります。

ご転居されるとき

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。

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびにご不明な点は、お買い上げの販売店または、「ご相談窓口」→(P.23)にお問い合わせください。

修理料金の仕組み

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。そのほか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

この製品の使いかた・お手入れ・修理などは、お買い上げの販売店へご相談ください。
または「日立家電品についてのご相談窓口」(下記)にご相談ください。

ご相談の前に本取扱説明書の「お困りのとき」をご確認ください。また日立家電品サポートページで、「よくあるご質問」や「使いかた動画」など各種情報をご覧いただけます。

「日立家電品サポートページ」はこちら ➡

※下方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。
最新情報は、日立家電品サポートページをご確認ください。

日立家電 サポート 検索



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~金)
(土日・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)



部品の ご購入に ついて

部品のご購入は、商品お買い上げの販売店、お近くの日立の家電品取扱店(お取り寄せ)または「パーツショップ」へご依頼ください。

日立家電 部品 検索

<https://store.kadenfan.hitachi.co.jp/store/pages/parts.aspx>



- 通話内容の確認と対応品質向上のため、録音させていただきます。
- 予期せぬ障害などでお電話が切れてしまった際、折り返し電話を差し上げられるよう、発信者番号の通知をお願いします。
「非通知」設定されているお客様は、はじめに「186」をダイヤルしておかけください。
- 営業時間外やお電話が繋がりにくい場合は、時間を変えてお掛け直しをお願いします。
- 修理ご依頼の前に、当社の修理対応方針につきまして、「修理ご利用規約」をご覧ください。

日立修理ご利用規約 検索



【ご相談窓口におけるお客様の個人情報お取り扱いについて】

- 個人情報当社の個人情報保護方針に則り適切に管理いたします。
- 当社の個人情報保護方針につきましては、<https://corp.hitachi-gls.co.jp/utility/privacy>をご覧ください。
※URLは変更する場合があります。日立の家電品ホームページにてご確認ください。
- 製品のサービスの提供、各種お問い合わせへの対応に利用させていただきます。また、アンケートをもとにした製品やサービスを向上させるための分析に利用させていただく場合があります。

愛情点検



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

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。

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。

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があります。あらかじめご了承ください。

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

この保証書は取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合に、本書に記載されている内容に基づき、無料修理をお約束するものです。無料修理をご依頼になる場合は、お買い上げの販売店に商品と本書をご持参ご提示ください。

型 式	HMO-F300	※お買い上げ日	保証期間
		年 月 日	本体：1 年
※お客さま	ご住所		
	お名前	様	
	電 話	()	
※販売店	ご住所		
	お名前	様	
	電 話	()	

※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および損傷。
(ロ) お買い上げ後の落下、輸送などによる故障および損傷。
(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）による故障および損傷。
(ニ) 一般家庭用以外《例えば業務用などへの長時間使用および車両（車載用を除く）、船舶への搭載》に使用された場合の故障および損傷。
(ホ) 業務用に使用されて生じた故障および損傷。
(ヘ) 本書のご提示がない場合。
(ト) 本書にお買い上げ年月日、お客さま名、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。
- この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客さまのご負担となります。また、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→(P.23)にご相談ください。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は、弊社にて引き取らせていただきます。
- 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存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid 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。
したがって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さまの法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等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→(P.23)にお問い合わせください。
- お客さま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させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- 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詳しくは、「保証とアフターサービス」→(P.22)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。