

日立グリルなべ保証書 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。

形名	NEG-W13		※お買い上げ日	保証期間
			平成 年 月 日	本体：1年
※お客様	ご住所	〒	様	
	ご芳名			
※販売店	住所		電話	
	店名			

※印欄に記入のない場合は無効となりますから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、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(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、日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 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。したがってこの保証書によってお客様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日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口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詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立製作所

〒105-8430 東京都港区西新橋 2-15-12 電話(03)3502-2111

NH211971-01 9805

日立グリルなべ
取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙についています

家庭用

NEG-W13形

- 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。

もくじ

安全のため必ずお守りください	2
各部のなまえ	3
使いかた	4~5
上手な使いかた	6
お手入れ	7
収納	7
故障かな?と思ったら	8
仕様	8
保証とアフターサービス	9
料理例	10~11
保証書	裏表紙

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

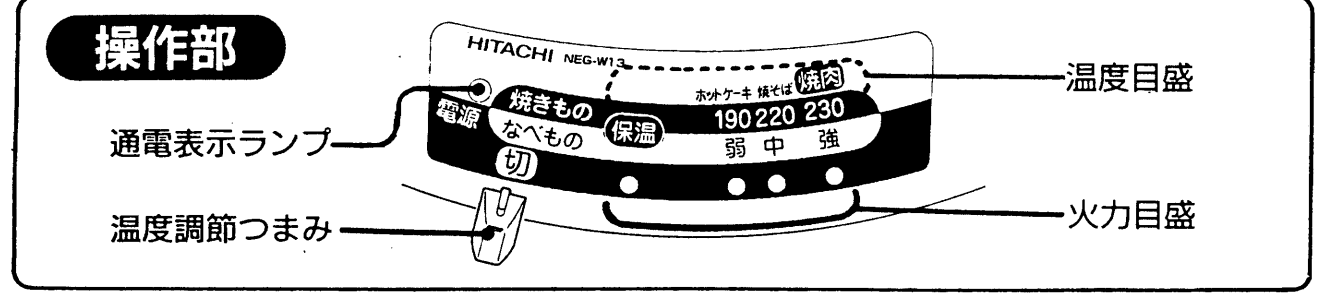
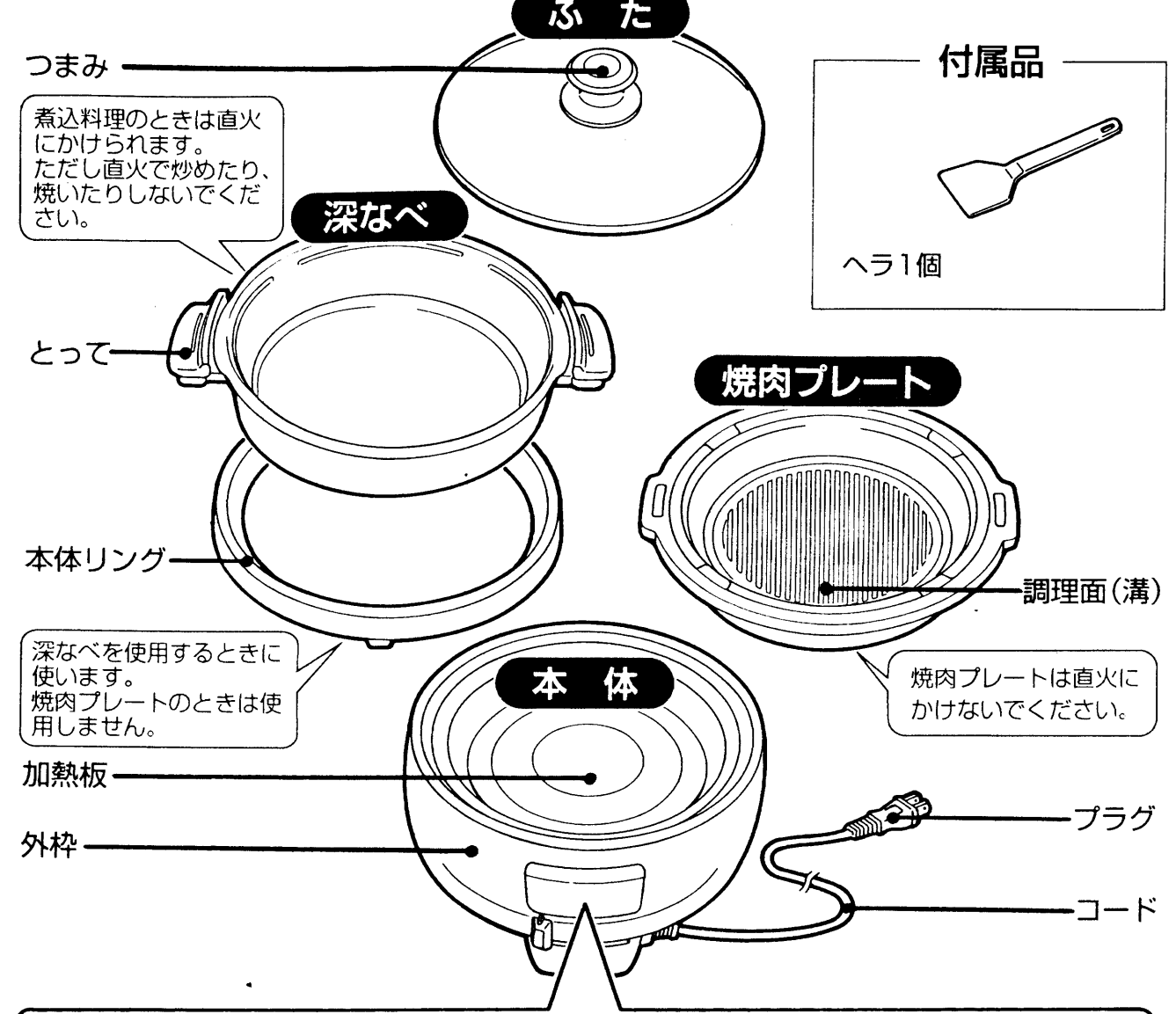
警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	絵表示の例	⊘記号は、「禁止」(しないでください)を示します。
注意	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。		●記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

警告	
改造はしない 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください	定格15A以上のコンセントを単独で使用する 分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因
コードやプラグが傷んでいたり、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	交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因
コードが傷ついたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない コードが破損し、感電・火災の原因	
子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因	水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因

注意	
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	プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因
揚げもの料理はしない 火災の原因	
使用中・使用直後は高温部にふれない 高温によるやけどの原因	使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因

<ul style="list-style-type: none"> ●壁やカーテン・火気の近くでは使用しないでください。火災の原因になります。 ●深なべ・焼肉プレートを手でさわらないでください。やけどの原因になりますのでミトンなどを使ってください。 ●新聞紙やカーペットなどで底面の通気口をふさがないでください。火災の原因になります。 ●なべもの料理などは、ふたを取るときは十分に注意してください。蒸気が勢いよく出て、やけどの原因になります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●深なべ・焼肉プレートをはずして通電しないでください。火災の原因になります。 ●通電したままその場を離れないでください。火災の原因になります。 ●加熱板で直接調理したり、他のなべをのせて使用したりしないでください。感電・ショート・発火の原因になります。必ず専用のなべまたはプレートを使用してください。 ●持ち運びは、本体が十分冷めてからおこなってください。やけどやけがの原因になります。
--	--

各部のなまえ

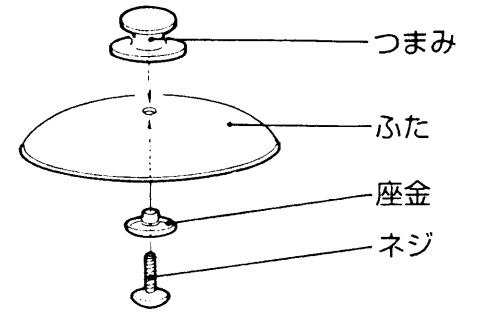


つまみの取付け方

- ①ネジを回して、つまみからはずす。
 - ②ふたの下から、座金、ネジをはめて指で支え、つまみを回して取付ける。
- ※つまみをはずすときは、ドライバーなどでまわしてはずす。

お願い

つまみは無理な力でしめつけしないでください。(割れる原因)

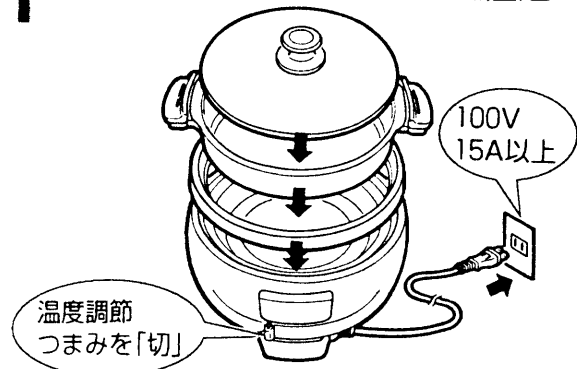


使いかた

なべもの調理

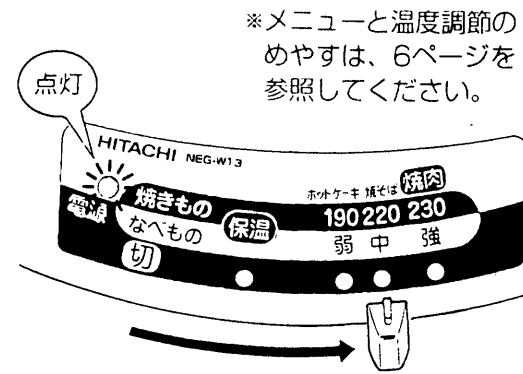
準備

1 本体リング、深なべ、ふたを本体に正しくセットし、プラグを差込む



- 必ず本体リングをセットします。
- 深なべの裏面や加熱板についた異物や水気は取り除いてください。
- セットした後は、深なべを前後左右に軽く動かし、深なべの傾きなどがなく、正しくセットされているか確認してください。異物が着いたり、深なべが正しくセットされていないと、調理に必要な正しい温度が得られません。(故障・発火の原因)

2 温度調節つまみを、お好みの火力(「保温」～「強」)に合わせる



- 加熱によるきしみ音が発生しますが、故障ではありません。
- 必要以上の予熱はしないでください。故障の原因になります。

調理

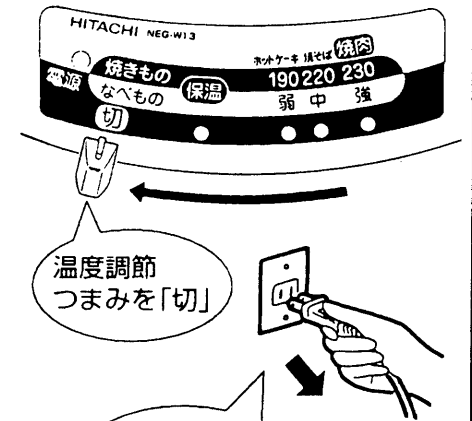
3 材料を入れて調理する



- 材料やたれの水分などにより、油が飛び散ることがありますので、注意してください。
- 調理中は通電表示ランプがついたり消えたりして、温度を一定に保ちます。
(通電表示ランプがついているときは、ヒーター「入」消えているときは、ヒーター「切」になっています。)

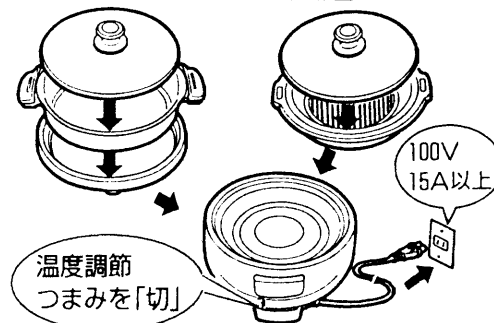
調理後

4 温度調節つまみを「切」にして、プラグを抜く



準備

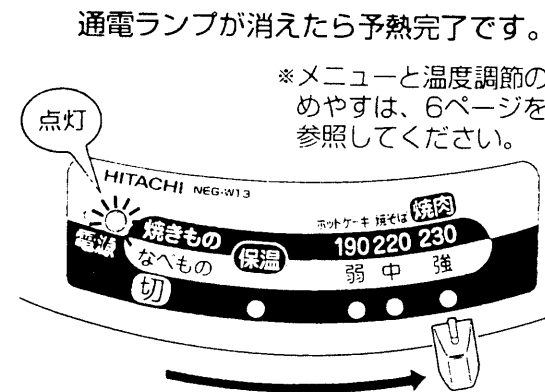
1 本体リングと深なべまたは焼肉プレート、ふたを本体に正しくセットし、プラグを差込む



- 深なべを使うときは、本体リングをセットします。(焼肉プレートに本体リングは使いません。)
- 深なべ・焼肉プレートの裏面や加熱板についた異物や水気は取り除いてください。
- セットした後は、深なべや焼肉プレートを前後左右に軽く動かし、深なべや焼肉プレートの傾きなどがなく、正しくセットされているか確認してください。異物が着いたり、深なべや焼肉プレートが正しくセットされていないと、調理に必要な正しい温度が得られません。(故障・発火の原因)

予熱

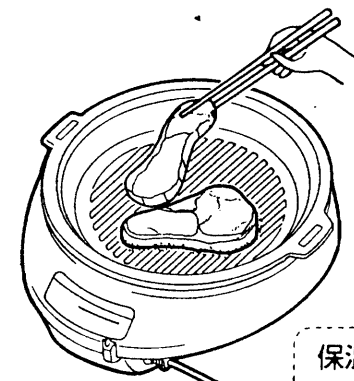
2 温度調節つまみを、お好みの温度(「保温」～「230」)に合わせて、予熱する



- 通電ランプが消えたら予熱完了です。
- 予熱とは……調理に適した温度まで、深なべや焼肉プレートを温めることです。
- 加熱によるきしみ音が発生しますが、故障ではありません。
 - 必要以上の予熱はしないでください。故障の原因になります。

調理

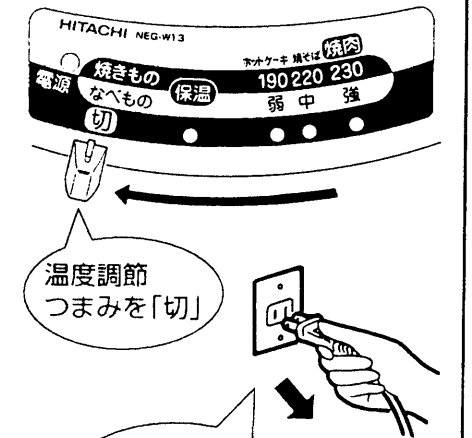
3 通電ランプが消えたら、調理する



- 材料やたれの水分などにより、油が飛び散ることがありますので、注意してください。
- 調理中は通電表示ランプがついたり消えたりして、温度を一定に保ちます。
(通電表示ランプがついているときは、ヒーター「入」消えているときは、ヒーター「切」になっています。)

調理後

4 温度調節つまみを「切」にして、プラグを抜く

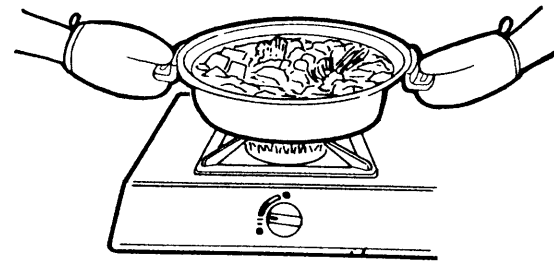


上手な使いかた

煮込み料理について

深なべは煮込み料理のとき直火にかけられます。調理の始めはガスコンロにかけて短時間で煮立て、その後グリルなべでじっくり仕上げます。

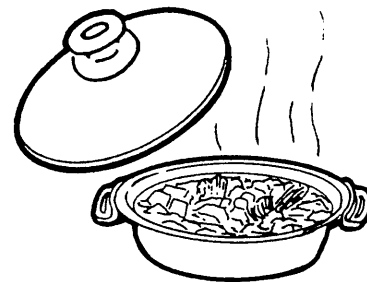
- 深なべの空焼きはしないでください。また、直火にかけて炒めたり、焼いたりしないでください。フッ素加工の腐食やなべの変形の原因になります。
- とっては熱くなりますので、必ずミトンなどをお使いください。やけどの原因になります。
- とってに直火があたらないようご注意ください。



- 焼肉プレートはガスコンロにはかけられません。(プレートを傷める原因)

ふたを使って

- ふたを使って予熱するとなべが早くあたります。また、ハンバーグや卵料理などは早くソフトに仕上がります。
- おでんや寄せ鍋など汁の多い料理は、ふきこぼれることがあります。温度を調節したり、ふたをはずすかずらしたりして、ふきこぼれないよう工夫してください。



メニューと温度調節のめやす

◎なべもの◎

火力目盛	弱	中	強
メニュー	茶わん蒸し ビーフシチュー	寄せなべ ちゃんこなべ	しゃぶしゃぶ すき焼き

◎焼きもの◎

温度目盛	190	220	230
メニュー	クレープ フレンチトースト	野菜いため 焼きぎょうざ	ステーキ(焼肉プレート使用) チャーハン

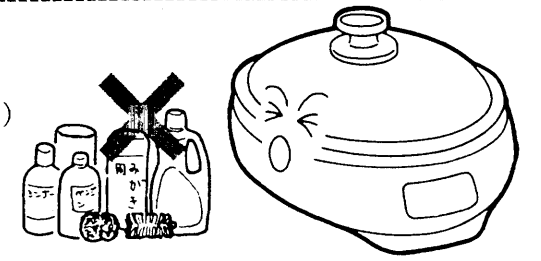
●温度目盛はふたなしのときのプレート表面中央の温度のめやすです。(ふたをすると20~30℃高目になります。)

※お好みにより調節してください。

お手入れ 必ずプラグを抜いて、本体が冷めてから行う。

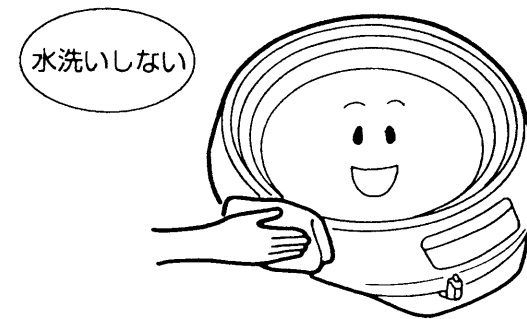
お願い

- 使い終わったら、早めにお手入れする。(調理物のカスなどが残っていると、変色・こびり付きの原因)
- 台所用中性洗剤とスポンジで洗う。
※シンナー、ベンジン、みがき粉、たわしなどは使わない。(キズ・変色・変形の原因)



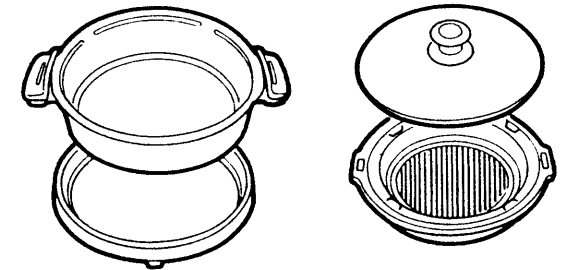
本 体

- かたくしぼった布でふきとる。



深なべ・焼肉プレート 本体リング・ふた・ヘラ

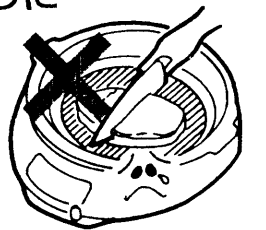
- 台所用中性洗剤とスポンジで汚れや異物を残さないように洗い、乾燥させる。落としたり、ぶついたりしない。



- ※なべやふたのとってを固定しているネジがゆるくなってきたら、しめ直してください。
- ※収納時、深なべや焼肉プレートを直接重ねると傷つく恐れがあります。間にふきんなどのやわらかいものをに入れてください。

深なべ・焼肉プレートのフッ素加工を長持ちさせるために

- ナイフやフォーク、金属ヘラなど鋭い刃物でこすったり、肉などを切らない。
- 焼肉プレートをガスコンロ等で直接加熱しない。
- 調理物を入れたまま放置しない。
- 使用後はよくお手入れして塩分を残さない。
- 水中につけ置きしない。

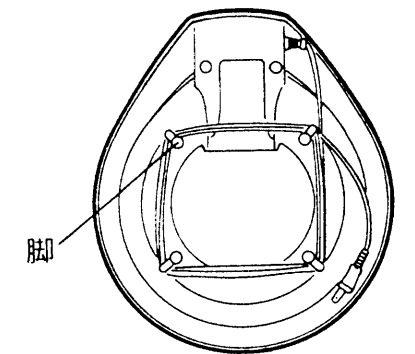


食品に含まれる油脂類が変化して、フッ素加工面が黒ずんだり、焦げついたりする場合があります。このようなときは、なべ・焼肉プレートに水を入れて温度目盛を「230」に合わせて煮沸し、汚れを落ちやすくしてから、お手入れしてください。

収 納

必ずお手入れを行ってから収納する。

- ①コードを脚に巻きつける。
 - ②プラグを外枠にはさんで固定する。
- ※コードを引っばってはささないでください。



故障かな？と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、下記の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
熱くならない	<ul style="list-style-type: none"> ●プラグは確実に差込まれていますか。 ●温度調節つまみの火力・温度を正しく合わせましたか。 → 「メニューと温度調節のめやす」6ページ
調理面がこげる	<ul style="list-style-type: none"> ●調理面に汚れが付着していませんか。 ●温度調節つまみの温度が高すぎませんか。 → 「お手入れ」7ページ → 「メニューと温度調節のめやす」6ページ

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは、使用を中止し、必ずプラグを抜いてから、お買い上げの販売店かお近くの「日立家電品のご相談窓口一覧表」(別添)のご相談窓口にご連絡ください。

仕様

電 源	100V 50-60Hz			
消 費 電 力	1,300W			
大 小 寸 法	本 体	深 な べ 使 用 時	幅 37.5cm, 奥行 36.6cm, 高さ 20.2cm	
		焼 肉 プ レ ー ト 使 用 時	幅 33.0cm, 奥行 36.6cm, 高さ 18.5cm	
	深	な	べ	内径 26.5cm, 深さ 5.5cm
	焼	肉	プ レ ー ト	内径 25.9cm, 深さ 3.4cm
質 量 (重 さ)	4.4kg			
コ ー ド の 長 さ	3m			

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書 (裏表紙について)

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後大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年です。

■補修用性能部品の最低保有期間

グリルなべの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後5年です。

●この期間は通商産業省の指導によるものです。

●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。

■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。ご転居先での日立家電品の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並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または最寄りの「日立家電品のご相談窓口一覧表」(別添)のご相談窓口にお問い合わせください。

■修理を依頼されるときは **持込修理**

異常のあるときは運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●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。保証書の規定にしたがって販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金 = 技術料 + 部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費などが含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付する部材などを含む場合もあります。

愛情点検



長年ご使用のグリルなべの点検を!

●グリルなべの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後5年です。

こんな症状はありませんか

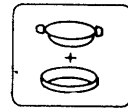
- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- その他の異常・故障がある。

お 願 い

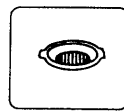
故障や事故防止のためスイッチを切り、コンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック 株式会社 日立製作所

〒105-8430 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111



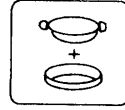
…なべと本体リングを使用



…焼肉プレートを使用

なべもの

すき焼き



火力目盛 強



材料 (4人分)

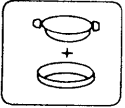
牛肉(すき焼き用)	300~400g
長ねぎ	2本
生しいたけ	8枚
しらたき	1束
春菊	1束
焼豆腐	1丁
牛脂	適宜
だし汁	1½カップ
しょうゆ	½カップ
A みりん	¼カップ
酒	¼カップ
砂糖	大さじ2

作りかた

- 1 しらたきは湯でアク抜きをし、しいたけはいしづきを取る。
- 2 1と材料を食べやすい大きさに切る。
- 3 火力目盛「強」に合わせて熱し、牛脂を焼き、ねぎをサッと炒め、肉と春菊以外の材料を炒める。
- 4 合わせたAを3に入れ、少し加熱してから肉を入れ、沸とうしたら春菊を入れる。

※材料は一度に入れず、食べながら野菜と肉を交互に足します。

たらちり鍋



火力目盛 強



材料 (4人分)

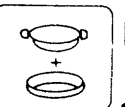
たら	4切
長ねぎ	2本
生しいたけ	4枚
しらたき	1束
せり	1束
にんじん	適宜
豆腐	1丁
だしこんぶ	30cm
ポン酢しょうゆ	適宜
薬味：大根おろし	
さらしねぎ	

作りかた

- 1 たらは一口大のそぎ切りにし、湯をかける。
- 2 しらたきは湯でアク抜きをし、しいたけはいしづきを取る。
- 3 2と材料を食べやすい大きさに切る。
- 4 なべに水100ccを入れ、切り目を入れた、だしこんぶを敷き、5分ほどおいた後、火力目盛「強」にする。
- 5 煮たってきたら材料を入れ、煮えたものからとり皿に取り、ポン酢しょうゆと薬味で食べる。

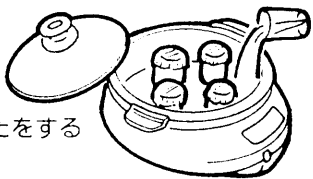
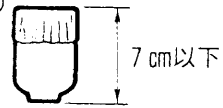
※材料は一度に入れず、食べながら足します。

茶わん蒸し



火力目盛 弱

ラップでふた



ふたをする

材料 (4人分)

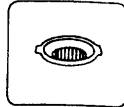
卵	3コ
えび(殻と背わたを取りゆでる)	4尾
とりささみ(そぎ切り)	80g
かまぼこ(薄切り)	4枚
生しいたけ	小4枚
ぎんなん(缶詰)	4コ
みつば	適宜
だし汁	2カップ
A 塩	小さじ½
しょうゆ	小さじ1

作りかた

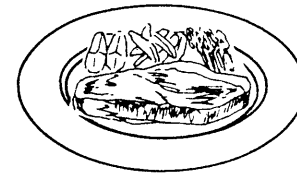
- 1 とりささみは少量のしょうゆをまぶして、下味をつける。
- 2 Aと卵を合わせてこす。
- 3 しいたけはいしづきを取り、みつばは1cmくらいに切る。
- 4 器にみつば以外の材料を入れて2を注ぎ、ラップでふたをする。
- 5 なべに4を並べ、湯2½カップ入れてふたをし、火力目盛「弱」に合わせる。
- 6 15~20分位で澄んだ液が出てきたら、火力目盛「切」にして、みつばをのせて約5分蒸らす。

焼きもの

ステーキ



温度目盛 230



材料 (2人分)

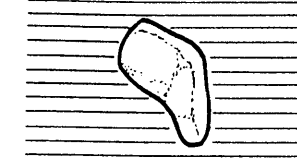
牛肉(ステーキ用) 2枚(1枚150g)	
塩	少々
A こしょう	少々
ガーリックパウダー	少々
サラダ油	少々

作りかた

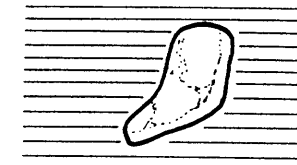
- 1 肉は筋を切り、包丁の背でたたく。
- 2 Aをふって味つけをする。
- 3 温度目盛「230」に合わせて、通電表示ランプが消えたらサラダ油をぬる。
- 4 ②の両面を焼く。

網目の付けかた

1. プレートの線に対して斜めにのせる。



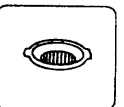
2. 反対方向に傾ける。



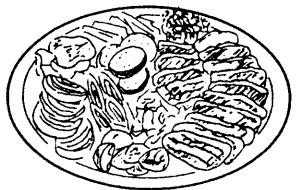
3. 裏面も同様にして焼く。



焼肉



温度目盛 230



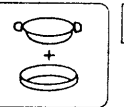
材料 (4人分)

牛肉または豚肉	400g
玉ねぎ	小2コ
生しいたけ	8枚
ピーマン	3コ
サラダ油	適宜
焼き肉のたれ	適宜

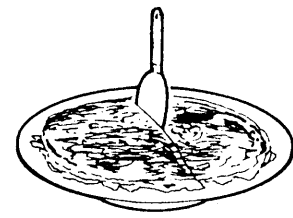
作りかた

- 1 材料にたれをかけて浸しておく。
- 2 温度目盛「230」に合わせて、通電表示ランプが消えたらサラダ油をぬる。
- 3 ①の材料を焼きながらいただく。

お好み焼き



温度目盛 190



材料 (4人分)

卵	2コ
薄力粉	200g
水	360cc
塩・こしょう	各少々
肉・タコなど(小口切り)	200g
キャベツ	240g
桜エビ・青のり・紅しょうが	各適宜
ソース	適宜
サラダ油	適宜

作りかた

- 1 ほぐした卵に水、塩、こしょうを加えて混ぜ、薄力粉をサクリと混ぜる。
- 2 ①に肉、タコ、キャベツ、桜エビを加えて混ぜる。
- 3 温度目盛「190」に合わせて、通電表示ランプが消えたらサラダ油をぬり、2を流す。
- 4 皿に盛り、ソースをぬって青のりと紅しょうがを散らす。