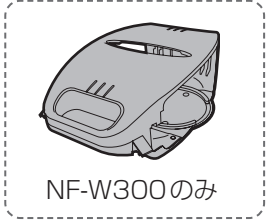


# Panasonic®



NF-W300のみ

## 取扱説明書 ホットプレート (家庭用)

品番 **NF-W300**

**NF-W200**

保証書付き



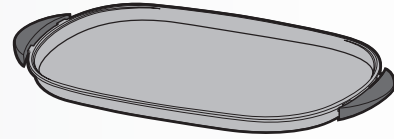
このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(4～5ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「**CLUB Panasonic**」で「商品登録」をお願いします。(P.22ご参照)

FZ50-1924 I0616Y41021

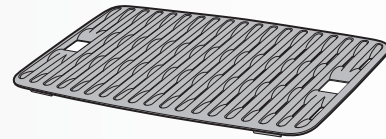
一度にたっぷり焼ける **横長ワイド平面プレート**



まぐろのステーキ



油を落としてヘルシー **焼肉プレート(穴あき)**

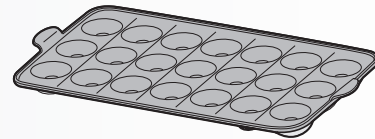


貝柱のホイル焼き

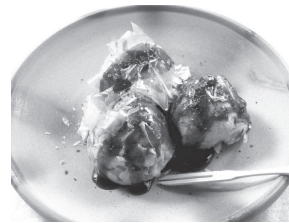


大玉サイズでふっくら **たこ焼きプレート**

NF-W300のみ

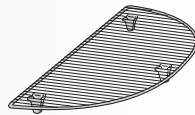


たこ焼き



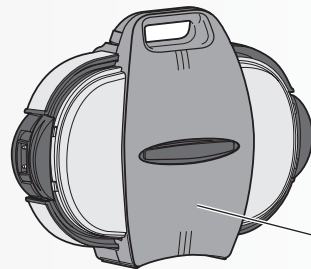
焦がさない・パサつかない **保温ネット(ウォームキーパー)**

NF-W300のみ



収納に便利な **収納ホルダー**

NF-W300のみ



収納ホルダー

お手入れ簡単 **本体ガード・プレート・保温ネット丸洗いOK**

●プレートはダイヤモンドハードコート採用で長もち



レシピ付き  
P.14~15

## もくじ

### 確認と ご注意

	ページ
<b>安全上のご注意</b>	4
各部の名前・付属品	6
準備する	8
使用上のお願い	11

### 毎日の 使い方

ホットプレートを使う	12
レシピ集	14
お手入れする	16
収納する <b>NF-W300のみ</b>	18
プレートの表面コートについて	19

### お知らせ

故障かな?	20
仕様	20
保証とアフターサービス	21

# 安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。


■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

**警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

**注意** 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。



■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはイケない内容です。

 実行しなければならない内容です。

## 警告



### 電源プラグやコードは…

-  ● コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流 100 V 以外での使用はしない  
(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)
- コードや電源プラグを破損するようなことはしない  
傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込むなど  
(感電・ショートによる火災の原因)  
→修理は、販売店にご相談ください
- コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない
- コントローラーにピンなどの金属片やごみを付着させない (P.7)  
(感電・ショートによる発火の原因)
- めれた手で電源プラグの抜き差しをしない  
(感電の原因)
-  ● コンセントは定格 15 A 以上を単独で使う  
(発火の原因)
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む  
(発煙・発火・感電の原因)
- 電源プラグ・コントローラーのほこりなどは定期的に取り  
(ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因)  
→電源プラグとコントローラーを抜き、乾いた布でふく


火災や、けが、感電などを防ぐために…



### 事故を避けるために…




-  ● 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない  
(やけど・感電・けがの原因)
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない  
(感電・ショートによる発火の原因)
- 自分で絶対に分解や修理、改造をしない  
(火災・感電・けがの原因)  
→修理は、販売店にご相談ください
- 乳幼児にコントローラーをなめさせない  
(感電・けがの原因)
- 揚げ物料理はしない  
(火災の原因)
-  ● 本体ガードの上に必ずしゃ熱板をセットする (P.8)  
(火災の原因)
- NF-W300 の場合、収納時は収納ホルダーのフック (2 か所) を「パチッ」と音がするまでしっかり留める (P.18)  
(落下によるけがの原因)

## 警告

-  ● 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く (発煙・発火・感電・けがの原因)  
<異常・故障例>
  - 電源プラグ・コードがふくれるなどの変形や変色、損傷している
  - 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
  - コードに傷が付いたり、動かすと通電したりしなかったりする
  - 本体が異常に熱くなったり、焦げくさいニオイがする
  - 本機に触れると、ビリビリと電気を感じる→すぐに販売店に点検・修理を依頼してください


## 注意

### 本体やコントローラーなどの取り扱い…


-  ● 不安定な場所で使わない
- 新聞紙・ビニール製のテーブルクロス・じゅうたんなど熱に弱い敷物やホットカーペットの上で使わない  
(吸気口がふさがれ、火災の原因)
- 使用中・使用後しばらくは高温部や蒸気・保温ネットに触れない
- 保温ネットをセットするときは、高温部に触れない  
(やけどの原因) 
- 専用のコントローラー・保温ネット以外は使用しない
- コントローラーは他の機器に転用しない  
(火災の原因)
- コントローラーを差し込んだままプレートを外し、通電しない  
(火災・やけどの原因)
-  ● 冷めてからお手入れする (高温部に触れるとやけどの原因)
- 焼肉プレート・たこ焼きプレートは必ずのせかえプレートにのせて使う (やけどの原因)
- 保温ネットは正しくセットする (P.10) (落下によるやけどの原因)
- コントローラーを本体に差し込む際は、点線表示がかけられるように奥まで確実に差し込む (P.12)  
(火災の原因)

火災や、やけどなどを防ぐために…



- 壁や家具の近くで使わない  
(蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因)
- 密閉状態にある食品 (缶詰や瓶詰など) を直接または保温ネットを使って加熱しない  
(破裂したり高温になりやけど・けがの原因)
- ヒーターユニットを本体にセットしないでコントローラーを差し込まない (P.8、11)  
(火災・やけどの原因)
- 焼肉プレートを使う場合は、水受を外したり、水受に水を入れずに通電しない
- NF-W300 の場合、収納ホルダーにのせたまま使わない  
(火災の原因) 
- しゃ熱板を水洗いしたり、金属たわしでお手入れしない (P.16)  
(サビや表面の傷によりしゃ熱効果が低下し火災の原因)

### 電源プラグは…

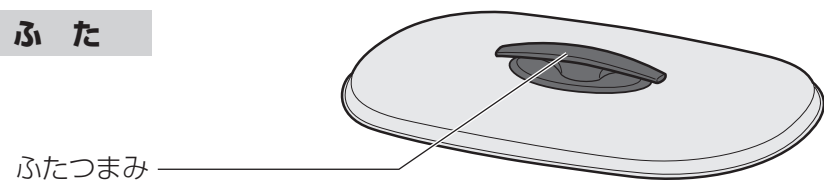
-  ● 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く (感電や漏電火災の原因)
- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ  
(感電やショートによる発火の原因)



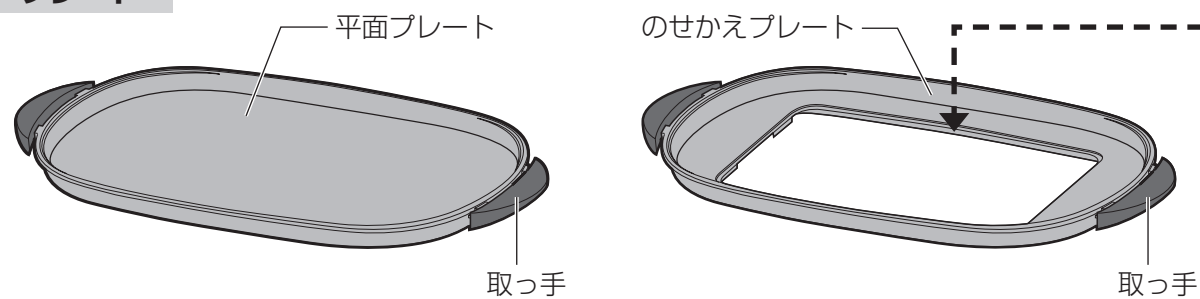
# 各部の名前・付属品

● 部品の追加購入はパナソニック製品取扱店でお求めください。

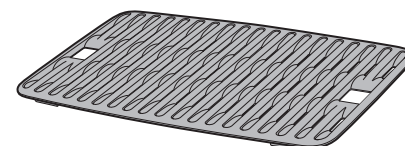
## ふた



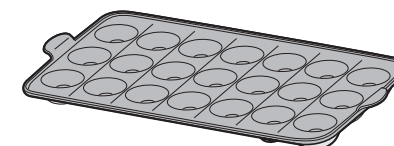
## プレート



焼肉プレート  
(穴あき)

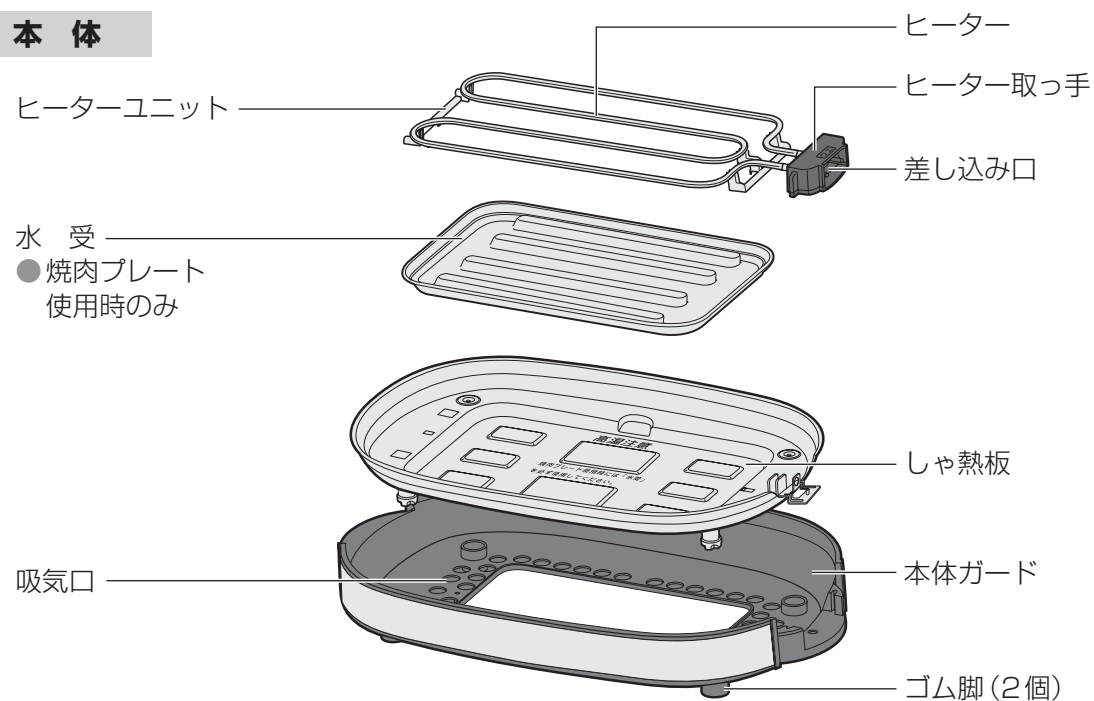


たこ焼きプレート **NF-W300のみ**

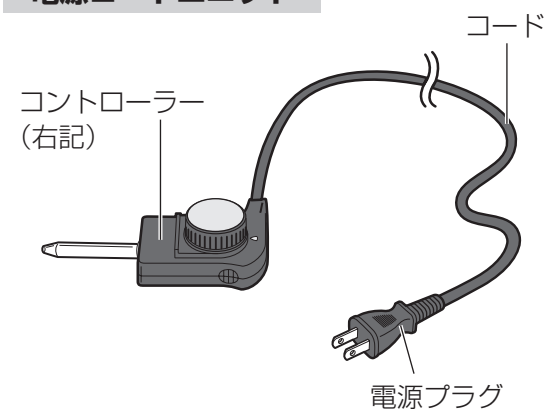


● 梱包用に使用している緩衝材は収納時に使用するため、捨てないでください。

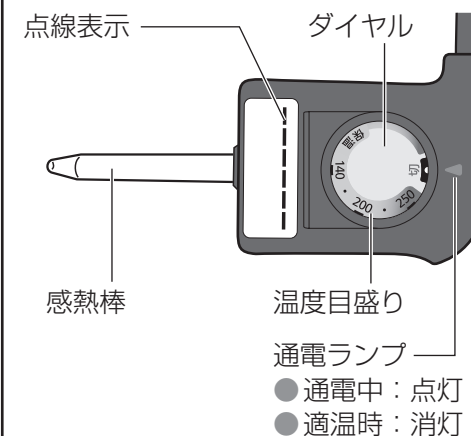
## 本体



## 電源コードユニット

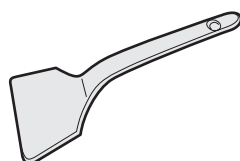


## コントローラー(自動温度調節器)



## 付属品

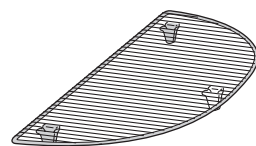
### 専用金属へら (1本)



● 金属へらの角部でプレート・保温ネットを強くこすらないでください。

### 保温ネット (ウォームキーパー)

**NF-W300のみ**

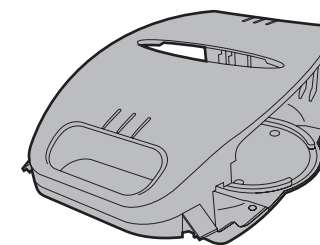


● 梱包用に使用している保温ネット収納箱は収納時に使用するため、捨てないでください。

### 収納ホルダー

**NF-W300のみ**

● 取り付け・取り外しは(P.18)



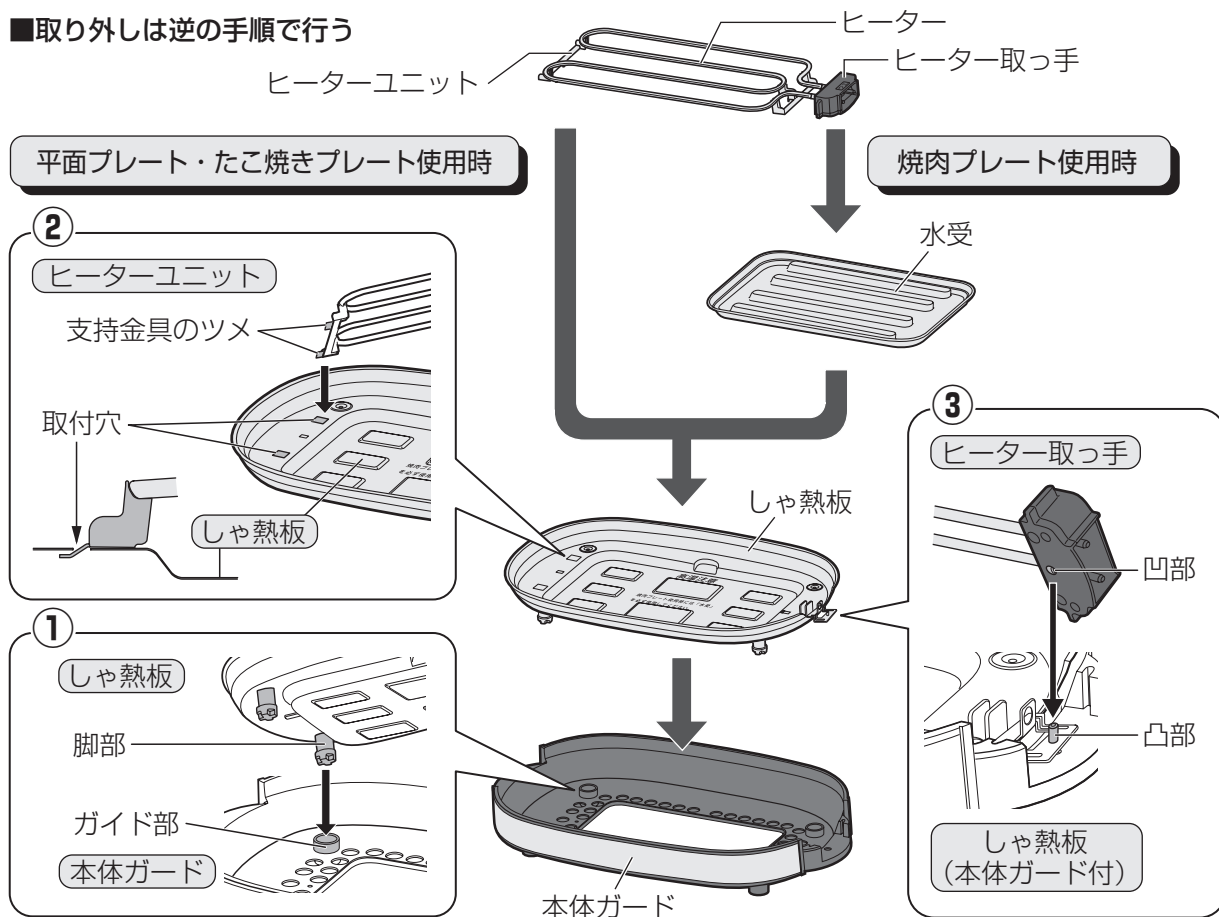
# 準備する

- ご使用前にふた・プレート・保温ネット・専用金属へらを洗い、下記手順にそって確実に取り付けてください。(お手入れP.16～17)

## 本体の取り付け・取り外し

- ① しゃ熱板の脚部4か所を本体ガードのガイド部に確実にセットする
  - 焼肉プレート使用時は、しゃ熱板の上に水受をセットしてください。
- ② ヒーターユニット支持金具のツメをしゃ熱板の取付穴に差し込む
  - ヒーターユニットは、ヒーター取っ手を持ち、直接ヒーターを持たないでください。
- ③ ヒーター取っ手の凹部としゃ熱板の凸部を合わせて取り付ける

■取り外しは逆の手順で行う



- ヒーターユニットの上にプレート以外のもの(なべ・やかん・保温ネットなど)を置かないでください。(ヒーターが異常発熱し、故障の原因)

### 警告

- ❗ 本体ガードの上に必ずしゃ熱板をセットする(火災の原因)

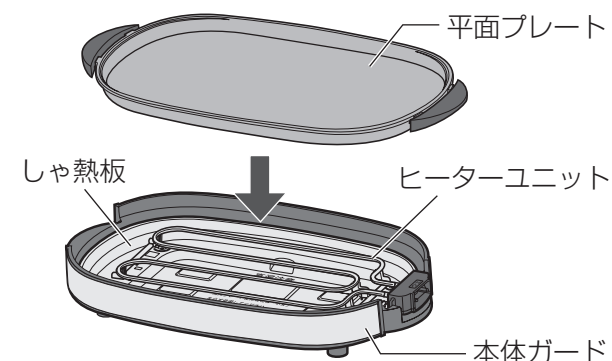
### 注意

- ⊘ NF-W300の場合、収納ホルダー(P.18)にのせたまま使わない(火災の原因)

## 平面プレートの取り付け・取り外し

- ① しゃ熱板を本体ガードの上にセットする(P.8)
- ② ヒーターユニットを取り付ける
- ③ 平面プレートを本体に取り付ける

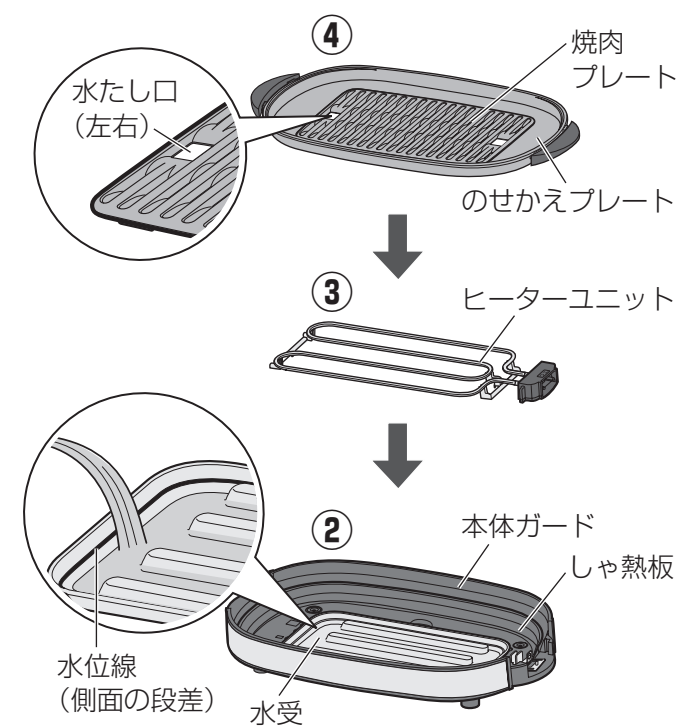
■取り外しは逆の手順で行う



## 焼肉プレートの取り付け・取り外し

- ① しゃ熱板を本体ガードの上にセットする(P.8)
- ② 水受をしゃ熱板の上にセットし、水受のふちから水を入れる
  - 水受けの凸部に水がかからないように入れてください。
  - 水は、水位線まで入れてください。(水を入れて使用しないと異常発熱して油煙が発生し、火災・故障の原因)
  - しゃ熱板には水を入れないでください。
- ③ ヒーターユニットを取り付ける
- ④ 焼肉プレートののせかえプレートにセットして、本体に取り付ける

■取り外しは逆の手順で行う



### 注意

- ⊘ 焼肉プレートを使う場合は、水受を外したり、水受に水を入れずに通電しない(火災の原因)

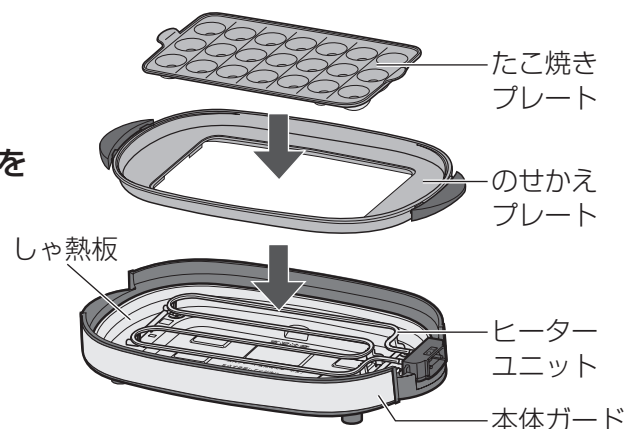
準備する

## 準備する(つづき)

### たこ焼きプレートの取り付け・取り外し NF-W300のみ

- ① シャ熱板を本体ガードの上にセットする (P.8)
- ② ヒーターユニットを取り付ける
- ③ のせかえプレートとたこ焼きプレートを本体に取り付ける

- たこ焼きプレートで調理するときは、竹串をお使いください。(金属製は使用しない。)



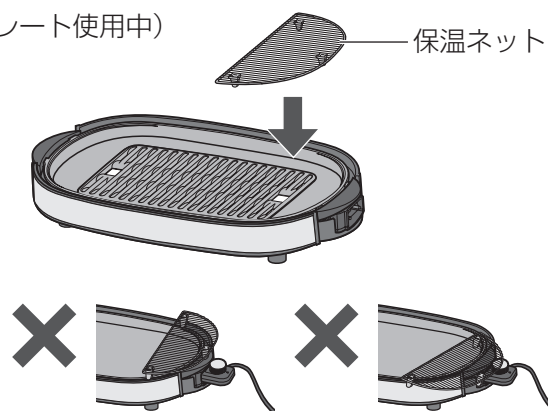
■取り外しは逆の手順で行う

### 保温ネットの取り付け (平面プレート・焼肉プレート使用時のみ) NF-W300のみ

プレートの端に置く

(例：焼肉プレート使用中)

- 左右どちらでも置けます。



- 本体ガードや取っ手の上に置かないでください。

### 注意

- 保温ネットは正しくセットする (落下によるやけどの原因)

## 使用上のお願い

- 取り扱いについて
  - 調理以外に使わないでください。(故障の原因)
  - 延長コードを使用するときは、定格15 A(1 500 W)以上のものを単独で使用してください。
  - コントローラー・プレート・保温ネットをぶつかけたり、落としたりしないでください。
- プレート・保温ネットについて
  - 他の熱源(ガスコンロなど)で絶対に使用しないでください。(変形して、正しい温度で調理できません。また、表面コートが劣化し、焦げつきの原因)
  - プレートには専用金属へら以外の金属製のへらやナイフなどの鋭利なものを使わないでください。保温ネットには金属へら(専用含む)や鋭利なものを使わないでください。(表面コートが傷付き、腐食の原因)
  - 熱いプレート・保温ネットを水などで急激に冷やさないでください。(変形し、故障の原因)調理物にかけるとし水は、お湯を使ってください。十分冷めてからお手入れしてください。
  - 凍っている食材は解凍してからプレートに載せてください。(プレートが変形し、故障の原因)

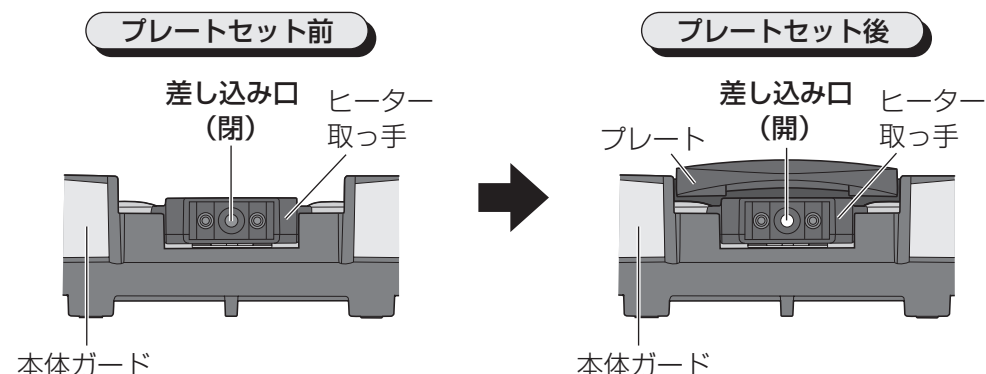
### お知らせ

- はじめてご使用になるときは、煙やニオイが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。

### コントローラーの差し込みについて(安全機構)

しゃ熱板・ヒーター取っ手(ヒーターユニット)・プレートが確実にセットされていないと、コントローラーが差し込めないしくみになっています。

- プレートをセットすると、差し込み口が開きます。差し込み口が閉じた状態でコントローラーを無理に差し込まないでください。(故障の原因)



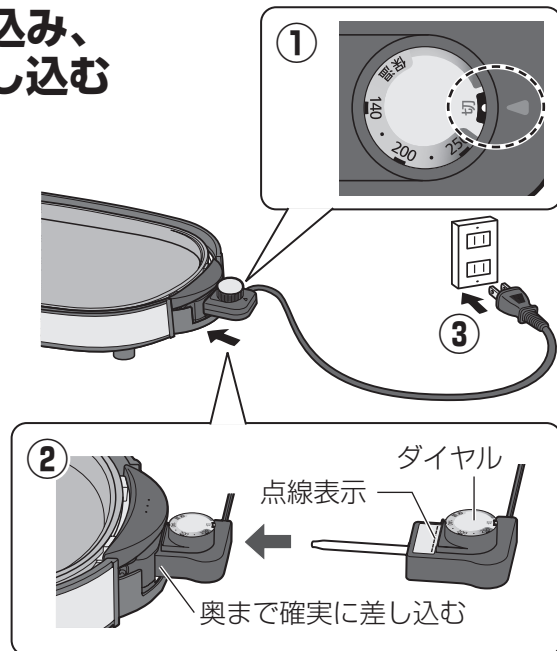
- コントローラーを差し込んだままで、プレート・ヒーターユニット・しゃ熱板を本体ガードから外さないでください。



# ホットプレートを使う

## 1 コントローラーを本体に差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む

- ① **ダイヤルの目盛りを「切」にする**
  - ・「切」を▲の位置に合わせる
- ② **コントローラーを差し込み口に差し込む**
  - ・抜き差しの際、ダイヤルに指をかけないでください。(故障の原因)



**注意**

コントローラーを本体に差し込む際は、点線表示がかけられるように奥まで確実に差し込む(火災の原因)

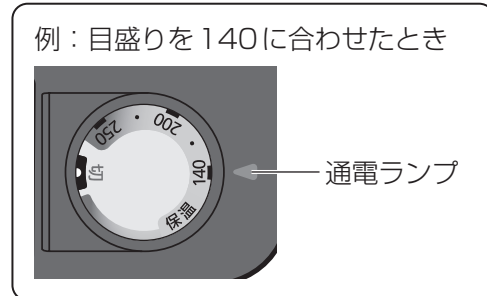
・差し込みが少ないと正しい温度にならなかったり、故障の原因となる場合もあります。

- ③ **電源プラグをコンセントに差し込む**

## 2 ふたをして予熱する

メニューに応じてダイヤルの目盛りを▲の位置に合わせる

- ・温度の目安(右表)



- 通電ランプが点灯し、通電をはじめます。
- 通電開始後、約10分～約20分(合わせた目盛りによる)すると通電ランプが消え、適温になったことをお知らせします。
- 室温が低い場合やふたをしていない場合は、予熱時間が長くなります。

### ■ 温度の目安

目盛り	メニュー
250	ステーキ
	焼肉
	焼きそば
	たこ焼き(NF-W300のみ)
200	焼きぎょうざ
	お好み焼き
	焼きおにぎり
	もんじゃ焼き
140	クレープ
	ホットケーキ
	うす焼き卵
	ハムエッグ
保温	調理物の保温

- ダイヤルの目盛り(数字)は、ふたなしのときのプレート表面の目安温度です。
- 「保温」中は保温ネットのご使用はおすすめしません。

## 3 調理する

- 調理中は、通電ランプが点灯したり、消灯して温度を一定に保ちます。メニューによっては、通電ランプが消灯しないことがあります。
- 通電中や通電後しばらくの間は、プレートを交換したり、取り外さないでください。また、ヒーター取っ手は高温になっていますので触れないでください。
- タレをつけた肉等を焼くと、焦げて調理カスが残りやすくなります。取り除きながら調理してください。
- 焼肉プレートで調理中は、水受の水が蒸発します。水たし口(P.9)からやかんなどでこまめに水をつぎたしてください。(つぎたすときは、蒸気に注意する。)
- 保温ネットをご使用中は、保温ネットを置いていない方の水たし口から水をつぎたしてください。

### ふたをすると…

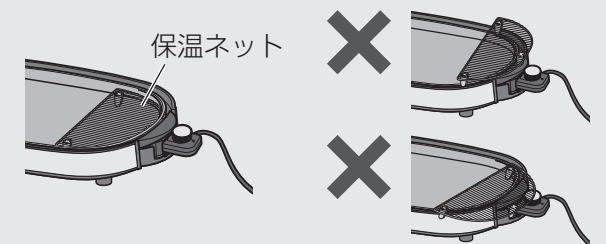
ふたをしないときよりもプレートの表面温度が30～40℃高くなります。焼きぎょうざ・目玉焼き・ハンバーグ・ステーキなど焼きもの調理に使うとでき上がりが早くなり、やわらかく仕上がります。

### ふたを取るときは…

- 使用中は、熱くなっていますので、やけどにご注意ください。
- プレートとふたの間から出る蒸気や油の飛び散りによるやけどにご注意ください。

### 焼きすぎが心配なときは…

- 保温ネットに調理物を一時的に置いておくことができます。(NF-W300のみ)

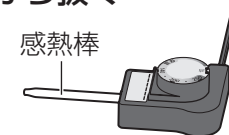


・本体ガードや取っ手の上に置かないでください。

### 使用後は

- ① **ダイヤルの目盛りを「切」にする**
- ② **電源プラグを抜く**
- ③ **本体が冷めてからコントローラーを差し込み口から抜く**

- 使用後しばらくは感熱棒が熱くなっていますので、絶対に触れないでください。特にお子さまには、ご注意ください。
- プレートに残った調理カス等は、プレートが温かいうちにキッチンペーパー等でふき取ってください。やけどにご注意ください。(お手入れのしかたはP.16～17)



## まぐろのステーキ



**材料(4人分)**  
 まぐろ(かま) …… 4本  
 ピーマン …… 1個  
 レモン(輪切り) …… 4枚  
 塩・こしょう …… 少々  
 オリーブ油 …… 適量

### 作り方

- ①まぐろのかまは塩・こしょうをしておく。
- ②ピーマンはフォークに刺して、ガス火に直接当てて、焦げめをつけたあと、たて12等分し、種をとっておく。
- ③オリーブ油をプレートに引き、ホットプレートの目盛りを「250」にして熱し、温度が上がったら、①をプレートにのせ、両面を焼く。
- ④焼きあがれば、器に移し、②のピーマンとレモンを添える。



平面プレート使用

## 和風ハンバーグ



**材料(4人分)**  
 合いびき肉 …… 400g  
 たまねぎ(小) …… 1個  
 生パン粉 …… カップ1  
 牛乳 …… 50mL  
 卵 …… 1個  
 しょうゆ …… 大さじ2  
 塩 …… 小さじ1/3  
 こしょう …… 少々  
 オリーブ油 …… 適量

### 作り方

- ①たまねぎはみじん切りにし、フライパンで炒めて冷ます。
- ②ボウルに合いびき肉、たまねぎ、生パン粉、牛乳、卵を入れ、しょうゆ、塩、こしょうをして、よくかき混ぜる。
- ③4つに分けて丸める。
- ④オリーブ油をプレートに引き、ホットプレートの目盛りを「250」にして熱し、温度が上がったら、③をプレートにのせ、両面を焼く。焦げめがついたら、目盛りを「140」と「200」の間にし、ふたをして、中まで火を通す。
- ⑤大葉は細切りに、かいわれ大根は2cmの長さに、プチトマトは6等分に切る。
- ⑥器にごまダレソースを入れ、焼きあがったハンバーグをのせ、⑤をふりかける。

### ごまダレソースの作り方

白ごまを軽く煎って、すり鉢でする。そこに、しょうゆ、みりんを入れて混ぜる。



ふた使用  
平面プレート使用

## 鮭のムニエル



### 材料(4人分)

生鮭(切り身) …… 4切れ  
 塩・こしょう …… 少々  
 小麦粉・サラダ油 …… 適量  
 バター …… 大さじ1½  
**<マヨネーズソース>**  
 マヨネーズ …… カップ1/3  
 レモン汁 …… 小さじ1/2  
 パセリのみじん切り …… 少々

### 作り方

- ①ほうれんそうは根を取って洗い、沸騰した湯に入れて、さっと取り出し、冷水にとり、絞ってから4cmの長さに切る。
- ②トマトは8等分する。
- ③きゅうりは蛇腹切りにする。
- ④鮭の水けをふき、塩・こしょうをし、小麦粉をまぶしておく。
- ⑤サラダ油とバターをプレートに引き、ホットプレートの目盛りを「250」にして熱し、温度が上がったら、④の鮭をのせて両面を焼く。
- ⑥皿に鮭を盛り、マヨネーズソースをかけて、ほうれんそう、トマトときゅうりを添える。ほうれんそうには白ごまをふる。

### マヨネーズソースの作り方

マヨネーズにレモン汁、パセリのみじん切りを加えて混ぜる。



平面プレート使用

## 貝柱のホイル焼き



### 材料(4人分)

貝柱 …… 8個  
 えび …… 4尾  
 鶏むね肉(皮なし) …… 100g  
 じゃがいも …… 150g  
 さやいんげん …… 50g  
 レモン …… 1個  
 塩・こしょう …… 少々  
 白ワイン …… 大さじ4  
 サラダ油 …… 適量

### 作り方

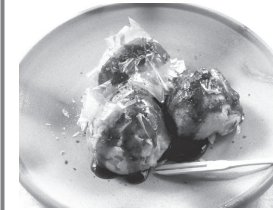
- ①貝柱は軽く、塩・こしょうをする。えびは背わたをとっておく。
- ②鶏肉はそぎ切りにし、塩・こしょうをふり、フライパンで表面だけさっと焼き、焦げめをつけておく。
- ③じゃがいもは5mm幅に切り、軽くゆでておく。さやいんげんも軽くゆで、4cmの長さに切る。
- ④アルミホイルにじゃがいもをしき、鶏肉、貝柱、えび、さやいんげんをのせて、白ワインを大さじ1かけてホイルを閉じる。
- ⑤ホットプレートの目盛りを「250」にして熱し、④を並べてふたをする。焼きあがれば器に移していただく。



ふた使用  
平面プレート使用

## たこ焼き

NF-W300のみ



### 材料(4人分)

たこ焼き粉 …… 150g  
 水 …… 500mL  
 たこ …… 200g  
 卵 …… 1個  
 青ねぎ …… 1本  
 キャベツ …… 150g  
 紅しょうが …… 適量  
 天かす …… 適量  
 たこ焼きソース …… 適量  
 削りかつお …… 適量

### 作り方

- ①たこ焼き粉に溶き卵、水を加えてよく混ぜておく。
- ②たこは1口大に切る。
- ③青ねぎ、キャベツ、紅しょうがは小さく切る。
- ④たこ焼きプレートに油を引く、ホットプレートの目盛りを「250」にして熱し、①をたこ穴に注ぎ、たこを入れ、青ねぎ、キャベツ、紅しょうが、天かすを加えて焼く。
- ⑤まわりが固まってきたら、竹串で返して、丸く形をととのえる。
- ⑥皿に盛り、たこ焼きソースをかけ、削りかつおをふる。



のせかえプレート・  
たこ焼きプレート使用

## あんこやき

NF-W300のみ



### 材料(4人分)

ホットケーキミックス …… 200g  
 そば粉 …… 50g  
 牛乳 …… 250mL  
 粒あん …… 300g  
 黒みつ …… 適量

### 作り方

- ①ホットケーキミックスとそば粉を混ぜ、牛乳を加えてよく混ぜておく。
- ②粒あんは2cm程度に丸くまとめておく。
- ③たこ焼きプレートに油を引く、ホットプレートの目盛りを「140」と「200」の間に熱し、①をたこ穴に注ぎ、粒あんを入れて焼く。
- ④まわりが固まってきたら、竹串で返して、丸く形をととのえる。
- ⑤皿に盛り、黒みつをかける。



のせかえプレート・  
たこ焼きプレート使用

## ちゃんちゃん焼き



### 材料(4人分)

鮭(生上身) …… 500g  
 キャベツ …… 300g  
 白ねぎ …… 1本  
 ピーマン …… 3個  
 にんじん …… 1/2本  
 なす …… 1本  
 にんにく …… 1片  
 塩・こしょう …… 少々  
 サラダ油 …… 適量  
 バター …… 適量

### 作り方

- ①鮭は塩・こしょうをする。
- ②キャベツ、白ねぎ、ピーマン、にんじん、なすは適度な大きさに切る。にんにくはスライスしておく。
- ③みそダレを作っておく。
- ④プレートにサラダ油を引く、にんにくを入れて、ホットプレートの目盛りを「250」にして熱し、鮭を皮から焼く。
- ⑤野菜を加えて更に焼き、7割程度火が通ったら、みそダレを加えてふたをし、煮え具合を見ながら目盛りを調節する。
- ⑥火が通れば、バターを加えてまぜ、器にとる。



ふた使用  
平面プレート使用

## かれいの煮つけ



### 材料(4人分)

かれい(大) …… 2枚  
 木の芽 …… 2~3枚  
**<煮汁>**  
 水 …… 300mL  
 酒 …… 100mL  
 砂糖 …… 大さじ1  
 みりん …… 大さじ5  
 しょうゆ …… 大さじ5

### 作り方

- ①かれいは、内臓をとり、身の厚い中央部分に切れ目を入れる。
- ②煮汁を作っておく。
- ③煮汁をプレートに入れて、ホットプレートの目盛りを「250」にして熱し、煮立ってきたら①のかれいを並べて、アルミホイルで覆ってから、ふたをして煮る。
- ④しばらく煮たら煮詰まらないように目盛りを調節する。
- ⑤最後に煮汁をかれいにかけて、出来上がり。
- ⑥器に盛り、木の芽をおく。



ふた使用  
平面プレート使用



# お手入れする

- 必ず電源プラグとコントローラーを抜いて、本体・プレート・保温ネットが十分に冷めてからお手入れしてください。
- いつも清潔な状態に保つため、使用のたびにお手入れしてください。

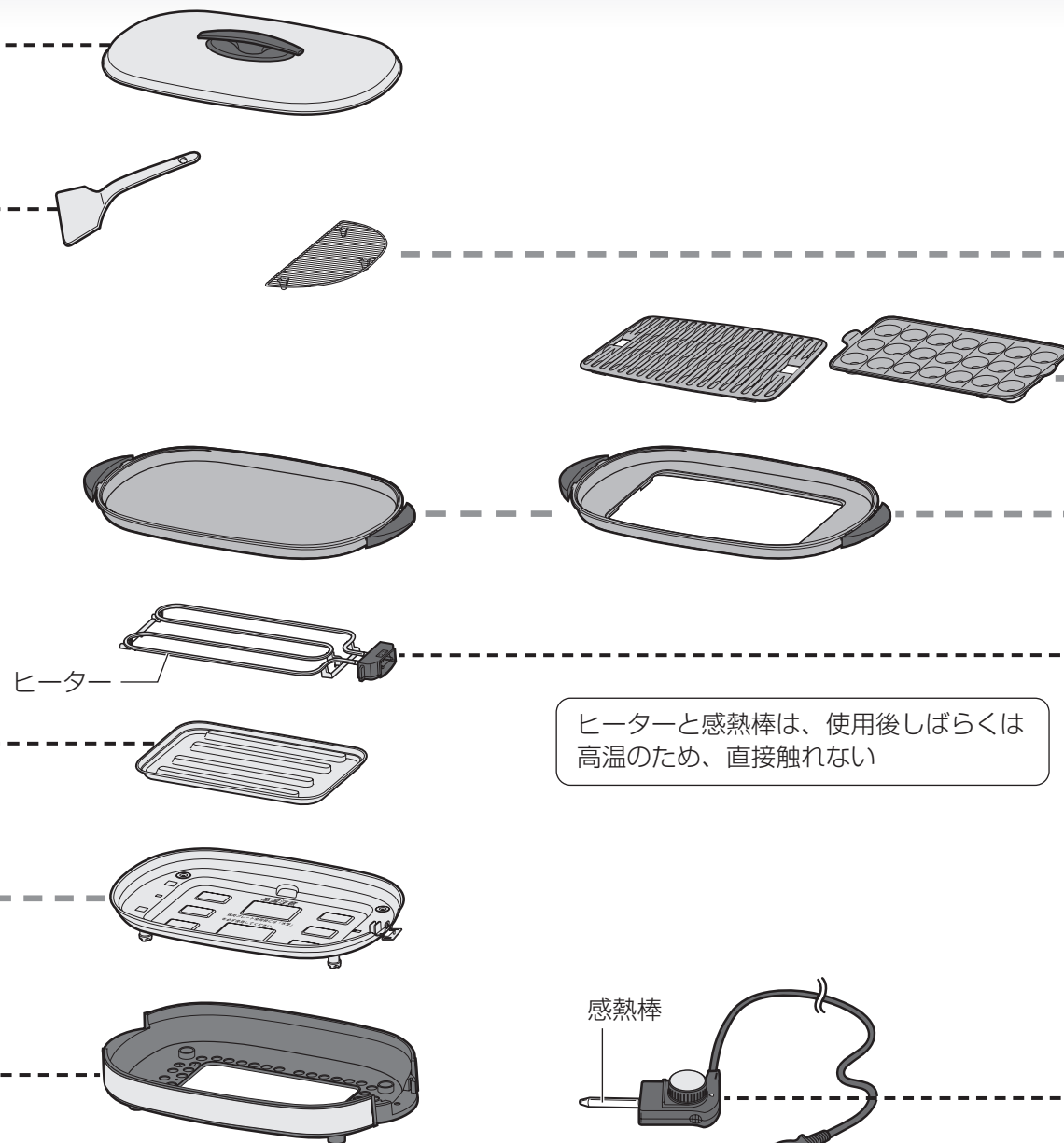
## お手入れするときは

- シンナー類・固いたわし・金属たわし・磨き粉・塩素系漂白剤などを使わない(傷や変色などの原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない(部品の変形や破損、故障の原因)

### ふた・専用金属へら・水受・本体ガード

温かいうちにやわらかい紙などでふく  
(調理カスや油がよくとれます。)

- 使いはじめや汚れがひどいときは、スポンジかやわらかいふきんを使って薄めた台所用中性洗剤で丸洗いし、乾いたふきんで水分をふき取り、よく乾燥させる



## 収納するときは

- よく乾燥させてから収納してください。
- NF-W300の場合(P.18)

### プレート・保温ネット

汚れが残ると、食品に含まれる油脂類が変化して、表面が黒ずんだり、焦げつくことがあります。

- ①飛び散った調理カスや油は、よく絞ったふきんやキッチンペーパーでふき取る
  - ・プレートが温かいうちにふき取る(やけどにご注意ください。)
- ②プレート・保温ネットを取り外す
- ③薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗う
  - ・急激に冷やさない(変形し故障の原因)
  - ・つけ置きしない(表面や裏面のコートが剥がれる場合があります。)
  - ・プレートと取っ手の間に調理カスが残っているときは、竹串などで取り除く
  - ・裏面の汚れも取り除く
- ④水分を十分ふき取って、乾燥させる

### しゃ熱板

水につけたり、水をかけたりしない  
(サビや故障の原因)

- 汚れがひどいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取ったあと、固く絞ったふきんで洗剤分をふき取り、乾いたふきんで水気を取る

### ヒーターユニット・電源コードユニット

水洗いは絶対にしない  
固く絞ったふきんでふく

- 強い力や衝撃を与えない(故障の原因)
- コントローラーの感熱棒やヒーターユニットに調理カスなどの異物がこびりついたまま使うと、正しい温度になりません。

# 収納する

NF-W300のみ

付属の収納ホルダーを使って収納できます。

- 本体・プレート・保温ネットが冷めてから行ってください。
- 電源コードユニットは別に保管してください。

## ① 収納ホルダーに右図の順番でのせていく

- 平面プレート・のせかえプレートの取っ手の位置を合わせる(取っ手が重なっていないと、傷が付くことがあります。)

## ② 収納ホルダーをかぶせ、フック(2か所)をしっかり留める

- 片手で持ち手をにぎり、フックの中心を押さえてはめる
- 「パチッ」と音がするまでしっかり留める



- 梱包時に入っている緩衝材・保温ネット収納箱を使って、積み重ねて収納してください。直接重ねると、表面や裏面のコートが傷付くことがあります。
  - 緩衝材の代わりに、タオルなどで焼肉プレートを包んで収納することもできます。

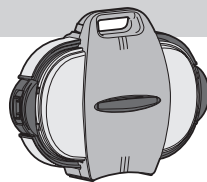
### 水平に収納する

- 上に物を置かない。



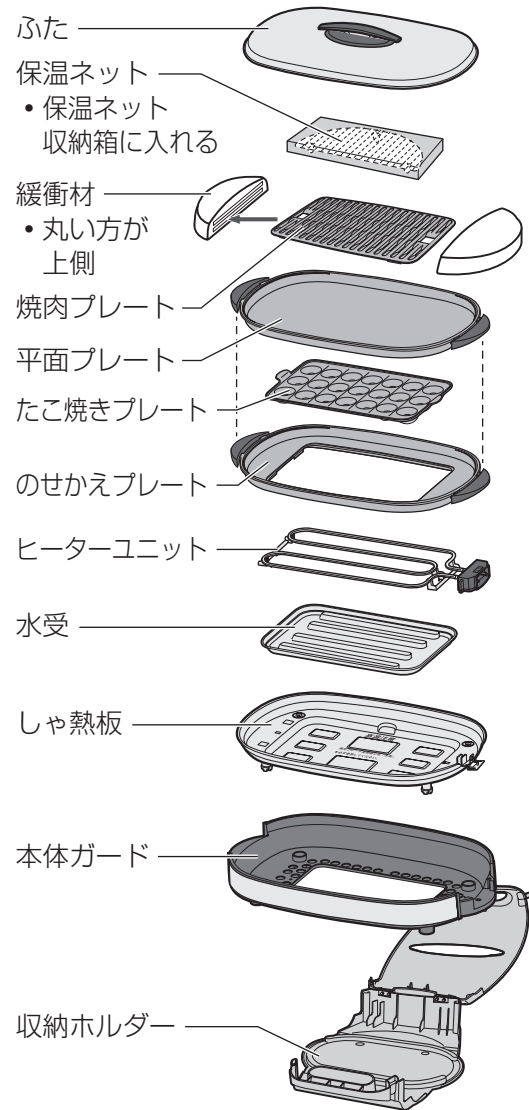
### 立てて収納する・持ち運ぶ

- 収納ホルダーのフックが留まっていることを確認する。
- 立てた状態で、収納ホルダーのフックを開けない。
- 安定の良い場所に保管する。



(持ち運ぶとき)

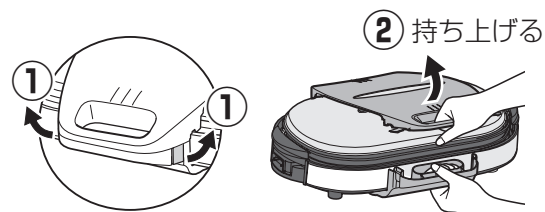
- 大きくゆすったり、衝撃を加えない。
- 収納ホルダーを開いた状態で運ばない。



### 収納ホルダーの外し方

必ず製品を水平にした状態で外してください。

- ① フック(2か所)を外す
- ② 持ち手側を持ち上げる

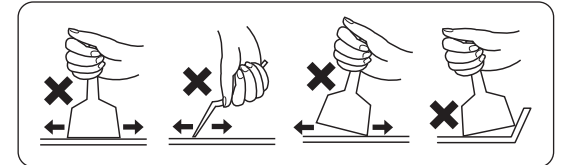


# プレートの表面コートについて

- プレートはこびりつき防止のため表面がダイヤモンドハードコーティング(フッ素樹脂加工)されています。
- 表面コートは使用により消耗します。色ムラができたりはがれることがあります。性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。
- へらなどを使用する場合は、次のことにご注意ください。(表面コートが傷付き、腐食の原因)

	専用金属へら	その他の金属製のもの 先のとがったもの
平面プレート	○	×
焼肉プレート	×	×
保温ネット	×	×
たこ焼きプレート	×	×

- 専用金属へらを使用するときも、先端や角部で強くこすらないでください。



- たこ焼きプレートには竹串をご使用ください。

- 他の熱源(ガスコンロなど)で絶対に使用しないでください。(変形して、正しい温度で調理できません。また、表面コートが劣化し、焦げつきの原因)
- 熱いプレート・保温ネットを水などで急激に冷やさないでください。(変形し、故障の原因) 調理物にかけたし水は、お湯を使ってください。
- プレート・保温ネットのお手入れについて(P.16~17)

# 故障かな？ (お問い合わせや修理を依頼される前にご確認ください。)

症状	原因と処置
プレートの温度が上がらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグがコンセントから抜けている⇒コンセントにしっかり差し込む</li> <li>●コントローラーが差し込み口の奥まで差し込まれていない⇒点線表示がかけられるように、奥まで確実に差し込む(P.12)</li> <li>●プレートが正しくセットされていない⇒正しくセットする</li> <li>●野菜などの調理物を多くのせている⇒調理物を減らす</li> </ul>
調理物がひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●プレートのお手入れを十分にしていない⇒お手入れする(P.16～17)</li> </ul>
コントローラーが差し込めない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●しゃ熱板・ヒーター取っ手(ヒーターユニット)・プレートが正しくセットされていない⇒正しくセットする(P.8～10、11) (焼肉プレートを使用している場合は、水受も正しくセットする)</li> </ul>
使用中に音がる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ヒーターユニットの膨張・収縮によるきしみ音または、コントローラーの動作音です。故障ではありません。</li> </ul>
煙が出たり、ニオイがする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●はじめてご使用になるときは、煙やニオイが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。</li> <li>●焼肉プレート使用時に水受をセットしていない、または水受の水が減っている⇒水受をセットする、または水たし口から水をつぎます(P.9)</li> </ul>
ふたや本体の一部が変色する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ご使用に伴い変色することがありますが、熱によるものでご使用には支障はありません。</li> </ul>
調理中に通電ランプが消える	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理中は温度調節のため、通電ランプが点灯したり、消灯します。</li> </ul>

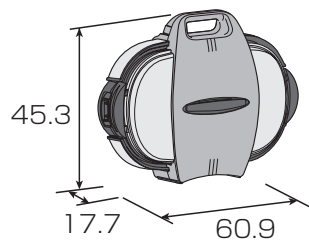
## 仕様

電源	交流 100 V 50-60 Hz	
定格消費電力	1 350 W	
温度調節方式	サーモスタット	
コードの長さ(約)	1.8 m	
大きさ(約)	本体	幅60.9×奥行35.5×高さ15.2(cm) (平面プレート使用時)
	平面プレート	幅50.5×奥行31.0×深さ2.1(cm) (取っ手を含まない)
	たこ焼き直径(NF-W300のみ)	4.7(cm) (21個)
質量(約)	平面プレート使用時(保温ネット除く)：4.7 kg 収納時：8.8 kg (NF-W300のみ)	

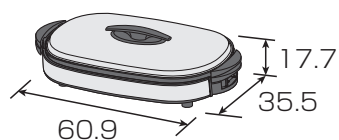
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

### ●収納寸法 (単位：cm)

- NF-W300



- NF-W200



# 保証とアフターサービス (よくお読みください)

使いかた・お手入れ・修理などは  
■まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話 ( ) -	
お買い上げ日	年 月 日

### 修理を依頼されるときは

「故障かな？」(P.20)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	ホットプレート
●品番	NF-W300・NF-W200
●故障の状況	できるだけ具体的に

- 保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理させていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

- 保証期間終了後は、診断をして修理できる場合は、ご要望により修理させていただきます。

※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用	※補修用性能部品の保有期間 <b>5年</b>
部品代	部品および補助材料代	当社は、このホットプレートの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後5年保有しています。
出張料	技術者を派遣する費用	

- 転居や贈答品などでお困りの場合は、22ページのご相談窓口にご連絡ください。



パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします

家電情報をまとめて登録管理  
登録商品のサポートも充実

詳しくはこちら  
<https://club.panasonic.jp/aiyo/>



サポート総合窓口 <https://panasonic.jp/support>

**調理商品**  
使い方・お手入れなどのご相談窓口

フリーダイヤル  
**0120-878-694**  
受付時間 9:00~18:00 (年中無休)

■上記電話番号がご利用  
いただけない場合 **06-6907-1187**

■FAX フリーダイヤル ☎ **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan  
Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787  
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

**修理に関するご相談窓口**

フリーダイヤル  
**0120-878-554**  
受付時間 9:00~18:00 (年中無休)

■上記電話番号がご利用  
いただけない場合 **03-6633-6700**

<https://panasonic.jp/support/repair.html>

- 掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。  
(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)
- ご使用の回線 (IP 電話やひかり電話など) によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
- 上記の URL はお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

**【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】**

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくための発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

**愛情点検** **長年ご使用のホットプレートの点検を！**

**こんな症状はありませんか**

- 電源プラグ・コードがふくれるなどの変形や変色、損傷している。
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、動かすと通電したりしなかったりする。
- 本体が異常に熱くなったり、焦げくさいニオイがする。
- 本機に触れると、ビリビリと電気を感じる。

**ご使用中止**

事故防止のため、  
使用中止し、  
コンセントから電源  
プラグを抜いて、  
必ず販売店に点検を  
ご依頼ください。

**〈無料修理規定〉**

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。  
(イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離れた本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつてください。  
(ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、修理ご相談窓口にご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口にご相談ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、修理ご相談窓口へご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。  
(イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷  
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷  
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害 (硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源 (電圧、周波数) などによる故障及び損傷  
(ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷  
(ホ) 一般家庭用以外 (例えば業務用など) に使用された場合の故障及び損傷  
(ヘ) 本書のご添付がない場合  
(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替えられた場合  
(チ) 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 修理ご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。

修理メモ

- ※ お客様にご記入いただいた個人情報 (保証書控) は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために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。
- ※ 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についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口にお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理や補修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」をご覧ください。
- ※ This warranty is valid only in Japan.

パナソニック株式会社 くらシアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2016

**Panasonic**

持込修理

### ホットプレート 保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には、本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本書裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品番	NF-W300・NF-W200			
保証期間	お買い上げ日から <b>本体1年間</b>			
※ お買い上げ日	年	月	日	
※ お客様	ご住所	<b>見 本</b>		
	お名前			様
	電話 ( ) -			
※ 販売店	住所・販売店名			
	電話 ( ) -			

パナソニック株式会社 くらシアプライアンス社  
〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号 TEL (077) 563-5211

ご販売店様へ ※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線