

Panasonic®

取扱説明書 IH調理器 (家庭用)

品番 **KZ-PH30P**



このたびは、IH調理器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。

●この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使い
ください。

特に「安全上のご注意」(P.2～4)は、ご使用前に
必ずお読みいただき、安全にお使いください。

お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、
必要なときにお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を
必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付

上手に使って上手に節電

もくじ

まずお使いになる前に

安全上のご注意 2

各部の名前 5

使えるなべは？ 6

使い方

基本の使い方 8

ゆでる・煮る・蒸す・いためる・焼く
・揚げる
・味をしみこませる

IH調理のポイント 10

火力調節の目安／温度調節の目安

長くご愛用いただくために

お手入れ 12

次の表示が出たら・・・

故障かな？ 13

保証とアフターサービス 14

仕様 裏表紙

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 「傷害を負うことや、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。

⊘ してはいけない内容です。

❗ 実行しなければならない内容です。



火災、爆発、やけど
けが、感電などを
防ぐために…

警告

揚げ物をするときは

- ⊘ ●そばを離れない
- ⊘ ●800g(0.9L)未満の油で調理しない
- ❗ ●「揚げ物」コースで調理する
- ❗ ●必ずあっせんの天ぷらなべを使う
- ❗ ●なべ底が反ったり変形していないなべを使う
- ❗ ●なべは中央に置く

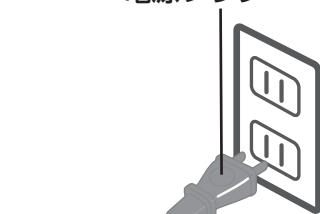


(油温が上がりすぎて発火の原因になります)

電源プラグ

いため物・焼き物をするときは

- ⊘ ●そばを離れない
- ⊘ ●予熱の火力は弱めにし加熱しすぎない
(少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します)
- ※なべ底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。



コード

器具用プラグ
(磁石式)

トップレート(ガラス製)には

- ⊘ ●なべ以外の物を載せない
- カセットコンロ・ボンベ・缶詰めなど(誤って加熱すると爆発します)
- アルミ箔なべ・レトルトパック・アルミ箔・金属製スプーン・なべのふたなど(破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります)
- 衝撃(物を落とすなど)を加えない
(ひびが入ったり割れると、感電の原因になります)



吸気口
(左底面)

プラグやコードの取り扱いに注意

(ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因になります)

- ❗ ●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- プラグのほこりなどは定期的に取り除く
→プラグを抜き、乾いた布でふく。
- ⊘ ●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない
- コード・プラグを傷めない

傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねるなど

- 器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない
- 乳幼児に器具用プラグをなめさせない
- ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない

次の点もご注意ください

(火災・やけど・けが・感電の原因になります)

- ⊘ ●取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない
- 吸・排気口やすき間にピンや針金など金属製の物を入れない



排気口
(後面・右側面)

- 分解・修理・改造をしない
→修理は販売店にご相談ください。

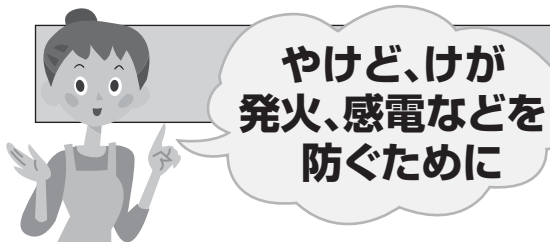
異常・故障時は

- ❗ ●直ちに使用を中止する
(発煙・発火、感電のおそれがあります)

<異常・故障例>

- 焦げ臭いにおいがする ●触れるとビリビリ電気をを感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- トップレートにヒビ割れができた
- すぐに電源プラグを抜いて、点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 (必ずお守りください) (続き)



⚠️ 注意

液体を加熱するときは(突沸に注意!)



- 火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります。
- カレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物や汁物

トッププレート(ガラス製)には



接触禁止

- 使用中・使用後しばらくは触れない
なべの熱で熱くなっています。

揚げ物をするとき (発火・やけどに注意!)



- 油煙が出たらすぐに通電を切る
加熱を続けると、発火します。
- 油の飛び散りに注意する



- 他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない
温度制御装置が正しく働かず、発火の原因になります。
- 高温になっているなべに触れない

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は



- 念のため医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

次の点もご注意ください



- 水のかかる所や火気の近くで使わない
感電・漏電の原因になります。
- なべが滑り落ちるようなことはしない
けが・やけどや、なべの破損、トッププレートを汚す原因になります。
 - 不安定な所で使わない
 - なべがずれた状態で使わない
 - なべを載せたまま本体を持ち運ばない
- なべの下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
温度調節機能が正しく働かず、焦げたり、燃えたりします。
- 空焼きしたり、加熱しすぎない
調理物が燃えたり、なべが破損します。
- 調理以外に使わない
加熱しすぎたり、異常動作の原因になります。

プラグやコードの取り扱い



- 専用の電源コード以外を使ったり電源コードを他の機器に転用しない



- 抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜く

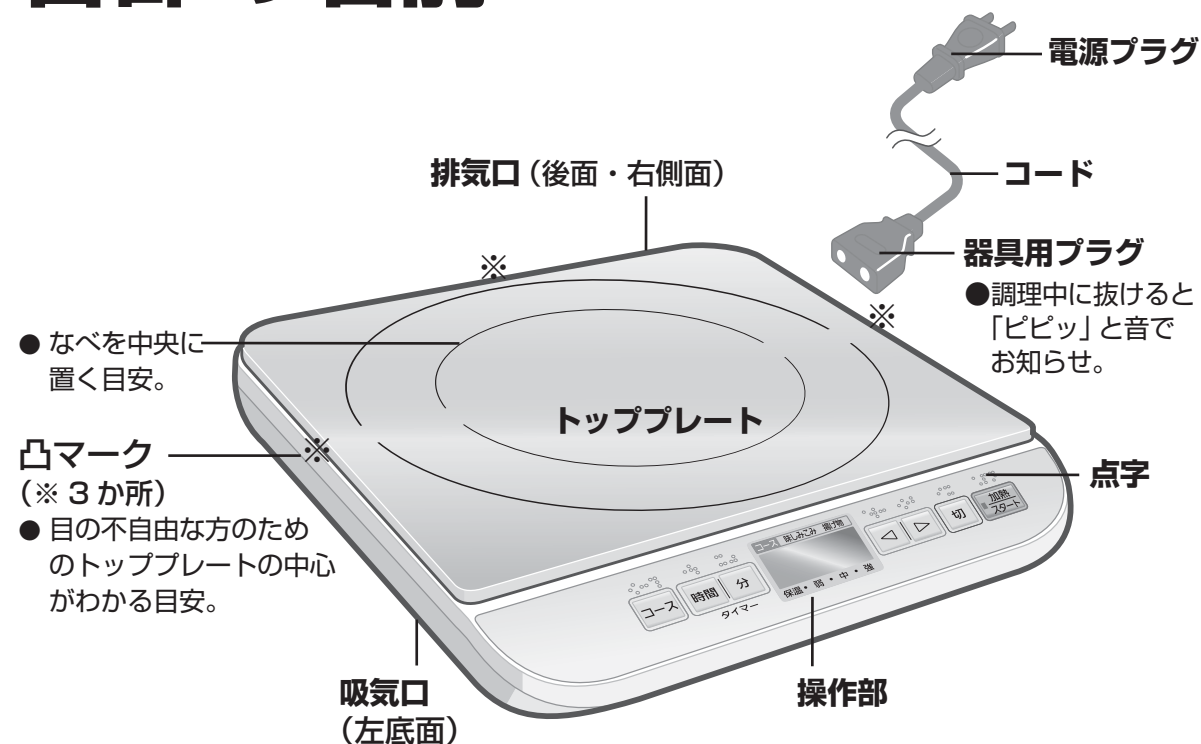


- 使用時以外はコンセントから抜く

電源プラグを抜く



各部の名前



- なべを中央に置く目安。
- 目の不自由な方のためのトッププレートの中心がわかる目安。

● 調理中に抜けると「ピピッ」と音でお知らせ。

使用上のお願

使用中はIH調理器から磁力線が出ているため・・・

- IHクッキングヒーターの上で使わない
(IHクッキングヒーターが故障する原因になります)
- トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使わない
 - IH ジャー炊飯器など
(本製品が故障する原因になります)
- 磁気に弱いものを近づけない
 - ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音の原因になります)
 - キャッシュカード・自動改札定期券・カセットテープなど
(記録が消える原因になります)

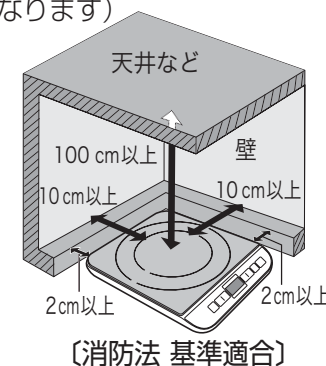
- 吸気口・排気口をふさがらない
(本体内部の温度が上がります)

お知らせ

- テーブルなどの上に長期間置いたままにすると表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

周囲の可燃物からの距離

- 図の距離を離す
(可燃物が木製の壁・家具などの場合)
- 片側(右側もしくは左側)は開放する。
- 熱に弱い物の上で使わない。
じゅうたん
ビニール製テーブルクロスなど
(火災の原因になります)

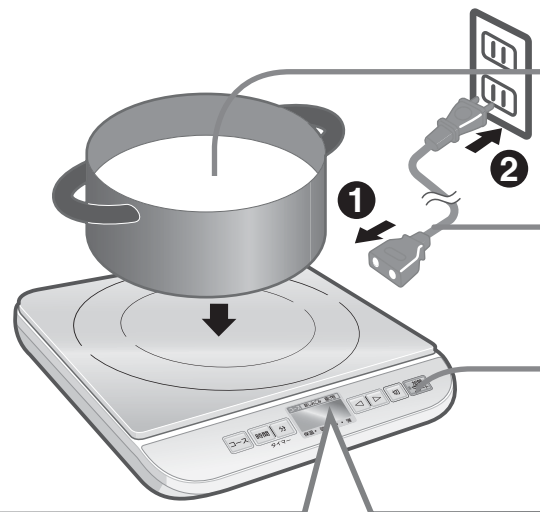


[消防法 基準適合]

使えるなべは？

確認のしかた

お手持ちのなべを確認するとき



- 1 なべに水を入れ中央に置く
- 2 プラグを接続する (① → ②)
- 3 加熱する
加熱スタートを押す
点灯

○ 使えるなべは・・・ 火力表示が点灯



●確認したら、すぐに「切」を押す。

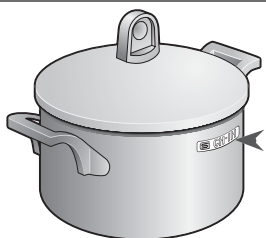
ステンレス (特に多層なべ) は
●なべの材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。
●加熱し続けると「本体内部高温検知」が働いて、通電が止まるなべがあります。(P.12)

× 使えないなべは・・・ 約3秒後に なべ確認マークを表示



約1分後に表示が消え
通電が止まる。

新しく購入するとき



市販のなべは
...マークを確認



●財団法人「製品安全協会」が認定したIH対応の商品です。

揚げ物をするとき



あっせん天ぷら
なべを使う

品番	KZ - TT2
希望小売価格	2,100円(税抜2,000円)
大きさ(約)	内径22cm × 深さ7.5cm

●お買い上げの販売店へお問い合わせください。(2008年10月現在)

見分け方のポイント

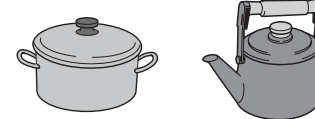
材質



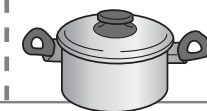
鉄・鉄鋳物



鉄ホーロー



ステンレス
(磁石で見分ける
ことができます)



なべ底に磁石が付く
●一層なべ<18-0>
●多層なべ

なべ底に磁石が付かない

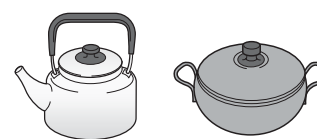
●一層なべ<18-8・18-10>

●なべの種類によっては、火力が弱くなったり加熱できないものがあります。

●多層なべ<アルミや銅を挟んでいるもの>



アルミ・銅



耐熱ガラス



土なべ



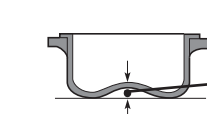
底の形状



●平らで、トッププレートに密着する
●底径12~26cm



●約4mm以上の反り・脚がある、底が丸い
(揚げ物調理は、約1mm以上)
(味しみこみは、約2mm以上)



●安全機能が正しく働きません。

●加熱できません。

●火力が弱くなります。

●底が薄すぎる

●厚みが0.6mm以下のものは反ることがあります。



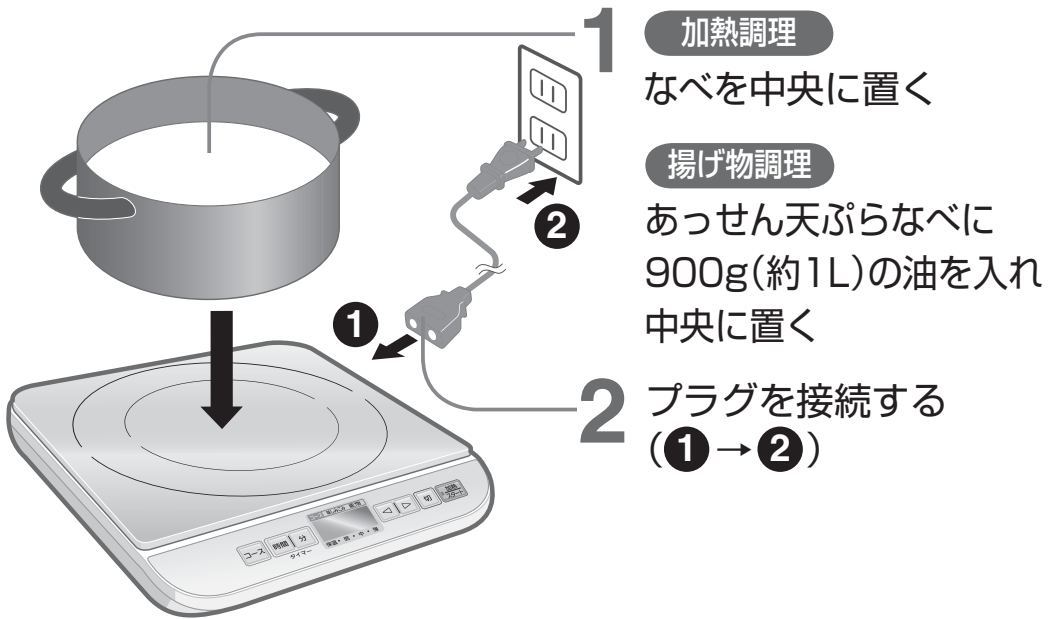
ご注意

- 土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わないでください
- 形状や火力などによっては、本製品が故障したり、なべが損傷するものがあります。
- IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できないものがあります。

使えるなべは？

基本の使い方

準備



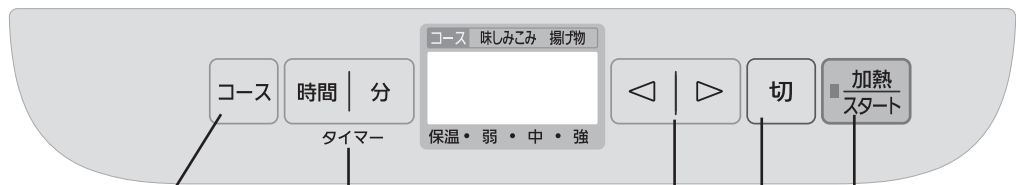
加熱調理

なべを中央に置く

揚げ物調理

あっせん天ぷらなべに
900g(約1L)の油を入れ
中央に置く

2 プラグを接続する
(1 → 2)



- コース**
● 味しみこみ・揚げ物を選ぶ。
- タイマー**
● 揚げ物コースには使えません。
● 味しみこみコースには使えません。
- 加熱** (oマーク付き)
● 火力調節 / 温度調節 (◀・▶マーク付き)
- 切** (◀マーク付き)

異常ではありません

使いはじめは

● 排気口などから、においがすることがあります。

使用中は

- 「ピチッ」という音がすることがありますが、なべの熱膨張によるものです。
- なべの種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。なべの位置をずらすと止まることがあります。
- 本体内部からファンの運転音などがします。ファンの運転音は、火力に応じて2段階に分けています。(火力「中」以下では、小さくなります)
- 排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

操作

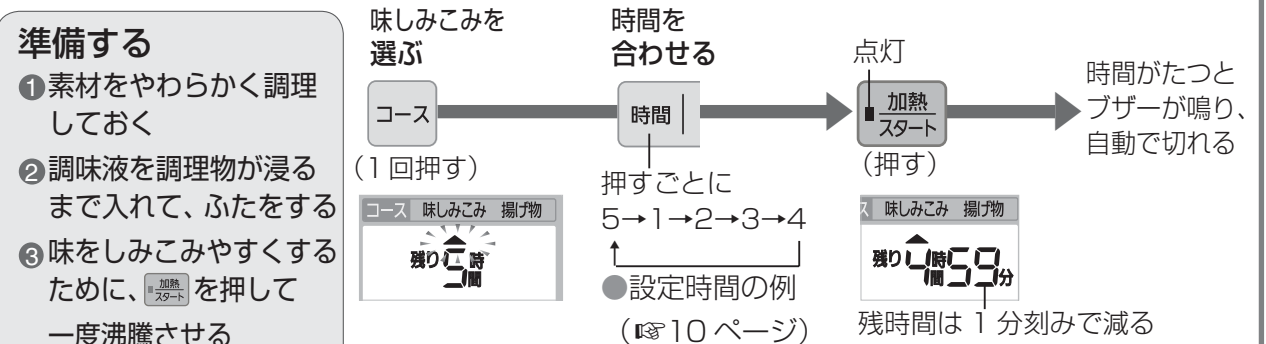
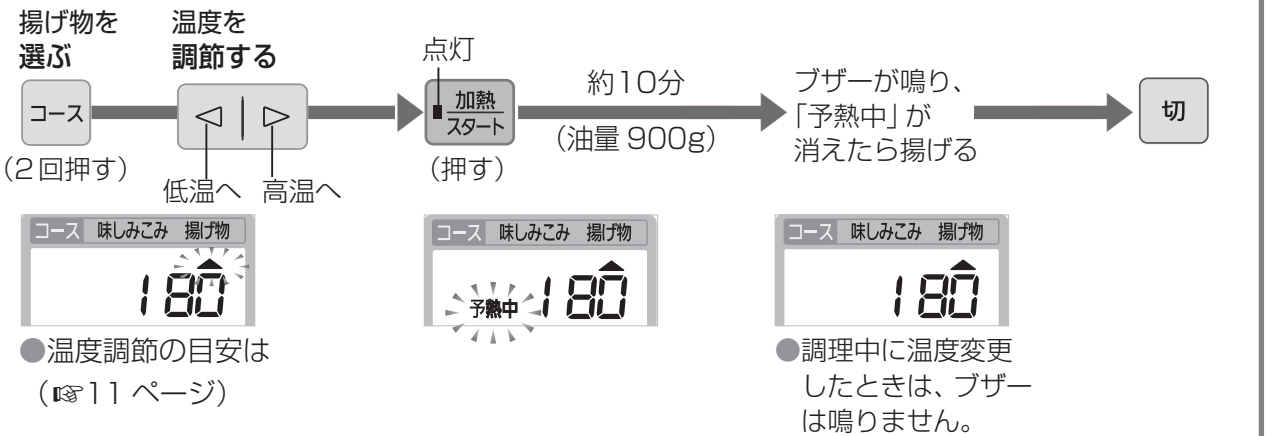
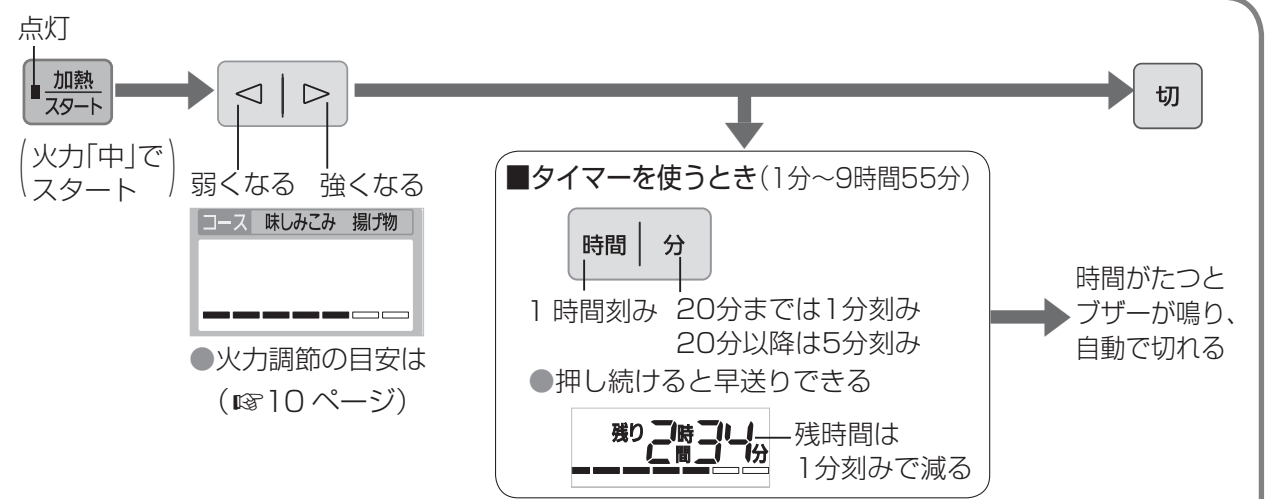
ゆでる
煮る
蒸す
いためる
焼く

揚げる

煮崩れせずに
味を
しみこませる

放置するだけでは
味がしみこみにくい
料理に便利です

※素材はやわらかく
なりません。



- お願い**
- カレーなど粘度の高いものには使わない。
 - 調理物+調味液の重さは700g~4,000gにする。
 - 底面の反りが2mm以上あるなべは使わない。

■ 使用後はプラグを抜く

IH 調理のポイント

火力調節の目安

●なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。様子を見て火力を調節してください。



一般的に使われる火力	とろ火	弱火	中火	強火			
IHに表示している火力	保温	・	弱	・	中	・	強
消費電力(約)	75W	150W	260W	450W	700W	900W	1,400W
なべ物			すき焼き・寄せなべ				
煮物			筑前煮・肉じゃが				
煮込み	黒豆	おでん・カレー・シチュー					
焼き物			ホットケーキ・お好み焼き			焼き肉・ステーキ	

沸騰

ご注意

■みそ汁・カレーなどを煮たり温めたりするときは

弱火でときどきかき混ぜる

●水や調理物が、突然沸騰して飛び散ることがあります。(突沸現象と言われるもの)

■いため物・焼き物をするときは

そばを離れない・加熱しすぎない(予熱の火力は弱めにする)

●少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します。

●なべの底が薄いものや反っているものは、強火で予熱すると赤熱することがあります。

「味しみこみ」設定時間の例

●おでん・豚の角煮など、じっくり味をしみこませたい調理…2~5時間

●魚の煮付けなど、煮崩れしやすい調理…1時間

温度調節の目安(揚げ物)

●なべの材質・形状、食材などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。調理のできぐあいにより、温度を調節してください。

温度(約)℃	140	150	160	170	180	190	200
					手作りコロッケ		
					冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら(魚介類)		
あっせん天ぷらなべ 油900g(約1L) を使った場合					フライ・串カツ・鶏のからあげ		
					ドーナツ・天ぷら(野菜)		
				大学いも			

温度調節を正しく機能させるために

■必ずあっせん天ぷらなべで(※P.6)

■油は900gが基本

800g未満の油では調理しない。
(少ないと発火の原因に)

- なべは加熱部の中央に置く。
- なべ底が反ったり変形したら使わない。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除く。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 予熱を始めた後、油を継ぎ足したりしない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までにする

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

●材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂します。

切り目などを入れる

〈えび〉
尾の先を切る。

〈いか〉
皮をむき、両面に切り目を入れる。

〈ししとう〉
縦に切り込みを入れる。

〈ゆで卵(うずらなど)〉
串などを刺す。

水分をふき取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜

ドーナツなどの生地は必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

■揚げすぎに注意!

●揚げすぎると破裂します。(なべに揚げ残しがないか、常に確認)

- けんさきいか、するめいかなど
- コロッケ
- 中が空洞の野菜(ししとう、おくらなど)
- ゆで卵(うずらなど)

お手入れ

きれいにお使いいただくために
ご使用のたびにお手入れを
調理物・油が焼き付くと
取りにくくなります

●お手入れは、プラグを抜き、冷えてから。

トッププレート

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る

油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めてふきんに
しみ込ませてふき取る

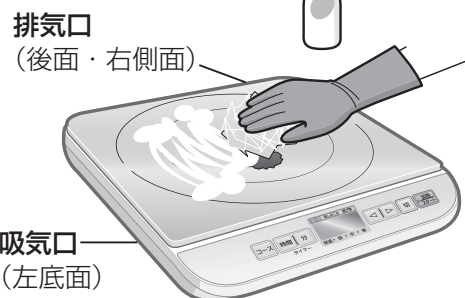
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤
（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。
（変色の原因）

吸気口・排気口

ほこりなどがたまっていたら掃除機で吸い取る
（ほこりが付いたままで使うと故障の原因）

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、
丸めたラップやアルミ箔で
こすり取る



次の表示が出たら・・・

●安全機能が働くと、表示でお知らせします。[切]ボタンを押し、次の方法で直してください。

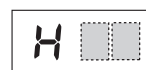
表示	原因	直し方	参照P
U 12	吸・排気口目詰まり検知 ●吸・排気口をふさいでいたり、ほこりが たまっていたりして、本体内部の温度が 高くなった。	●吸・排気口をふさいでいる ものを取り除く。 ●吸・排気口を手入れする。	— 12
U 15 ※ピピ…と ブザーでも お知らせ。	揚げ物そりなべ検知 ●天ぷらなべの底に約 1mm 以上の反りが あったり変形している。 ●トッププレートやなべ底に異物や汚れが こびり付いている。 ●予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレ- ートが熱いうちに揚げ物をした。 ●古い油を使っている。 ●揚げカスがたくさん沈んでいる。	●反ったり変形していないな べを使う。 ●異物や汚れを取り除く。 ●[切]ボタンを押し、トップ プレートを冷ましてから再 度キー操作する。 ●できるだけ新しい油を使う。 ●揚げカスを取り除く。	7 — 11
U 17	本体内部高温検知 ●底が反ったり、変形しているなべを使っ たために、本体内部の温度が高くなった。 ●トッププレートやなべ底に異物や汚れが こびり付いている。	●反ったり変形していないな べを使う。 ●異物や汚れを取り除く。	7 12

故障かな？

●お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

表示	原因	直し方	参照P
ボタンを押しても 受け付けない	●電源プラグ・器具用プラグが確実に 差し込まれていない。	●プラグを確実に差し込む。	8
ボタンを押すと [確認] を表示する (約 1 分後に消灯する) なべなし自動 OFF	●なべを置いていない。 ●使用中になべを外した。 ●なべの位置が中央からずれている。 ●使えないなべを載せた。	●なべを置く。 ●なべをトッププレートの 中央に置く。 ●IH で使えるなべを使う。	8 6
タイマーが使えない	●[揚げ物]コースにはタイマーが使えません。		8
[コース]ボタンを 受け付けない	●タイマーがセットされている。	●[切]ボタンを押し、タイ マーセットを取り消す。	—
●表示と実際の油温がず れる ●揚げ物の予熱時間が長 すぎたり、油温が低い	●温度の高い油を使って予熱した。 ●焼き物の直後などトッププレート が熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えて から常温の油を予熱する。 ●トッププレートが冷えて から揚げ物をする。	11
使用中に通電が止まっ ていた 切り忘れ防止機能	●[揚げ物]コースで1時間、[加熱]ボタ ンで2時間以上操作をしていない。	●再度、ボタン操作する。 ※2時間以上の煮込みなど にはタイマーを使う。	—
使用中に火力感がなくなる 温度過昇防止機能	●なべ底の温度が上がりすぎると、自動的に通電をコントロールします。 温度が下がると自動的に火力は強くなります。 ●空焼きすると働く場合もあります。なべの中をご確認ください。		—
使用中に なべから音がする	●なべの種類によっては、「キーン」 「ジー」「ブーン」など共振する音 がします。 ●使用中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることが ありますが異常ではありません。	●なべの位置を少しずらす か、置き直すと止まるこ とがあります。	—
本体から出る音が大きくなっ たり、小さくなったりする	●ファンの運転音は、火力に応じて 2 段階に分けています。 火力「中」以下では、小さくなります。		—
スイッチを切っている のに本体が温かい	●プラグを接続していると、本体内 蔵の電気部品で約1.2Wの電力 が消費されます。	●使用後はプラグを抜く。	9
電源プラグを抜き差し したときに火花が飛び ることがある	●瞬間的な放電によるものです。異常ではありません。		—

●以上の処置で直らないときや H 表示が出たときは・・・



●プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみる。

→表示が消えない場合は、故障です。

表示内容 (H のあとの 2 桁の数字) をお買い上げの販売店にご連絡ください。

お手入れ / 次の表示が出たら・・・

故障かな？

保証とアフターサービス (よくお読みください)

修理・お取り扱い・お手入れ
 などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
 お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…
 ●修理は
 サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
 ●使い方・お買い物などのお問い合わせは
 「お客様ご相談センター」へ！

■保証書 (別添付)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

■補修用性能部品の保有期間 6年

当社は、この [IH] 調理器の補修用性能部品の、製造打ち切り後 6 年保有しています。
 (注) 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。

修理を依頼される時

「次の表示が出たら」「故障かな?」(P.12~13)に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店へ**ご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	[IH] 調理器
品番	KZ-PH30P
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。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、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

- 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をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- 保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- 修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料 は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
<http://panasonic.jp/support/>

修理に関するご相談
 パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル (全国共通番号) **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口にご連絡ください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談
 パナソニック お客様ご相談センター

365日 / 受付9時~20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**
 ■携帯電話・PHSでのご利用は… **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)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル (全国共通番号) **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口にご連絡ください。

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口へ転送させていただく場合がございます。

北海道地区		近畿地区	
札幌 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広 帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477	滋賀 栗東市豊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021	奈良 大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
旭川 旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	函館 函館市西栲589番地241(函館流通センター内) ☎(0138)48-6631	京都 京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123	和歌山 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
		大阪 大阪市城東区関目2丁目15-5 ☎(06)6359-6225	兵庫 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140

東北地区		中国地区	
青森 青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326	宮城 仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117	鳥取 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695	浜田 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
秋田 秋田市外旭川字小谷地3-1 ☎(018)868-7008	山形 山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100	米子 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129	岡山 岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
岩手 盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130	福島 郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308	松江 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128	広島 広島市西区南観音1丁目13-5 ☎(082)295-5011
		出雲 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	山口 山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720

首都圏地区		四国地区	
栃木 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555	東京 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780	香川 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388	高知 高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
群馬 前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075	山梨 甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5822	徳島 徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253	愛媛 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544
茨城 つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756	神奈川 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720		
埼玉 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	新潟 新潟市東区東明1丁目8-14 ☎(025)286-0180		
千葉 千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034			

九州地区		沖縄地区	
福岡 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036	熊本 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067	沖縄 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207	
佐賀 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151	天草 天草市港町18-11 ☎(0969)22-3125		
長崎 長崎市東町1919-1 ☎(095)830-1658	鹿児島 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657		
大分 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815	大島 奄美市名瀬朝仁町11-2 ☎(0997)53-5101		
宮崎 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213			

中部地区		九州地区	
石川 金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608	愛知 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225		
富山 富山市根塚町1丁目1-4 ☎(076)424-2549	岐阜 岐阜市中鶉4丁目42 ☎(058)278-6720		
福井 福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)21-0622	高山 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613		
長野 松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209	三重 津市久居野村町字山神421 ☎(059)254-5520		
静岡 静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000			

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608

仕様

IH

調理器

取扱説明書

電 源	交流 100 V 50-60 Hz 共用
消 費 電 力	1,400 W
加 熱 (約)	75 W 相当 ~ 1,400 W
コ ー ド 長 さ	1.9 m
大 き さ (約)	幅 30.4 cm 奥行 34.5 cm 高さ 5.3 cm
質 量 (約)	2.3 kg

●プラグを接続しただけでの消費電力は約1.2Wです。

愛情点検

長年ご使用の IH 調理器の点検を！



こんな症状はありませんか

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- トッププレートにひび割れができた

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ

おぼえのため
記入されると
便利です

お買い上げ日

年 月 日

販 売 店 名

品 番

KZ - PH30P

☎ () —

* 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック株式会社 IH クッキングヒータービジネスユニット

〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

© Panasonic Corporation 2008

ZY02-821
F1008Y0