

仕様

電 源	KZ-12BP	KZ-11BP
消 費 電 力	単相200V (50-60 Hz 共用)	交流100V (50-60 Hz 共用)
大 き さ (約)	2,000 W	1,300 W
質 量 (約)	幅318 mm×奥行372 mm×高さ88 mm	4.3 kg
火 力 調 節 (約)	4.3 kg	3.4 kg
揚 げ 物 温 度 調 節 (約)	8段階調節 80 W相当~2,000 W	7段階調節 80 W相当~1,300 W
	7段階調節 140~200 °C	

●待機電力…約0.7 W ※電源スイッチが「切」の状態。

IH クッキングヒーター かんたん IHブック

- 直火がないので立ち消えいや
- 引火の心配がありません！

Panasonic®

取扱説明書

IH クッキングヒーター(家庭用)

品番 KZ-12BP(200V)
KZ-11BP(100V)

かんたん IHブック



愛情点検		長年ご使用のIH クッキングヒーターの点検を！			
		<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none">●焦げ臭いにおいかする●触るとビリビリ電気を感じる●トッププレートにひび割れができる <p>ご使用中止</p> <p>事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口に点検をご相談ください。</p>			
便利メモ		お買い上げ日	年 月 日	お買い求め先	
おぼえのため 記入されると 便利です。		品 番		（ ）	—

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。

※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 キッチンアプライアンス事業部

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2008

ZY02-B159
S100BYB014

このたびはIH クッキングヒー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「安全上の注意」(4~6ページ)を必ずお読みください。

■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先」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。

■電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

保証書・設置説明書別添付

ZY02-B159

毎日使うから…便利・清潔・快適に

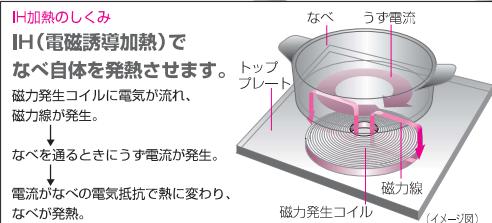
火を使わないから快適

- ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。
また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

汚れたらサッとふける

トッププレート&トップフレーム

- いつまでもきれいにお使いいただくためには
こまめなお手入れが肝心です。(☞P.19ページ)



初めてIHをお使いになる方へ

- IHは高火力です。
安全に、そして上手に調理いただくため
「安全上のご注意」と「IH調理のコツ」を
よくお読みください。

IHレシピ集や
IHクッキングヒーターに関する情報をもっと見てみたい!

<http://sumai.panasonic.jp/ihook/>



お問い合わせの多い項目が
すぐに探せます。

このなべは 使えますか?

ページ

8 このなべは 使えますか?

ページ

新しく買うときは、マークで確認!
お手持ちのなべは、こうして確認!



19 トッププレート が汚れた!

ページ

19 トッププレート が汚れた!

焦げ付いた! 変色した! しみが付いた!



毎日の
使い方

- 加热調理(ゆでる・煮る・蒸す・いためる・焼く)
●自動湯沸かし
●掲げ物

安全上のご注意

4

使用上のお願い

7

使えるなべは?

8

各部の名前

10

もくじ

確認と ご注意

4

毎日の 使い方

11

IH調理のコツ

14

お手入れ

19

次の表示が出たら…

20

故障かな?

21

保証とアフターサービス

23

仕様

裏表紙

22 なべから音がする!

ページ

22 なべから音がする!

「キーン」「ジー」「ブーン」…など

本体から音がする!

電源スイッチを切ったのに…?



長く 使うために

2

お手入れ

20

次の表示が出たら…

21

故障かな?

22

保証とアフターサービス

23

仕様

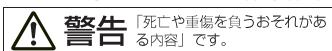
裏表紙

3

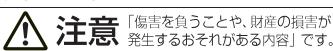
安全上のご注意

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。

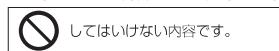


「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。



「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…



揚げ物をするときは

- そばを離れない
- 500g(0.56L)未満の油量で調理しない



- 揚げ物切/入で調理する
- 必ず、「あっせんの天ぶらなべ」を使う（[p.8](#)ページ）
- 底が反つ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)

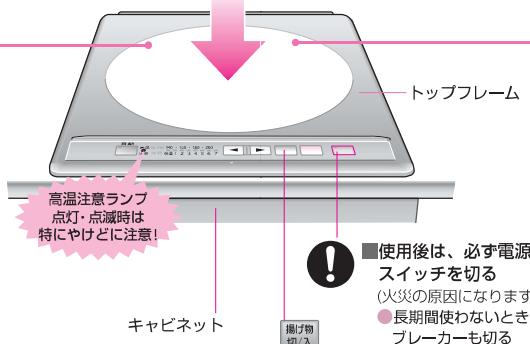
いため物・焼き物をするときは

- 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。



トッププレート(ガラス製)・トップフレームには

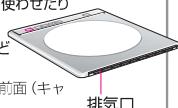
- なべ以外の物を置かない
 - カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど（誤って加熱すると爆発します）
 - レトルトパック、アルミ箔なべ、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など（破裂によるけが、加熱による発火の原因になります）
 - 金属製スプーン、なべのふたなど（加熱によるやけどの原因になります）
- 使用中や使用後しばらくは触れない（やけどの原因になります）
- 強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない（ひびが入ったり、割れると）（感電の原因になります）



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)

- 可燃物をトッププレートに置いたり、近づけない
 - ふきん、紙パック、食品トレイなど
- 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ない
- 吸・排気口に、ピンや針金など金属製の物を入れない
 - ※吸気口は、本体底面または前面（キャビネット内）にあります。
- 分解・修理・改造をしない
 - ⇒修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談を。



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
 - 触るとビリビリ電気を感じる
 - トップフレームにヒビ割れができる
 - ⇒すぐに電源スイッチとブレーカーを切り、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)

⚠ 注意

液体を加熱するときは

- 加熱する前にかき混ぜる
 - だし汁・みぞ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物(水や調理物を加熱していると、突然噴き出したりなべが飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因になります)

発火、やけど
けがなどを防ぐ
ために…



医療用ペースメーカーなどを お使いの方は

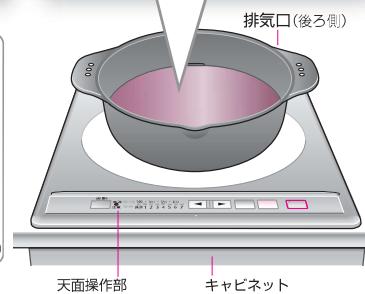
- 念のため医師とよくご相談ください
(本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります)

次の点もご注意ください

- なべを不安定な状態にしない
(落して、けが・やけどの原因になります)
- なべの下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
(敷物が焦げたり、温度調節機能が正しく働かずについて調理物が燃えたりします)
- 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)

揚げ物をするときは (発火・やけどに注意!)

- 油煙が多く出たら
すぐに電源スイッチを切る
(加熱を続けると、発火します)
- 油の飛び散りに注意する
- 他の機器(ガスコンロなど)で
あらかじめ加熱した油を使わない
(「油温度制御装置」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



使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

■磁気に弱いものを近づけない

- ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなることがあります)



- ICカード・キャッシングカード類など
(記録が消えたり、壊れます)

IHクッキングヒーターの上で 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
(IHクッキングヒーターが故障します)



キャビネットに調味料・食品などを 置かない

- (排熱により、調味料・食品などが変質します)

■天面操作部に熱いなべなどを置かない (損傷することがあります)

■トッププレート・トップフレームに酸の強い 食品が付いた場合は、早めにふき取る

- ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
(放置すると変色します)

■トッププレート・トップフレームをなべ底で こすったり、トップフレームに熱いなべを 置かない (傷付いたり、変色します)

■吸・排気口をふさがない

- フィルター(吸・排気口)目詰まり検知が
働いて、通風を停止します。
※吸気口は、本体底面または前面(キャビネット内)にあります。



■なべがトップフレームに乗り上げた状態で 使わない

- (安全機能が正しく働かなかったり、うまく)
調理できないことがあります

揚げ物をするとき

■油の飛び散りを少なくするために

- 油が飛び散りやすい材料は、きちんと
下ごしらえする(☞18ページ)
- なべの内側に水滴がついたまま油を入れない
- 油温が適温にならないうちに材料を入れない
(油温が上がってくると、油が飛び散ります)

■顔を近づけない

使えるなべは？

確認のしかた

新しく購入するとき

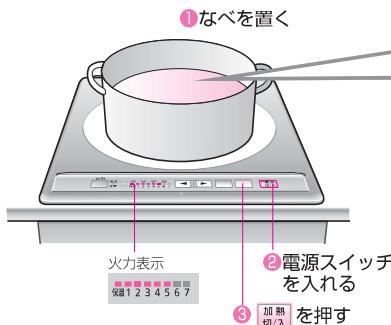


マークを確認！

財団法人「製品安全協会」が認定した
IHクッキングヒーター対応の商品です。

または
あっせんなべをお勧めします。
(お買い求め先にお問い合わせください)

お手持ちのなべを確認するとき



なべに… 水を入れて 加熱してみる！

使えるなべは
火力表示が点灯
(加熱スタート)
●確認したら切る。

使えないなべは
火力表示が点滅
(1分後、表示が消え通電停止)

揚げ物をするとき

必ず

あっせんの天ぷらなべを
使う！



品番: KZ-T1K
希望小売価格: 2,200円
大きさ: 内径約22.1cm×深さ約8.3cm
●お買い求め先にお問い合わせください。
(税抜・2014年1月現在)

自動湯沸かしをするとき

必ず

CH-IH **IH**付きの
なべを使う！

●1mm以上の反りがあるなべは使わない。
(沸騰が続き、フツーがすぐに鳴ります)
●内側がフッ素樹脂加工されたものは、センサーで
正しく検知できない場合があります。

見分け方のポイント

底の形状



- 平らで、トッププレートに密着する
- 底径12cm~26cm
- 26cmを超えると、トップフレームに乗り上げて正常に加熱できないことがあります。



- 約3mm以上の反りがある・脚がある
- 底が丸い
 - 安全機能が正しく働きません。
 - 加熱できないことがあります。
 - 火力が弱くなります。
- 底が薄過ぎる
 - 反ることがあります。

材質



ステンレス
ホーロー

なべ底に磁石が付く
(磁石で見分ける)
ことができます

●一層なべく(1B-0)
●多層なべ

なべ底に磁石が付かない
(一層なべく1B-0)
●なべの種類によっては、火力
が弱くなるものがあります。

●多層なべ
(アルミや銅を挟んでいるもの)



耐熱ガラス



土なべ

ご注意

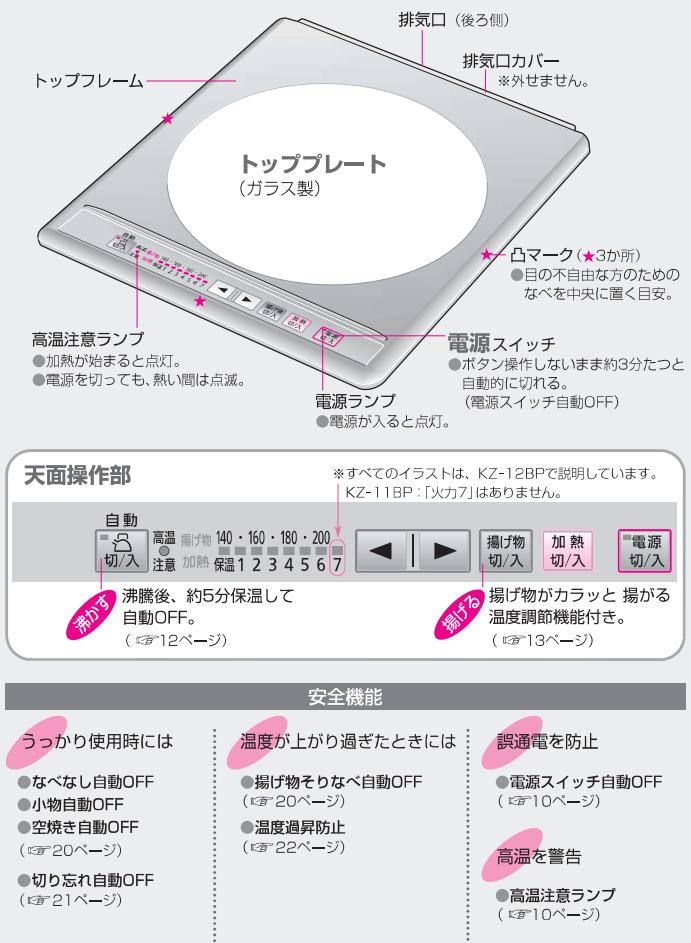
- 土なべなどの陶磁器は、「IH用」と表示されていても使わない。
- 形状などによっては、本製品が故障します。
- IHヒーターが高温になると、通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

ホーロー加工品について

- 空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。
- 底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。
- 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。

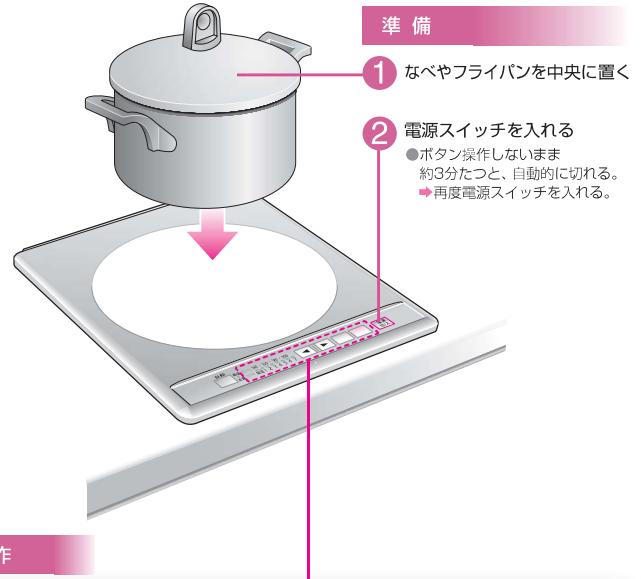


各部の名前

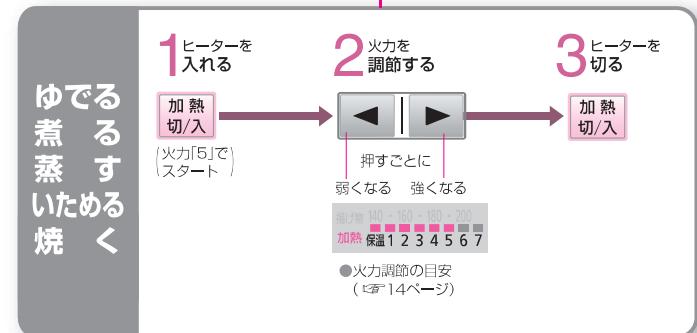


使い方

加熱調理

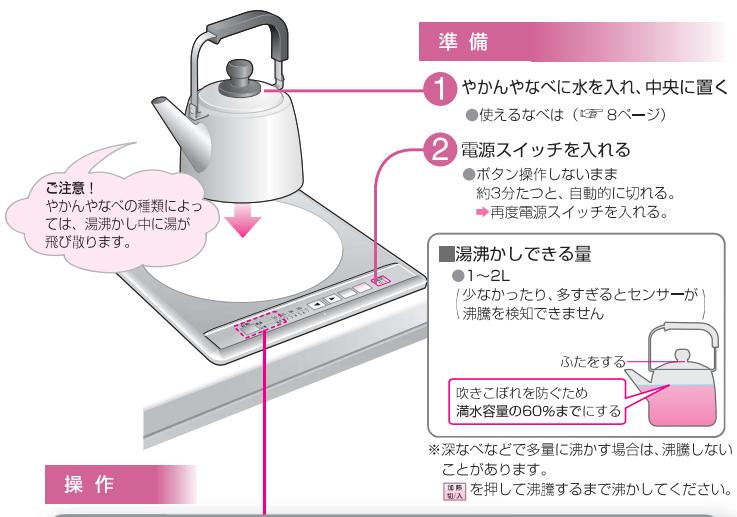


操作

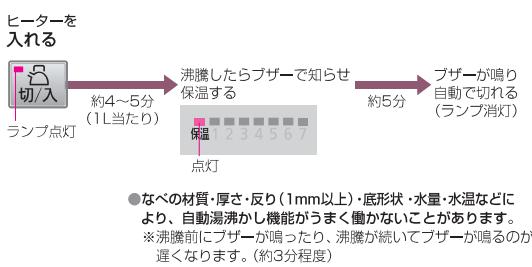


使い方

自動湯沸かし



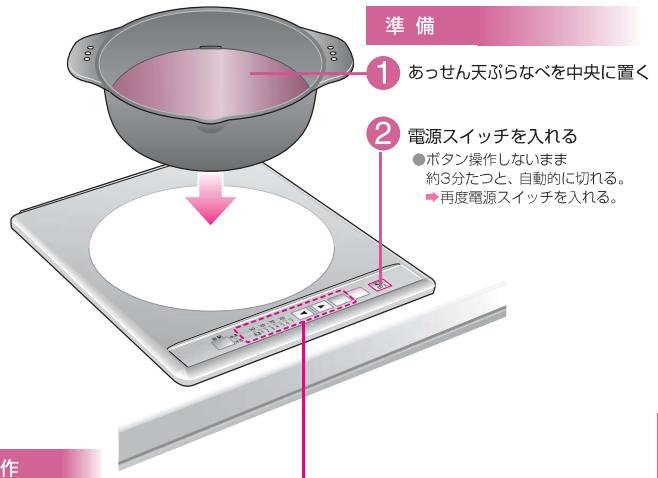
操作



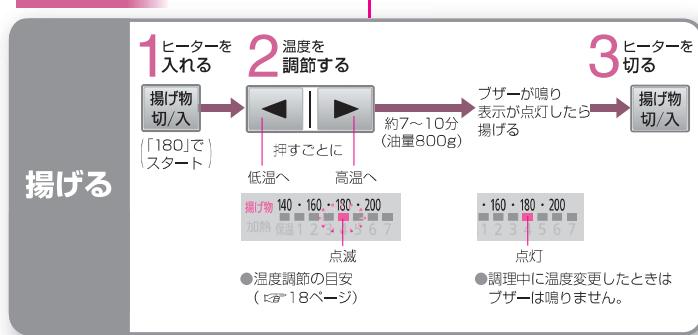
お願い

- 次のような使い方をしない。(センサーで検知できなかったり、通電が停止することがあります)
 - しため物の直後など、トッププレートが熱いときに使わない。
 - ヒーター中央のセンサーやなべ底などが汚れたままで使わない。
 - ふたをしてないで沸かさない。
 - 途中でふたを開けたり、やかんやなべを動かしたり、水や湯を継ぎ足さない。
 - 常温の水以外(だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど)を沸かさない。
 - 湯沸かし中に、湯の飛び散りが気になるときは「ふたを少しづらす」などしてください。

揚げ物



操作



使い方
● 自動湯沸かし ● 揚げ物

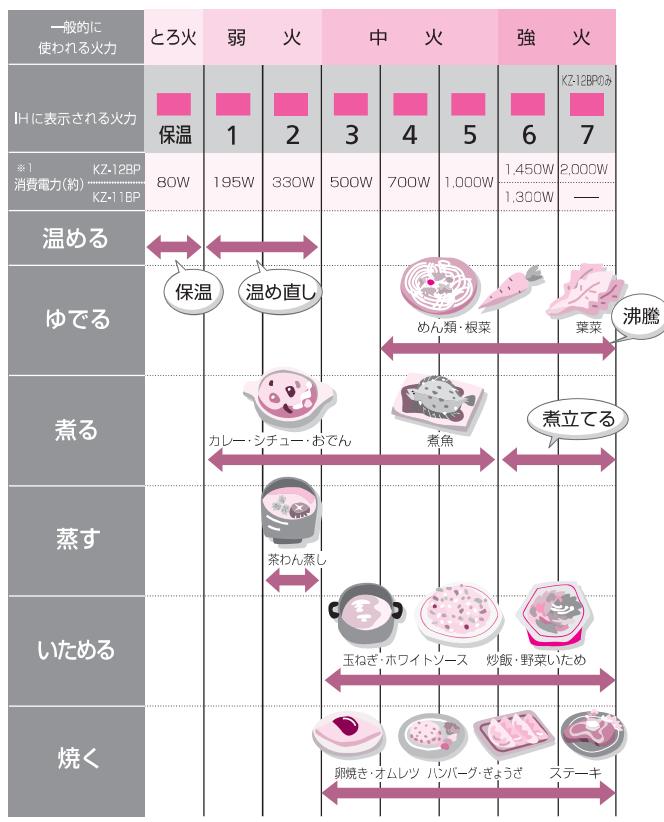
IH調理のコツ

火力調節の目安

一般的な料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。

様子を見ながら火力調節してください。

■なべの発熱量は材質により異なります。
鉄⇒ホーロー⇒有磁性ステンレス(18-0)⇒ステンレス一層なべ(18-8,18-10)の順で弱くなります。



調理別のポイント

火力を上手に 使い分ける

焦げ付かないように
時々かき混ぜる



- 煮立てるとき ⇒ [6~7]
- おでんなどサラッとした煮込み ⇒ [2~3]
- シチューなどトロッとした煮込み ⇒ [1~2]
- みそ汁の温めは、なべ底のみそをかき混ぜてから [1~2] の火力で。



〈ゆでる〉

メニュー例	沸騰までの火力	火力調節の目安 (KZ-11BP: 火力[6]まで)
スパゲティ		[4~5] めんを入れてゆでる (8~10分: めんにより調節)
葉菜	[6~7]	[6~7] 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚		[2] アクを取り、じっくりゆでる (40~50分)
根菜	[6~7]	[4~5] やわらかくなるまでゆでる (材料は水から入れる)

ゆでる 煮る

ときどきかき混ぜる

メニュー例	火力調節の目安 (KZ-11BP: 火力[6]まで)	
煮魚	煮汁を煮立てる [6]	魚を入れて煮る [4~5] (10~15分)
おでん	材料を煮立てる [6]	じっくり煮込む [2] (2~3時間)
ポトフ	豚肉をゆでて アクを取る [6~7]	豚肉がやわらかく なるまで煮込む [2] (約1時間) ⇒ [6~7] 野菜を加えて 煮立てる 野菜がやわらかく なるまで煮込む [2] (30~40分)



ときどきかき混ぜる

長時間、煮込むときは
約45分で「切り忘れ自動OFF」(☞21ページ)が働いて途中で切れます。
再度ボタン操作してください。

IH調理のコツ

調理別のポイント



必ずあっせんの
天ぶらなべで
(KZ-T1K)

油は800gが基本

500g未満の油量で調理しない。
(発火の原因になります)

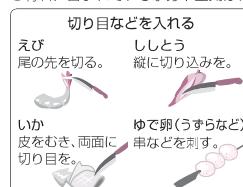
揚げる

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

■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するため。



■揚げ過ぎに注意!

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

- 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)

なべに揚げ残しかないか、常に確認を。



お手入れ

■お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

きれいにお使いいただくために
毎日必ずお手入れを…

調理物・油が焼き付くと
取りにくくなります。

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。
(変色します)

天面操作部

■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

排気口カバーの上

調理物などが落ちたり汚れが付いたときは、こまめにふき取る

トップフレーム

■調味料が付いたときは
すぐにふき取る
(放置すると、汚れが残ります)

■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、丸めたラップでこすり取る
●磨き粉・たわし・スポンジのナイロン面などは使わない。
(表面が傷付きます)

アドバイス
なべ底の汚れも取り除く
●トッププレートに
焼き付いて汚れの原因に。

次の表示が出たら…

●次の方法で直してください。

表示	原因	直し方	参照ページ
	●排気口をふさいでいたり、ほこりがたまつて、使用中に本体内部の温度が高くなつた。 ●キャビネットの機密性が高く、充分な吸気ができていない場合に表示することがあります。 ▶お買い求め先にご相談ください。	●排気口をふさいでいるものを取り除く。 ●排気口を手入れする。	7
	●なべを置いていない。 ●使用中に、なべを外した。 ●なべがヒーターの中央大きくずれている。 ●使えないなべを使っている。	●なべを置く。 ●なべをヒーターの中央に置く。 ●使えるなべを使う。	11 12 13
	●ナイフ・スプーンなど金属製の小物を加熱した。	●小物を取り除く。	—
※処置をしないで放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します。			

●次の方法で直し、[切入]ボタンで表示を消してください。

表示	原因	直し方	参照ページ
	●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止します。 ※なべの種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●なべに調理物を入れて再度ボタン操作する。	—
	●なべ底に約2mm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。 ●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 ●熱い油を予熱した。 ●予熱中に油を継ぎ足した。 ●[■] (油温) で煮込みをすると、表示することがあります。	●底が反ったり、変形していないあっせんの天ぷらなべを使う。 ●異物や汚れを取り除く。 ●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。 ●常温の油を使って予熱する。 ●再度、温度設定し直す。	18 19 18

表示	原因	直し方	参照ページ
	●トッププレートが熱いときに自動湯沸かしをした。 ●フッ素樹脂加工のなべを使うと、表示することがあります。	●トッププレートが冷えてから、自動湯沸かしをする。	12
	●自動湯沸かしで空きすると、表示することがあります。		—

■以上の処置で直らないときや、表示が順次点灯するときは…

KZ-12BP・KZ-11BPに表示するもの	KZ-12BPだけに表示するもの
●左から ●右から 	●左から ●右から

●故障です

▶電源スイッチとブレーカーを切り、「表示の流れと位置」をお買い求め先にご連絡ください。
(例：左から1・2・3、右から6・5・4など)

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。

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
■ヒーターが使えない・切れている	IHクッキングヒーターが使えない	●電源スイッチを入れていない。 ●電源スイッチを入れてから、ボタン操作しないまま約3分たつた。	11 12 13
■使用中にヒーターが切れていた	切り忘れ自動OFF	●ボタン操作しないまま約45分過ぎると、ブザーで知らせて通電を停止します。	—
		●再度電源スイッチを入れ、ボタン操作する。	—

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。

こんなときは	原因	直し方	参考ページ
■火力が弱くなる			
火力感がなくなる	温度過昇防止 ●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。 (いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに、よく働きます) 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。	-	
■その他	●IH用と表示している土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使った。 ➡ 土なべは「IH用」と表示してても使わない。	9	
本体から音がする	●本体内部にある冷却ファンの音です。 電源スイッチを切っても、本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。 湯浸が下がると、自動的に止まります。	-	
加熱中に なべから音がする	●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。 (取っ手にわざわざ振動を感じたり、なべが動くことがあります)	-	
	●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。		
	●加熱中になべを外すと、「ブーン」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。	-	
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 ➡ 何回か使って、茶褐色になったり濁った油を使つた。 ●なべ底に揚げカスがたまっている。	18	
	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。 ➡ できるだけ新しい油を使う ➡ 揚げカスをこまめに取る。		
	●沸騰が約3分程度続いてブザーがなるのは、異常ではありません。		
自動湯沸かしの ブザーが ●沸騰しても鳴らない	次の場合は、さらに沸騰が続きます。 ●なべに1mm以上の反りがある。 ●水量が1l未満。 ●お湯を使った。	12	
	●反りが1mm以下のなべを使う。 ➡ 1~2Lの水量にする。 ●常温の水を使う。 ※止められた場合は、 ➡ 切る。		
自動湯沸かしの ブザーが ●沸騰する前に鳴る	●2L以上の水を入れた。 ●底が厚すぎるなべを使った。 ●途中でなべを動かしたり、水を継ぎ足した。 ●ヒーター中央や、なべ底が汚れている。	12	
	●1~2Lの水量にする。 ●厚さが4mm未満のなべを使う。 ●動かしたり、水を継ぎ足さない。 ●お手入れする。 ※沸かし足りない場合は、 ➡ 沸騰するまで沸かす。		

保証とアフターサービス

よくお読みください

お取り扱い・お手入れ・修理などのご相談は
まず、お買い求め先へお申し付けください。

- 転居や譲答品などでお困りの場合は
『修理』は、修理ご相談窓口へ!
- その他は、『お客様ご相談センター』へお問合せください。

- 保証書(別添付)
お買い上げ日記入欄を記入を確かめ、お買い求め先へお受け取りください。

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。業務用にて使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

- 補修用部品部品(5年)・部品は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を適切打ち替り6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出た…」「故障かな?」(☞20~22ページ)
でござるのあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先へお連絡ください。

- 使い方、お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター	365日 受付時間: 9時~20時
電話 フリー	0120-879-554
	*本機種は業務用にはお使いいただけません。業務用にて使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。
	お買い上げ日記入欄を記入を確かめ、お買い求め先へお受け取りください。
	音声ガイダンスを短くするには、茶が聞こえたら電源スイッチの [87]と[350]を押してください。
	(番号を押しても繋がらない場合は、[#]ボタンを押してから操作してください。)
	■上記電話番号は、お問い合わせ用の回線 016-5091-1188 FAX 0120-879-236
	Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-0544 (Sundays, national holidays) Open: 9:00 ~ 17:30 (excluding Sundays, national holidays) ※お問い合わせ用回線、ご相談窓口用紙

※「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://www.panasonic.com/jp/support/>
「修理」はインターネットでのご依頼も可能です。<http://club.panasonic.jp/repair/>

■各地域の修理ご相談窓口

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

- 地区：貿易会社によって、集中修理ご相談窓口に転換させていただく場合があります。

北海道 地区	札幌 ☎ (011) 894-1255 旭川 ☎ (0162) 22-3015 帯広 ☎ (0155) 33-8478 函館 ☎ (0138) 48-6630 青森 ☎ (0172) 62-0898 秋田 ☎ (018) 868-7008 岩手 ☎ (0164) 55-6130	365日 受付時間: 9時~20時
東北地区	宮城 ☎ (022) 87-1117 仙台市宮城野区東荒井町丁目4-18 山形 ☎ (023) 614-8110 山形市平野水1丁目1-75 福島 ☎ (024) 991-9308 木戸 ☎ (026) 689-2555 群馬 ☎ (027) 254-2075 栃木 ☎ (029) 864-8756 埼玉 ☎ (048) 728-8960 千葉 ☎ (043) 206-9334 東京 ☎ (03) 727-3770 山梨 ☎ (056) 222-5822 新潟 ☎ (045) 847-9720 石川 ☎ (026) 286-0180 富山 ☎ (076) 424-2549 長野 ☎ (026) 863-9220 愛知 ☎ (052) 819-0225 岐阜 ☎ (058) 278-4520 三重 ☎ (059) 254-5520	
中部地区	岐阜 ☎ (052) 216-0230 静岡 ☎ (054) 287-9000 滋賀 ☎ (077) 216-0222 長野 ☎ (052) 819-0225 愛知 ☎ (052) 819-0225 岐阜 ☎ (058) 278-4520 三重 ☎ (059) 254-5520	
四国地区	徳島 ☎ (087) 582-5021 香川 ☎ (087) 582-5021 高知 ☎ (089) 34-3142 愛媛 ☎ (099) 905-7564 福岡 ☎ (092) 593-8002 佐賀 ☎ (095) 26-9151 長崎 ☎ (095) 83-0168 大分 ☎ (097) 555-9381 宮崎 ☎ (096) 367-6067 鹿児島 ☎ (099) 246-7050 沖縄 ☎ (098) 877-1207	
九州地区	熊本 ☎ (096) 367-6067 鹿児島 ☎ (099) 246-7050 沖縄 ☎ (098) 877-1207	
沖縄地区		

所在地、電話番号は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。

最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。<http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html>

ご連絡いただきたい内容

- ①品名 IHクッキングヒーター ②品番
- ③お買い上げ日 ④故障の状況(できるだけ具体的に)
- ⑤故障表示が出たときは、その表示内容(21ページ)

●保証期間中は：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●保証期間後は：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。(出張診断のみでも料金がかかることがあります)

●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・点検などの費用です。

■部品代 修理に使用した部品および補助材料代です。

■出張料 ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

●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(☞裏表紙)

修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリー

0120-879-554

※本機種は業務用にはお使いいただけません。業務用にて使用された場合は、修理料金がかかることがあります。

各地区の「修理ご相談窓口」はおかけください。

※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ことができます。

故障かな?
フ
タ
ー
サ
ー
ビ
ス

0513

23