

取扱説明書 IH 調理器 (家庭用)

品番 **KZ-PH34**



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」(2～4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。

保証書付き

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.30で参照)

もくじ

確認とご注意

安全上のご注意	2
使用上のお願い	5
各部の名前	6
使える鍋は？	8

使い方

加熱	10
煮込み	12
炊飯	14
揚げ物	16
レシピ	18

長くご愛用いただくために

お手入れ	24
こんな表示が出たら…	25
故障かな？	26
保証とアフターサービス	28
仕様 別売品	29

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。

❌ してはいけない内容です。

❗ 実行しなければならない内容です。

警告

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
- 800 g (0.9 L) 未満の油で調理しない
- ❗ ● 「揚げ物」コースで調理する
- 必ず別売の天ぷら鍋を使う (P.29)
- 鍋底が反ったり変形したりしていない鍋を使う
- 鍋は中央に置く
(油温が上がりすぎて、発火の原因)

炒め物・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、発火の原因)
※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

- ❗ ● 加熱する前にかき混ぜる
- だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物など
(水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねたりすることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因)

トッププレート (ガラス製) には

- ❌ ● 鍋以外のものを載せない
- 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の原因)
- レトルトパック、アルミ箔鍋・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)
- 金属製スプーン・鍋のふたなど
(加熱によるやけどの原因)
- ※無水調理用の鍋のふたなど、気密性の高い鍋のふたを温まった状態のまま置くと、ふたが密着して取れなくなったり、トッププレートが割れたりするおそれもあります。
(感電やけがの原因)
- 市販の汚れ防止カバー (鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの) など
(温度調節機能が正しく働かず、油温が上がりすぎて、発火の原因)

● 衝撃 (物を落とすなど) を加えない

(ひびが入ったり割れたりすると感電や過熱・異常動作の原因)

警告

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)

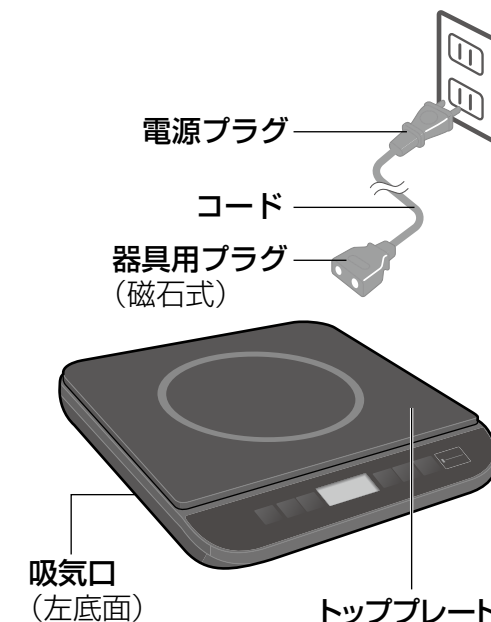
- ❌ ● 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない
- コード・プラグを傷めない
傷付ける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねるなど
- 器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない
- 乳幼児に器具用プラグをなめさせない
- めれた手で、プラグの抜き差しはしない
- ❗ ● 定格 15 A・交流 100 V のコンセントを単独で使う
- 延長コードも、定格 15 A 以上のものを単独で使う
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- プラグのほこりなどは定期的に取り除く
→ プラグを抜き、乾いた布で拭く。

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、感電のおそれ)

<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
→ すぐに、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼してください。



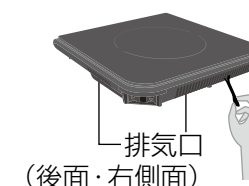
次の点もご注意ください

(火災・やけど・けが・感電の原因)

- ❌ ● 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
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない



- 吸・排気口や隙間にピンや針金など金属製のものを入れない



- 分解・修理・改造をしない
→ 修理はお買い上げの販売店にご相談ください。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



やけど、けが
発火、感電などを
防ぐために…

揚げ物をするとき (発火・やけどに注意！)

- 他のも機器 (ガスコンロなど) であらかじめ加熱した油を使わない
(温度調節機能が正しく働かず、発火の原因)
- 顔を近づけない
(やけどの原因)
- 油煙が多く出たら、すぐに電源プラグを抜く
(加熱を続けると、発火の原因)
- 油の飛び散りに注意する
(やけどの原因)
→ 油の飛び散りを少なくするには (P.16)

使用中・使用後しばらくは

- 高温部に触れない
● 鍋・トッププレートなど
(やけどの原因)
→ プラグを抜き、各部が冷めてからお手入れする。

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原因)

プラグやコードの取り扱いに注意

(ショート・漏電による発火、感電、やけどの原因)

- 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たりしない
- 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

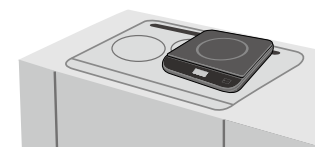
次の点もご注意ください

- 水のかかる所や火気の近くで使わない
(感電・漏電の原因)
- 鍋が滑り落ちるようなことはしない
(けが・やけどや鍋が破損する原因)
 - 不安定な所で使わない
 - 鍋がずれた状態で使わない
 - 鍋を載せたまま本体を持ち運ばない
- 鍋の下に何も敷かない
 - ラップなどの樹脂類
(敷物が溶けてトッププレートと鍋に焼き付いてくっつき、無理に剥がすとトッププレート破損の原因)
 - 紙・布巾などの可燃物
(鍋の熱で敷物が焦げる原因)
- 空焼きしたり、加熱しすぎたりしない
(調理物が燃えたり、鍋が破損したりする原因)
- 調理以外に使わない
(過熱・異常動作による発火の原因)

使用上のお願い

使用中はIH調理器から磁力線が出ます

- 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)



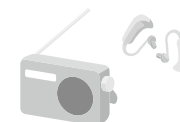
- トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使わない

- IH ジャー炊飯器など
(本製品が故障する原因)



- 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、音が小さくなったりする原因)



- IC カード・キャッシュカード類など
(記録が消えたり、壊れたりする原因)



- 吸気口・排気口を塞がない
(本体内部の温度が上がり、加熱が停止する原因)

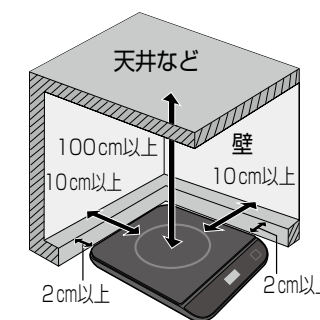
※ テーブルなどの上に長期間置いたままにすると、表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

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 (左右どちらか) 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
(敷物が焦げたり、火災の原因)

※ 不燃物の壁などのときも、同様の距離を離してください。

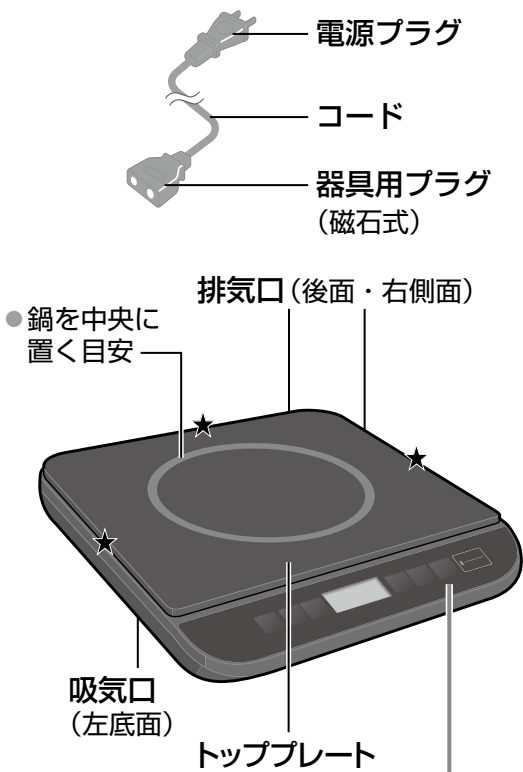


〔消防法 基準適合〕

安全上のご注意

使用上のお願い

各部の名前



目の不自由な方のために

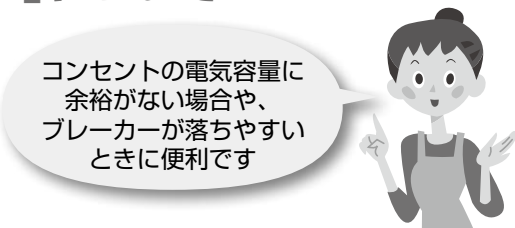
- トッププレートの中心がわかるように、凸マーク (★印部) を設けています。
- 操作部の各ボタンには、機能を意味する点字が入っています。
- ボタン操作時の基準点 (例: 「コース」ボタンは「加熱」) を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。

異常ではありません

- 使い始めは
- 排気口などから、においがすることがあります。
- 使用中は
- 鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。
鍋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3段階に分けています。(火力を下げると、音が小さくなります)
 - 排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

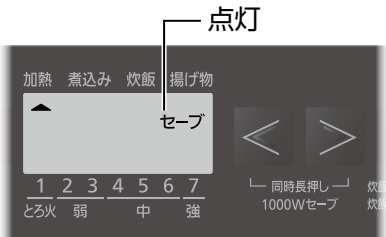
「1000Wセーブ」について

「1000Wセーブ」に設定しておく、
最大消費電力を約1400Wから
約1000Wに抑えます。



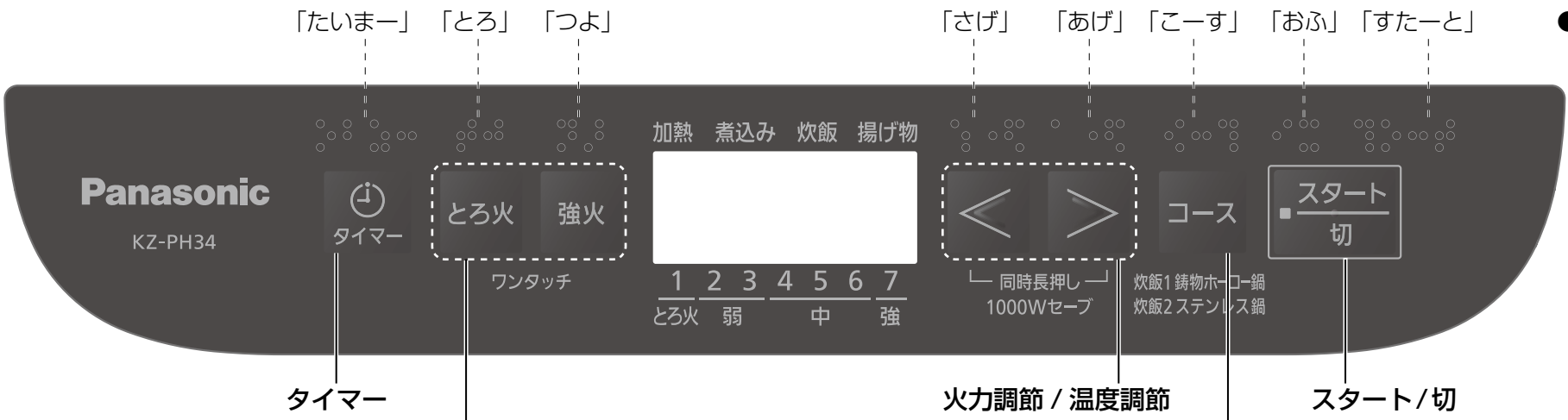
設定のしかた

■ プラグを接続した状態で、
[左] [右] を約1秒間同時に押す
(セーブが点灯する)



- 解除のしかた
→ 設定時と同じ操作をする。(セーブが消える)
- 設定／解除は、次のタイミングでもできます。
 - コース選択の途中
 - スタート後 (約30秒まで)
- 設定／解除は、プラグを抜いても記憶されています。
- 「1000Wセーブ」中は、火力感が弱くなったり予熱時間が長くなったりします。

操作部



● 点字内容は「ひらがな」で記載しています。

※表面に付いている保護用フィルムは
剥がしてお使いください。

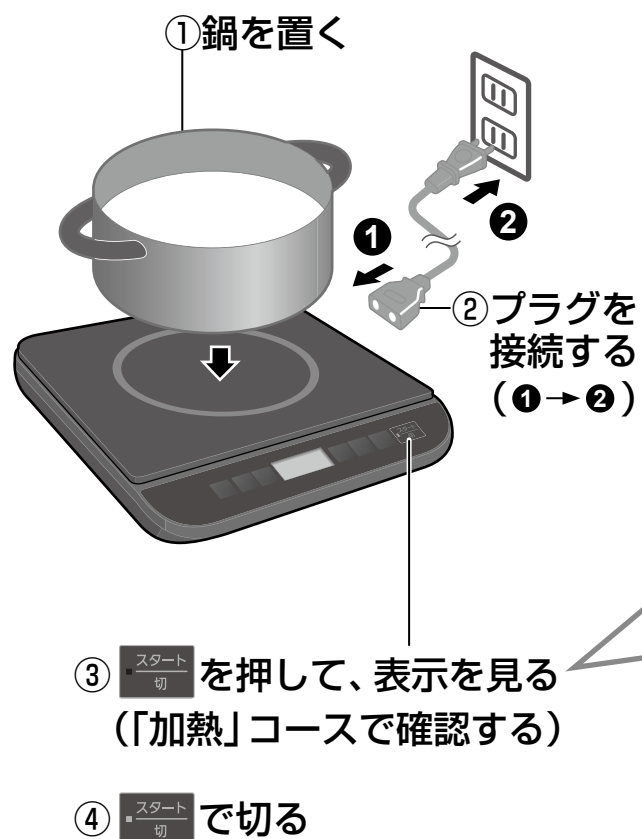
ワンタッチボタン
● 一気に火力を下げたいときや
上げたいときに。

コース
● 「加熱」、「煮込み」、「炊飯」、「揚げ物」を選ぶ。

使える鍋は？

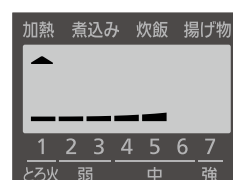
確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するとき



鍋に
水を入れて
加熱してみる！

○ 使える鍋は
火力表示が点灯

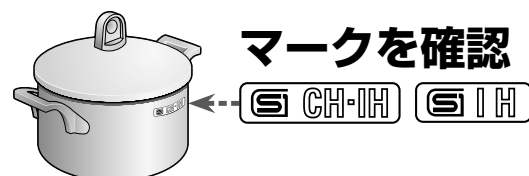


× 使えない鍋は
火力表示が点滅



鍋を新しく買うとき

■ステンレス



●一般財団法人「製品安全協会」が認証したIH対応の商品をおすすめします。

■鉄・ホーロー鍋

形・大きさを確認 (P.9)

■炊飯をするときは…

●「炊飯」コースで使える鍋についてはP.14をご覧ください。

■揚げ物をするときは…

必ず指定の天ぷら鍋
(別売)を使う

●品番・価格はP.29をご覧ください。

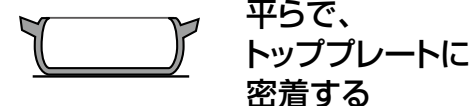


見分け方のポイント

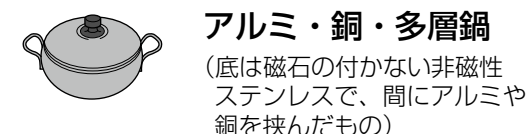
○ 使えます！



- ステンレス (特に多層鍋) は、鍋によって火力が弱くなったり、加熱できなかったりするものがあります。
- ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。(溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)



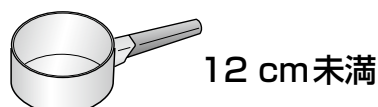
× 使えません！



●CH-IH IHマークのある市販の土鍋はお使いいただけます。



●反りの目安として、約3 mm以上のものは使わない。
(安全機能が正しく働かなかったり、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります)



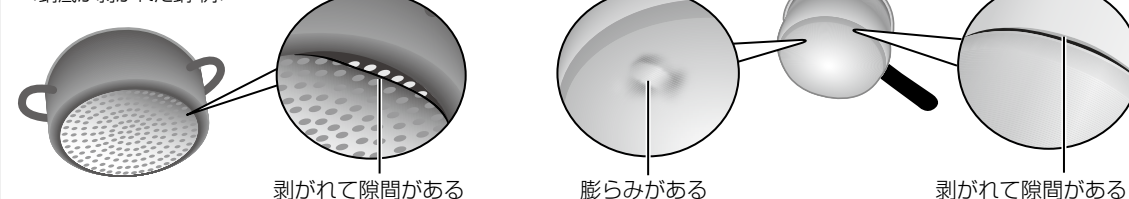
●異常を検知して、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります。

- 底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
- 「煮込み」「炊飯」「揚げ物」コースのときは、他にも制約があります。

鍋底が剥がれかけた鍋は、使わないでください。

(鍋底が剥がれかけた状態で加熱すると、剥がれた部分が 異常過熱し、トッププレートがひび割れたり変色したりする原因になります)

<鍋底が剥がれた鍋 例>



※鍋底が部分的に変色や膨らみがある鍋は、隙間が見えていなくても剥がれている可能性があります。

使える鍋は？

加熱

火力調節の目安

鍋の種類・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	1	2	3	4	5	6	7
消費電力(約)	75 W	150 W	260 W	450 W	700 W	900 W	1400 W
鍋物				すき焼き・寄せ鍋			沸騰
蒸し物			茶わん蒸し				
煮物			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	焼肉・ステーキ		

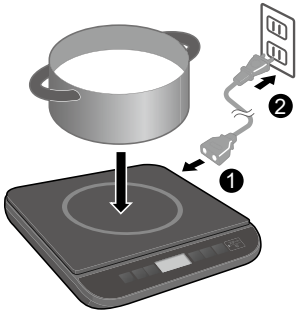
■液体は、加熱する前にかき混ぜる

- 水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねたりすることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因になります。

■炒め物・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の原因になります。
- 鍋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。

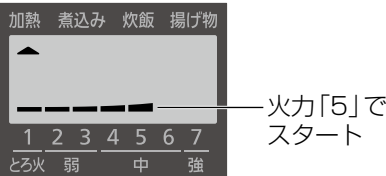
準備



- 1 鍋を本体中央に置く
- 2 プラグを接続する(①→②)

加熱する

- 1  でスタートする

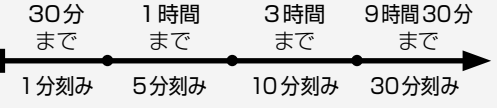


- 2   で火力を調節する
●火力調節の目安：P.10
長押しすると、素早く火力が下がる

■タイマーを使うとき

- 1  で時間を設定する

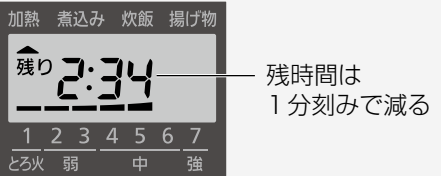
- 設定範囲：1分～9時間30分
- 時間は、次の単位で設定できます。



- 押し続けると早送りできます。

■取り消すとき

 が表示されるまで  を押す



ピーピーピー
時間がたつと自動で切れる

- 3 調理が終わったら

 を押し、プラグを抜く

煮込み

煮込みのポイント

一度沸騰させる！ふたをする！

時間のかかるコトコト煮込みや
日常メニューも火加減おまかせで
調理ができます。



調理時間の目安

メニュー	タイマー設定時間*	備考
魚の煮つけ	10～20分	落しぶたをして、ふたをする。
かぼちゃの煮物	15～20分	落しぶたをして、ふたをする。
鶏肉のトマト煮込み	30～40分	時々かき混ぜる。
鶏手羽元と大根の煮物	50～60分	大根は下ゆでする。
ビーフシチュー	30～40分	具材がやわらかくなったら「煮込み」コースを止める。 デミグラスソースを加え、「加熱」コースでとろみが つくまで煮込む。
豚の角煮	約90分	豚バラ肉は下ゆでする。
牛すね肉の煮込み	約90分	—

*20 cmの鍋で、4人分を調理したときの目安です。

おでん

ポトフ

ビーフカレー

肉じゃが

ラタトゥイユ

ミネストローネ

茶わん蒸し

おかゆ

→作り方はP.18～21をご覧ください。

■使える鍋は…

- P.8～9をご確認ください。
- 鍋底が2 mm以上反ったり変形したりしていないものを使う。

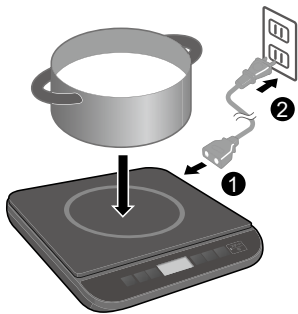
■調理量は…

- 調理物＋調味液の重さは700～4000 g
- 鍋容量の70 %まで

お願い

- 直前に沸騰させる。
※「加熱」コースで一度沸騰させてください。(調理物や調味液の温度が低いとうまくできません)
- 調理物が浸るまで調味液を入れる。
- ふたをする。飛まつが気になるときは、ふたを少しずらして様子を見る。
- ルウやかたくり粉を入れて煮込むときは「加熱」コースを使う。(焦げ付くおそれがあるため)

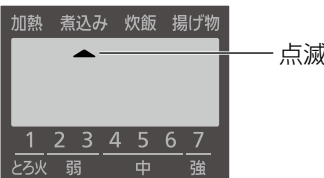
準備



- 1 鍋を本体中央に置く
- 2 プラグを接続する(①→②)
- 3 「加熱」コースで一度沸騰させる
沸騰したら **スタート** で切る

煮込む

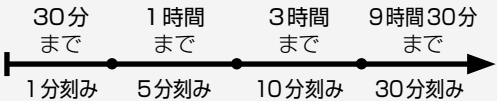
- 1 **コース** で「煮込み」を選ぶ
(1 回押す)



■タイマーを使うとき

タイマー で時間を設定する

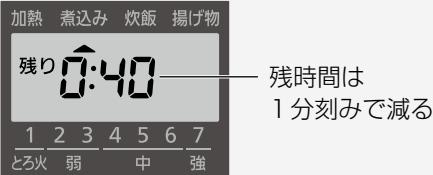
- 設定範囲：1分～9時間30分
- 時間は、次の単位で設定できます。



- 押し続けると早送りできます。

■取り消すとき

-:- が表示されるまで **タイマー** を押す



時間がたつと自動で切れる

ピーピーピー

- 2 **スタート** でスタートする

- 3 調理が終わったら **スタート** を押し、プラグを抜く

煮込み

炊飯

自動炊飯

炊飯のポイント

使える鍋に注意！水や米の量を守る！ふたをする！

■使用する鍋によって、コースを使い分ける

■使える鍋は…

コース	炊飯1	炊飯2
材 質	鋳物ホーロー鍋	ステンレス鍋
内 径*	約20 cm	約18～20 cm
底 径	約15～16 cm	約16 cm
鍋の深さ	8 cm以上	8 cm以上
底の厚さ	4 mm以上	2.5 mm以上
反 り	2 mm以下	2 mm以下
おすすめ の鍋	ル・クルーゼ 「シグニチャー ココット・ロンド」 20 cm ストウブ 「ピコ・ココット ラウンド」 20 cm	  付きのステンレス鍋

*メーカーが提示する鍋のサイズ

※鍋の厚み・構造などによっては吹きこぼれや焦げなどが発生することがあります。そのときは、「加熱」コースで火力調節して炊いてください。（右記、炊き方参照）

■米や水の量は…

	米量	水量
1 合	180 mL (約 150 g)	200 mL
2 合	360 mL (約 300 g)	400 mL
3 合	540 mL (約 450 g)	550 mL

- 正確に量る
- 米の銘柄・産地、季節などにより、お好みで水の量を加減する。（水量の10 %まで）
- ※お湯・pH9以上のアルカリ水は使わない。

■炊飯前の準備は…

- 洗米し、充分水を切る。（水量が増えてしまいます）
- 鍋に洗米した米と水を入れる。
- 30分以上、水に浸す。（冬場は1時間以上）

■失敗しないためには、

次のことにもご注意ください

- トップレートが熱いときに使わない。
- トップレートや鍋底が汚れたまま使わない。
- 途中でふたを開けたり、水や湯を継ぎ足したりしない。

■こんなときは…

- 間違えてスタートした、誤ってプラグが抜けてしまったとき
→5分以内なら、 で切り、「炊飯」コースでやり直す。
- 5分以上たっていたら、「加熱」コースで火力調節して炊く。

炊き方

- ①火力「5」に合わせ沸騰させる
- ②蒸気が出たら、火力「3」に弱めて炊く（約15分）
- ③加熱を止めて蒸らす（約10分）

- ふたが開かないとき
→火力「5～6」で少し加熱する。
- 途中で炊飯を止めるとき
→ を長押しする。
- 飛まつが気になるとき
→ふたを少しずらして様子を見る。

無洗米・発芽玄米・炊き込みごはんのときは…

無洗米・発芽玄米は水を増やす

米量	水量	
	無洗米	発芽玄米
1 合	230 mL	240 mL
2 合	450 mL	460 mL
3 合	630 mL	650 mL

- 発芽玄米は、白米と混ぜてお使いください。（白米2：発芽玄米1）

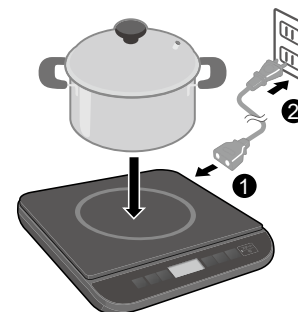
炊き込みごはんは、水と具の量に注意

- 水：調味料の分量だけ減らす。
- 具：お米の重さの30 %程度に。
- 炊く直前に調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる。

炊き込みごはん・無洗米は、焦げやすいので注意

→残り10分でトップレートから外し、ぬれ布巾の上で蒸らす。

準備



- 1 鍋を本体中央に置く
- 2 プラグを接続する（①→②）

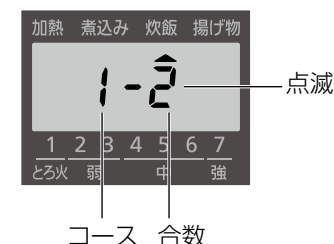
ごはんを炊く

- 1  で「炊飯」を選ぶ
（2回押す）



- 2   でコースと合数を選ぶ

- 合数の範囲：1～3合
- 押すごとに：
- コース間違いにより吹きこぼれたり、出来栄が変わったりすることがあります。

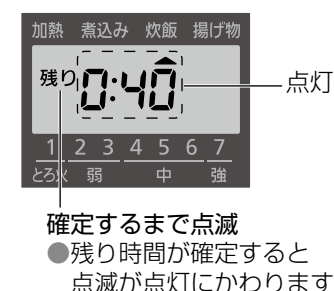


- 3  でスタートする
●炊飯するとコース・合数を記憶します。

（約40分）

炊き上がったら…
自動的に切れる

ピーピーピー



- 4 すぐにほぐす
（ふたを閉めたままにすると、ごはんがべたつきます）

お知らせ

- おかゆはできません。→作り方（P.21）
- 「炊飯」コースで使える鍋以外で炊くときは、「加熱」コースで火力調節して炊いてください。（P.14 炊き方参照）

炊飯

揚げ物

温度調節の目安

食材・量などにより油温がずれることがあります。
様子を見て、温度を調節してください。



温度(約)℃	140	150	160	170	180	190	200
別売的天ぷら鍋 油800 g(約0.9 L) を使った場合					手作りコロッケ		
					冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら(魚介類)		
				フライ・串カツ・鶏のから揚げ			
				ドーナツ・天ぷら(野菜)			
		大学芋					

温度調節機能を正しく働かせるために

- 必ず別売の天ぷら鍋を使う(P.29)
- 鍋底が1 mm以上反ったり変形したりして
いないものを使う。
- 鍋は本体中央に置く。
- 鍋底・トッププレートの異物や汚れは取り除く。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 油は800 gが基本
- 予熱を始めたら、油を継ぎ足さない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何度も使って、茶褐色になったり濁ったりした
油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油の飛び散りを少なくするには

●油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

水分や空気が加熱されると、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(うすらなど)
串などを刺す。

水分を拭き取る

- 魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜

竹串などで穴を開ける

- 皮や薄皮のついたにんにくなど

ベーキングパウダーや砂糖を入れる

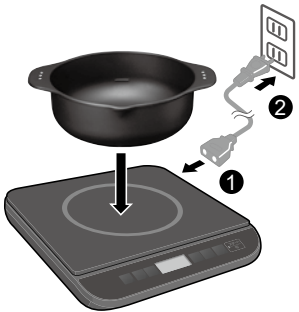
- ドーナツなどの生地

揚げすぎると破裂するので注意！

鍋に揚げ残しがないか、常に確認を！

- けんさきいか、するめいかなど
- ししとう、おくらなど(中が空洞の野菜)
- コロッケ
- うすらのゆで卵、にんにくなど

準備

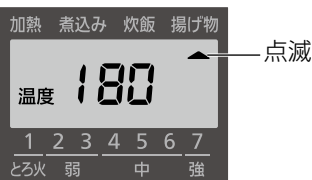


- 1 必ず別売の天ぷら鍋に800 g(約0.9 L)の
油を入れ中央に置く
- 2 プラグを接続する(①→②)

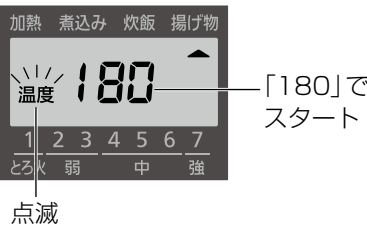
●油を入れる前に天ぷら鍋の内側の水滴は拭いておく

揚げる

- 1 コース で「揚げ物」を選ぶ
(3回押す)



- 2 スタート 切 でスタートする



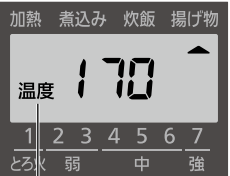
- 3 < > で温度を合わせる
●温度調節の目安：P.16



予熱中は点滅
●予熱時間の目安：約10分
(油量800 gの場合)

予熱が完了したら揚げる

ピーピーピー



点灯

- 4 調理が終わったら

スタート 切 を押し、プラグを抜く

揚げ物



おでん

煮込み

材料：4 人分(1 人分：約286 kcal)

大根……………400 g
(皮をむいて2 cmの輪切り、
直径6 cm以上のものは半月切り)
こんにゃく(4つに切る)……………1 枚(250 g)
ごぼう天……………4 本
ゆで卵(殻をむく)……………4 個
ゆでたこの足(半分に切る)……………2 本分(100 g)
ちくわ(半分に切る)……………2 本(120 g)

A

(混ぜ合わせておく)

だし汁……………800 mL
しょうゆ・みりん……………各大さじ3
酒・砂糖……………各大さじ1

- 下準備**
- ❶大根は竹串がすっと通る程度に下ゆでする。
(水からゆで、沸騰して約30分)
 - ❷こんにゃくは、さっと下ゆでしてアクを取る。
 - ❸ごぼう天は、熱湯をかけて油抜きをする。
- 作り方**
- ❹鍋に材料とAを入れ、「加熱」コースで火力「6～7」に合わせ、煮立たせる。
 - ❺全体が煮立ったら加熱を止め、ふたをして「煮込み」コースをスタートし、50～60分煮込む。



ポトフ

煮込み

材料：4 人分(1 人分：約235 kcal)

鶏もも肉(一口大に切る)……………½ 枚(120 g)
じゃがいも……………2 個(300 g)
にんじん(大きめの乱切り)……………½ 本(75 g)
たまねぎ(4～6等分のくし切り)……………1 個(200 g)
厚切りベーコン(3 cm幅)……………80 g
キャベツ(大きめのくし切り)……………¼ 個(170 g)

A

水……………800 mL
固形コンソメ……………2 個
ローリエ……………1 枚
塩・こしょう……………各少々

- 下準備**
- ❶鶏もも肉は塩こしょうで下味をつける。
 - ❷じゃがいもは皮をむき、半分に切って水にさらす。
- 作り方**
- ❸鍋にじゃがいも、にんじん、たまねぎ、鶏肉の順に入れ、上にベーコン、キャベツを載せ、Aを加える。
 - ❹「加熱」コースで火力「6～7」に合わせ、煮立たせる。
 - ❺全体が煮立ったら加熱を止め、ふたをして「煮込み」コースをスタートし、50～60分煮込み、塩・こしょうで味を調える。



ビーフカレー

煮込み

材料：4 皿分(1 皿分：約347 cal)

たまねぎ(1 cm幅のくし切り)……………1 個(200 g)
牛肉(一口大に切る)……………150 g
じゃがいも(一口大に切る)……………1 個(150 g)
にんじん(小さめの一口大に切る)……………½ 本(75 g)
水……………500 mL
カレールー……………4 皿分
サラダ油……………大さじ2

- 作り方**
- ❶鍋にサラダ油を入れ、「加熱」コースで火力「4～5」に合わせて熱し、たまねぎを加えて全体に油がまわるまで炒める。
 - ❷牛肉、残りの野菜を入れて2～3分炒める。
※焦げ付きそうな場合は、火力を下げてください。
 - ❸水を入れ、火力「6～7」に上げ、煮立たせる。
※アクが出る場合は取り除く。
 - ❹全体が煮立ったら加熱を止め、ふたをして「煮込み」コースをスタートし、30～40分煮込む。
 - ❺「煮込み」コースを止め、ルーを割り入れて溶かす。
 - ❻「加熱」コースで火力「2」に合わせ、時々かき混ぜながら約5分煮込む。
※お使いのルーに記載の内容に合わせて、材料や水の量は調整してください。



肉じゃが

煮込み

材料：4 人分(1 人分：約339 kcal)

じゃがいも……………3 個(450 g)
にんじん(小さめの一口大に切る)……………1 本(150 g)
たまねぎ(1 cm幅のくし切り)……………1 個(200 g)
豚バラ肉薄切り(4 cm幅)……………150 g

A

(混ぜ合わせておく)

だし汁……………500 mL
砂糖……………大さじ1½
しょうゆ・みりん……………各大さじ3

- 下準備**
- ❶じゃがいもは皮をむき、一口大に切り水にさらす。
- 作り方**
- ❷鍋にじゃがいもとにんじんを入れる。
上からたまねぎ、豚肉を広げながら数回に分け交互に置いていく。(豚肉は固まらないように置く)
最後にAを加える。
 - ❸「加熱」コースで火力「6～7」に合わせ、煮立たせる。
 - ❹全体が煮立ったら加熱を止め、ふたをして「煮込み」コースをスタートし、40～50分煮込む。



ラタトゥイユ 煮込み

材料：4 人分(1 人分：約217 kcal)

たまねぎ(2 cm角)	1 個(200 g)
ズッキーニ(厚さ 1 cmの半月切り)	100 g
かぼちゃ(2 cm角)	100 g
パプリカ(2 cm角)	150 g
なす(2 cm角)	100 g
ベーコン(1 cm幅)	50 g
にんにく(みじん切り)	1 片
A カットトマト缶	400 g
水	100 mL
ローリエ	1 枚
オリーブオイル	大さじ3
塩・こしょう	各少々

- 作り方
- ①鍋にオリーブオイル大さじ2とにんにくを入れ、「加熱」コースで火力「5」に合わせて熱し、香りが出るまで炒める。
 - ②たまねぎを加え、全体に油がまわるまで炒める。
 - ③残りの野菜とオリーブオイル大さじ1を加え4～6分炒める。
 - ④ベーコンとAを入れ、全体を混ぜてなじませる。
 - ⑤火力「6」で時々混ぜながら煮立つまで加熱する。
 - ⑥全体が煮立ったら加熱を止め、ふたをして「煮込み」コースをスタートし、時々かき混ぜながら40～50分煮込み、塩・こしょうで味を調える。



ミネストローネ 煮込み

材料：4～6 人分(1 人分：約142 kcal)

キャベツ(1 cm角)	50 g
たまねぎ(1 cm角)	½ 個(100 g)
にんじん(1 cm角)	½ 本(75 g)
じゃがいも(1 cm角)	1 個(150 g)
しめじ	½ パック(50 g)
大豆水煮	50 g
ベーコン(1 cm幅)	60 g
にんにく(みじん切り)	1 片
A カットトマト缶	400 g
水	600 mL
固形コンソメ	3 個
ローリエ	1 枚
オリーブオイル	大さじ1
塩・こしょう	各少々

- 作り方
- ①鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ、「加熱」コースで火力「5」に合わせて熱し、香りが出るまで炒める。
 - ②キャベツ、たまねぎ、にんじんを加え、火力「4～5」で約4分炒める。
 - ③じゃがいも、しめじを加え、約3分炒める。
 - ④大豆水煮、ベーコン、Aを加え、火力「6～7」で時々混ぜながら煮立つまで加熱する。
 - ⑤全体が煮立ったら加熱を止め、ふたをして「煮込み」コースをスタートし、時々かき混ぜながら40～50分煮込み、塩・こしょうで味を調える。



茶わん蒸し 煮込み

材料：直径8 cmの陶器製容器4個分(1 個分：約111 kcal)

卵(Mサイズ)	2 個
A 薄口しょうゆ・みりん	各小さじ1
塩	小さじ½
だし	350 mL
(合わせて煮立て、冷ましておく)	
鶏肉(一口大に切る)	80 g
しょうゆ	少々
えび	4 尾
生しいたけ	1 枚
ぎんなん(缶詰)	8 粒
かまぼこ(厚さ 約3 mm)	4 切れ
みつば	適量

- 下準備
- ①生しいたけは、石突きを取り4枚の薄切りにする。
 - ②鶏肉はしょうゆ少々をかけて下味をつけておく。えびは尾を残して殻をむき、背わたを取る。

- 作り方
- ③ボウルに卵を割り、冷ましたAを加え、よく混ぜてこす。
 - ④器にみつば以外の材料を入れ、卵液を注ぎ入れて浮いた泡をすくい取る。
 - ⑤鍋にペーパータオルを1枚敷き、水500 mL(器の高さの½程度)を入れ、アルミ箔をかぶせた器を並べる。
 - ⑥「加熱」コースで火力「6～7」に合わせ、沸騰したら加熱を止める。
 - ⑦ふたをして「煮込み」コースをスタートし、30～40分蒸す。
※固まりにくい場合は、様子を見ながら時間を延長してください。2回に分けて蒸す場合は、5～10分短めにする。
 - ⑧出来上がったらみつばを載せる。



おかゆ 煮込み

材料：4 人分(1 人分：約134 kcal)

白米	1 合(150 g)
水	800 mL
※白米が0.5合(75 g)のときは、水の分量を450 mLにしてください。	

- 作り方
- ①白米を洗い、十分に水切りする。鍋に移して水を入れ、30分以上浸す。
 - ②「加熱」コースで火力「6～7」に合わせ、煮立たせる。
 - ③煮立ったら加熱を止め、ふたをする。(ふたは少しずらす)
 - ④「煮込み」コースをスタートし、50～60分(0.5合のときは30～40分)加熱する。(途中でかき混ぜてもよい)



炊き込みごはん(鶏五目) 炊飯

材料：4 人分(1 人分：約304 kcal)

白米……………2 合(300 g)
ごぼう……………15 g
こんにゃく……………15 g
干しいたけ……………1 枚
油揚げ……………¼ 枚
鶏もも肉(一口大に切る)……………30 g
にんじん(千切り)……………15 g
水……………370 mL

A (混ぜ合わせておく)
しょうゆ・酒……………各大さじ ½
みりん・塩・和風だしの素……………各小さじ 1

下準備

❶ごぼうは、ささがきにして水につける。
こんにゃくは、さっとゆでて細切りにする。
干しいたけは、ぬるま湯で戻したあと細切りにする。
油揚げは、熱湯をかけて油抜きし細切りにする。

作り方

❷白米を洗い、充分に水切りする。
鍋に移し、水を入れて30分以上浸す。
❸Aを加え、よくかき混ぜてお米を平らにする。
❹お米の上に具を載せる。(混ぜない)
❺「炊飯」コースの 1-2 または 2-2 で炊く。
❻残り10分になったら を長押しして炊飯を止め、ぬれ布巾の上に鍋を置いて蒸らす。
❼蒸らし終わったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

お知らせ

●「炊飯」コースで使える鍋以外で炊くときは、「加熱」コースで火力調節して炊いてください。(P.14 炊き方参照)



パエリア風炊き込みごはん 炊飯

材料：4 人分(1 人分：289 kcal)

白米……………2 合(300 g)
えび……………4 尾(55 g)
いか(輪切り)……………20 g
パプリカ(細切り)……………10 g
にんにく(みじん切り)……………5 g
水……………380 mL
サフラン……………一つまみ

A (混ぜ合わせておく)
白ワイン……………大さじ 1
塩……………小さじ 1
顆粒コンソメ……………5 g

下準備

❶えびは殻付きのまま背わた、頭、足を取り、塩・酒(分量外)をもみこみ水洗いする。
❷水にサフランを入れておく。

作り方

❸白米を洗い、充分に水切りする。鍋に移し、❷を入れて30分以上浸す。
❹Aを加え、よくかき混ぜてお米を平らにする。
❺お米の上ににんにく、パプリカ、いか、えびを載せる。(混ぜない)
❻「炊飯」コースの 1-2 または 2-2 で炊く。
❼残り10分になったら を長押しして炊飯を止め、ぬれ布巾の上に鍋を置いて蒸らす。
❽蒸らし終わったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。



串揚げ 揚げ物

材料：4 人分(1 人分：約738 kcal)

具
えび……………8 尾
鶏肉(一口大に切る)……………200 g
グリーンアスパラガス……………8 本
(根元を落とし、半分に切る)
貝柱……………8 個

衣
小麦粉・パン粉……………各適量
卵(溶く)……………2 個
揚げ油……………800 g

下準備

❶えびは殻と背わたを取る。
❷各材料を竹串に刺し、小麦粉、溶き卵、パン粉の順につける。

作り方

❸「揚げ物」コースで「温度170」に合わせる。
❹予熱が完了したら揚げる。



チーズフォンデュ 加熱

材料：1 回分(約402 kcal※チーズのみのカロリー)

ピザ用ナチュラルチーズ……………100 g
かたくり粉……………小さじ 1
牛乳……………70 mL
塩・こしょう……………適量
好みの食材……………適量
(バゲット、ミニトマト、ブロッコリー、ソーセージなど)

下準備

❶チーズにかたくり粉をまぶす。
❷好みの食材を食べやすい大きさに切り、加熱が必要なものはゆでるなどして加熱しておく。

作り方

❸鍋に牛乳を入れ、「加熱」コースで火力「4」に合わせ、温める。
❹牛乳が温まってきたら、❶を溶かしながら3～4回に分けて入れる。
❺塩・こしょうで味を調える。
❻火力「1」に下げ、時々かき混ぜながら保温する。
好みの食材をつけていただく。
※チーズが固まってきた場合は、少量の牛乳を追加してください。

お手入れ

●お手入れは、プラグを抜き、冷めてから。

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



トッププレート

軽い汚れ

絞った布巾で拭き取る

油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めて布巾に
しみこませて拭き取る

●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）

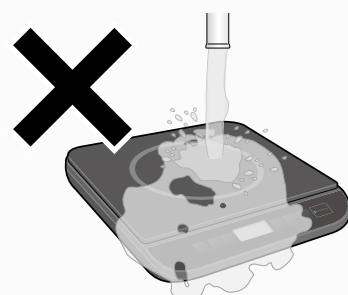
取りにくい汚れ

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

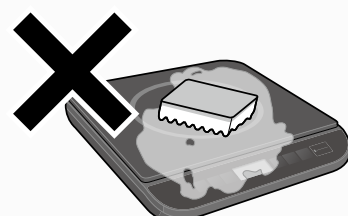
本体周囲・操作部

よく絞った布巾で拭き取る

●本体を水洗いしない



●水や洗剤をたっぷり含んだ
布巾・スポンジなどを使わない



（本体内部に水が入り、故障の原因）

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）

こんな表示が出たら…

表 示

ここを確かめてください

●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。

U 04

吸・排気口目詰まり検知

●吸・排気口を塞いでいたり、ほこりがたまっていたり
していませんか？

U 13

空焼き検知

●約 15 分間空焼きしませんでしたか？
→鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作する。
・鍋の種類により、停止までの時間は異なります。
・火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことが
あります。

U 17

本体内部高温検知

●底が反ったり、変形したりしている鍋を使っていますか？（P.9）
●トッププレートや鍋底に異物がこびり付いていませんか？

火力表示が点滅する



鍋なし自動 OFF

小物自動 OFF

●鍋を置いていますか？
●使用中に鍋を外していませんか？
●鍋の位置が中央からずれていませんか？
●使えない鍋を載せていませんか？（P.8）
●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を加熱していませんか？
（そのまま放置すると、約 1 分後に表示が消えて通電を停止します）

●次の表示のときは、原因を取り除いたあと **スタート** を押して表示を消してください。

U 15

※ピピ…とブザーでも
お知らせ。

揚げ物そり鍋自動 OFF

●指定の天ぷら鍋を使っていますか？（P.8）
●鍋の底に約 1 mm 以上の反りや変形がありませんか？
●トッププレートや鍋底に異物や汚れがこびり付いていませんか？
●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
揚げ物をしたりしていませんか？
●熱い油を使っていますか？
●古い油を使っていますか？
●揚げカスがたくさん沈んでいませんか？

お手入れ／こんな表示が出たら…

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	ここを確認してください
ボタンを押しても受け付けない	●プラグを確実に差し込んでいますか？
使用中に通電が止まっていた	切り忘れ自動OFF ●「揚げ物」コースで1時間、「加熱」「煮込み」コースで2時間以上操作をしていないと、自動的に通電が止まります。
タイマーが使えない	●「揚げ物」コースには使えません。
使用中に火力感がなくなる	温度過昇防止機能 ●鍋底の温度が上がると、自動的に通電を制御します。 （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。 （鍋の中をご確認ください） ●「1000Wセーブ」を設定していませんか？（P.7）
使用中に鍋から音がする	●鍋の種類によっては、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。 （鍋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） ●使用中に鍋を外すと、「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。
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3段階に分けています。 火力を下げると、音が小さくなります。
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1.2 Wの電力が消費されます。

こんなときは	ここを確認してください
電源プラグを抜き差ししたときに火花が飛ぶことがある	●瞬間的な放電によるものです。異常ではありません。
＜炊飯コースで＞ ●炊飯中に吹きこぼれる ●ごはんが焦げる ●早めにブザーが鳴る	●指定の鍋を使っていますか？（P.14） ●水の量は200～550 mLですか？ ●本体や鍋が熱い状態で使っていませんか？ ●炊飯中に水を追加していませんか？ ●粘性の高いものや、だしの種類・量によっては、吹きこぼれたり早めにブザーが鳴ったりすることがあります。 ●コース間違いにより、吹きこぼれたり、出来栄えが変わったりすることがあります。 ●鍋の厚み・構造などによっては吹きこぼれや焦げなどが発生する場合があります。
 を押しても自動炊飯を中止できない	●誤って押しても簡単に止まらないようになっています。 →少し長めに押す。
自動炊飯の残時間表示が途中で増える、減る	●残時間は、スタート時には目安時間が表示されます。調理物の種類や量などを判定後、適切な調理時間に切り換わります。
●表示と実際の油温がずれる ●揚げ物の予熱時間が長い、油温が低い	●温度の高い油を予熱していませんか？（P.16） ●トッププレートが熱いときに揚げ物をしていませんか？（P.16） ●「1000Wセーブ」を設定していませんか？（P.7）

●以上の処置で直らないときや、「H 

- 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。修理をご依頼ください。
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。

故障かな？

保証とアフターサービス (よくお読みください)

■使い方・お手入れ・修理などは、まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼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

「こんな表示が出たら…」 「故障かな？」 (P.25～27) 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、**お買い上げ日と下の内容**をご連絡ください。

製品名	あいえいち IH 調理器
品番	KZ-PH34
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を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

※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になります。

- 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。
(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

部品代 部品および補助材料代

出張料 技術者を派遣する費用

*補修用性能部品の保有期間 **6年**

当社は、本製品の補修用性能部品 (製品の機能を維持するための部品) を、製造打ち切り後 6 年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、30 ページのお問い合わせ窓口にご連絡ください

仕様

電 源	交流 100 V 50-60 Hz 共用
消 費 電 力	1 400 W
火 力 調 節 (約)	75 W 相当～1400 W
揚げ物温度調節 (約)	140 ℃ ～ 200 ℃
コ ー ド 長 さ	1.9 m
大 き さ (約)	幅 30.4 cm × 奥行 34.5 cm × 高さ 5.4 cm
質 量 (約)	2.5 kg

- プラグを接続しただけでの消費電力は約 1.2 W です。

別売品

■鍋



品番：KZ-AN10-K (側面：黒色)
(内径 24.4 cm 深さ 7.2 cm)
メーカー希望小売価格：11,000 円 (税込)

(メーカー希望小売価格は 2021 年 9 月現在)

■天ぷら鍋



品番：KZ-T1K
(内径 22.1 cm 深さ 8.3 cm)
メーカー希望小売価格：2,420 円 (税込)

■たこ焼きプレート



品番：KZ-TK1
(幅 18 cm 奥行き 19 cm 14 穴)
メーカー希望小売価格：3,300 円 (税込)

- 別売品は販売店でお買い求めいただけます。(2021 年 9 月現在)
- パナソニックの家電製品直販サイトでお買い求めいただけるものもあります。
詳しくはパナソニックの家電製品直販サイトをご覧ください。
パナソニックグループのショッピングサイト <https://ec-plus.panasonic.jp/>



お問い合わせ窓口

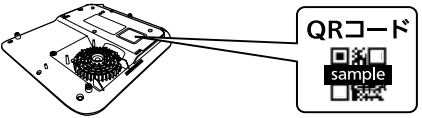
パナソニック 総合お客様サポートサイト <https://www.panasonic.com/jp/support/>

	調理商品 使い方・お手入れなどのご相談窓口		修理に関するご相談窓口
	フリーダイヤル 0120-878-694 ■上記電話番号がご利用 いただけない場合 ■FAX フリーダイヤル 0120-878-236 受付時間 9:00～18:00 (年中無休)	フリーダイヤル 0120-878-554 ■上記電話番号がご利用 いただけない場合 ■FAX フリーダイヤル 0120-878-225 パナは ロクキューヨシ パナは イイヨ 03-6633-6700	
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)		便利な修理サービスサイト https://club.panasonic.jp/repair/	

・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ときのために発信番号を通知いたしております。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。

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/ 
●本体底面のQRコードから登録していただくと、 品番や製造番号を入力する必要がなく、 簡単に登録いただけます。	

・QRコードは、株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

愛情点検	長年ご使用のIH調理器の点検を！				
	<table><tr><td>こんな症状はありませんか</td><td>ご使用中止</td></tr><tr><td>●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 ●トッププレートにひび割れができた</td><td>事故防止のため、電源 プラグを抜いて、必ず 販売店に点検をご依頼 ください。</td></tr></table>	こんな症状はありませんか	ご使用中止	●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 ●トッププレートにひび割れができた	事故防止のため、電源 プラグを抜いて、必ず 販売店に点検をご依頼 ください。
こんな症状はありませんか	ご使用中止				
●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 ●トッププレートにひび割れができた	事故防止のため、電源 プラグを抜いて、必ず 販売店に点検をご依頼 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 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 2021

〈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し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けください。
(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らない場合には、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、業務用等)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.

Panasonic

持込修理

IH調理器保証書

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票裏面に記載し
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	KZ-PH34
保証期間	お買い上げ日から 本体 1 年間
※ お買い上げ日	年 月 日
※ お客様	ご住所 お名前 電 話 () - 様
※ 販売店	住所・販売店名 電 話 () -

パナソニック株式会社 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 電話 (077) 563-5211

ご販売店様へ ※印欄は必ず記入してお渡しく下さい。

切
取
線