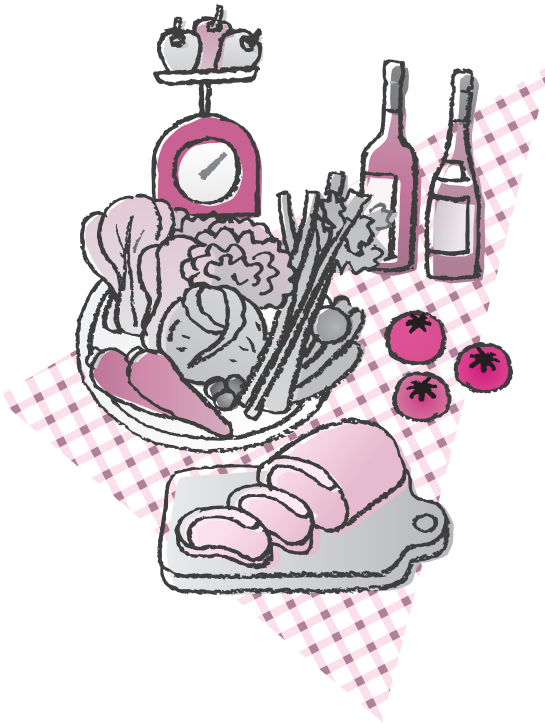


Panasonic®

取扱説明書

IH 調理器 (家庭用)

品番 **KZ-PH5P**



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**

使えるなべの見分け方 **6**

使い方

基本の使い方 **8**

ゆでる・煮る・蒸す・焼く・いためる
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／加熱調理の注意
温度調節の目安／揚げ物調理のコツと注意

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

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

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、やけど
爆発、感電などを
防ぐために…



警告

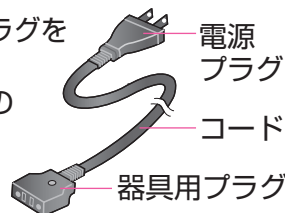
電源プラグ・器具用プラグ(磁石式)やコードは…



- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- 電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く
ほこりなどがたまり、湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。
→プラグを抜き、乾いた布で拭く。
- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
他の機器と併用すると、発熱の原因になります。



- コード・プラグを傷つけない
- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。
- 器具用プラグの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をしない



いため物・焼き物をするときは…

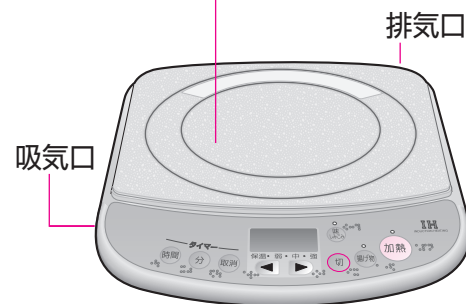


- そばを離れない
- 加熱しすぎない(予熱の火力は弱めにする)
少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します。

トップレートには…



- カセットコンロ・ボンベ・缶詰などを置かない
誤って加熱すると爆発します。
- 衝撃を加えない
ひびが入ったり割れると、感電の原因になります。



火災・やけど・けが・感電を防ぐために



- 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・排気口やすき間にピンや針金など金属製の物を入れない
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない
- 絶対に分解・修理・改造をしない
→修理は販売店にご相談ください。



発火、やけど
感電、けがなどを
防ぐために…



注意

揚げ物をするとき (発火・やけどに注意！)



- 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
温度制御装置が働かず、異常加熱します。



- 油煙が多く出たら通電を切る
- 揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

使用中や使用直後はやけどに注意！



- 高温部に触れない
- 使用後しばらくは、なべの熱でトップレートが熱くなっているため手触れない
(トップレート高温注意表示中は特に注意)

こんな場所、状態で使わない！



- 水のかかるところや火気の近くでは使わない
- 不安定な所で使わない
なべが滑り落ち、内容物がこぼれます。
- なべが不安定な状態で使わない
トップレートからずれた状態で使うと、落下します。

電源プラグの取り扱いについて



- 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



揚げ物をするときは、必ず次のことを守る

- そばを離れない
- 「揚げ物」キーで調理する
- なべは加熱部の中央に置く
- 800g(約0.9L)未満の油で調理しない
- 必ずあっせんの天ぷらなべを使う
- なべ底が反ったり、変形しているものは使わない



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
- トップレートにひび割れができた
- 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

発火、やけど
けがなどを防ぐ
ために...



次の点もご注意ください



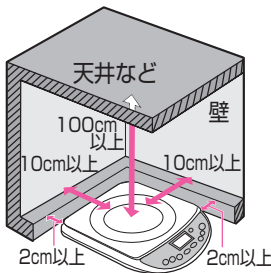
- 空だきしたり、加熱し過ぎない
なべの破損やトッププレートに汚す原因にもなります。
- 調理・湯沸かし以外の目的で使わない
- 本体になべなどを載せたまま持ち運ばない
滑り落ちます。
- アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーンなど、なべ以外の物は載せない
破裂して、けがの原因にもなります。
アルミ箔や金属スプーンなどは赤熱します。
- なべの下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない
(温度調節機能が正しく働かず、焦げたり、燃えたりします)
- 吸気口・排気口をふさがない
吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がります。



- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、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。

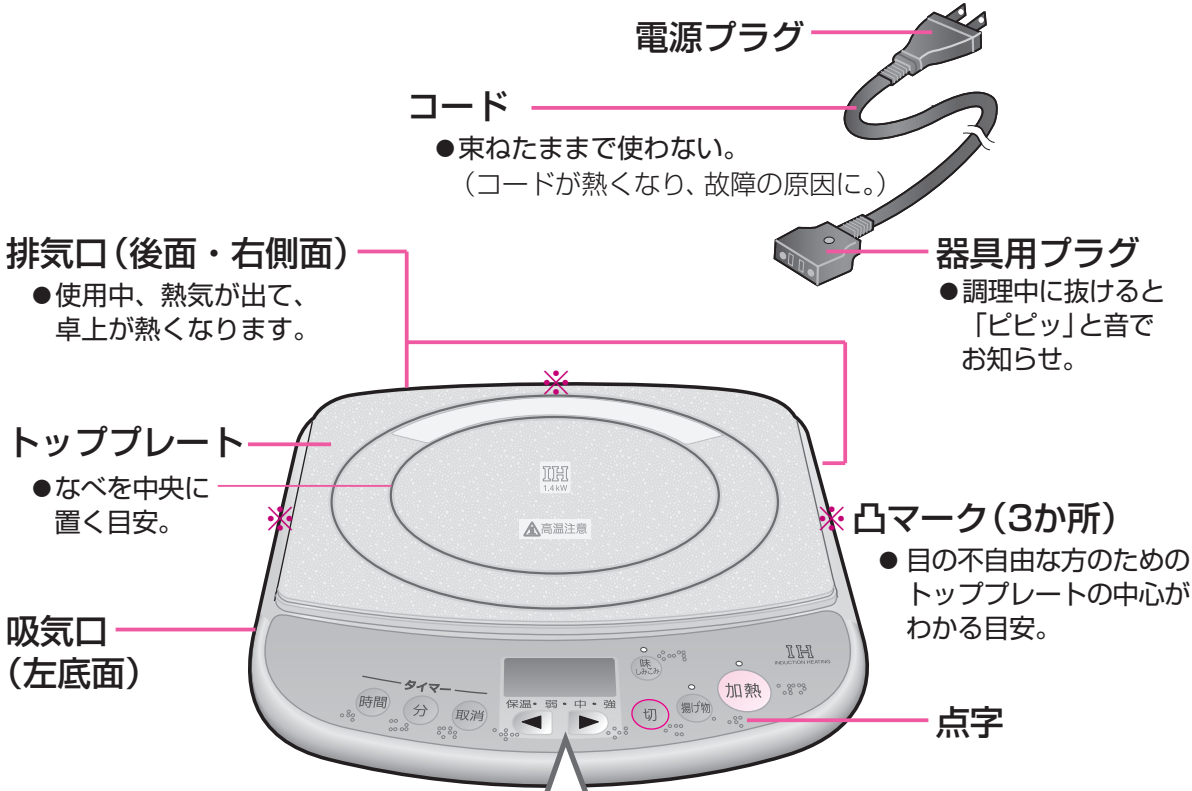
使用上のお願い

- 周囲の可燃物から、右図の距離を離して使う。
(可燃物が木製の壁・家具などの場合)
火災の原因になります。
 - ・片側(右側もしくは左側)は開放する。
 - ・じゅうたん・テーブルクロス(ビニール製)など熱に弱い物の上では使わない。
- IHクッキングヒーターの上で使わない。
磁力線により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、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。
(磁力線により本製品が故障する原因になります。)
- 使用中は本体から磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない。
 - ・ラジオ・テレビなど。(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。)
- 高温のなべを操作部に当てない。(熱による変形の原因になります。)

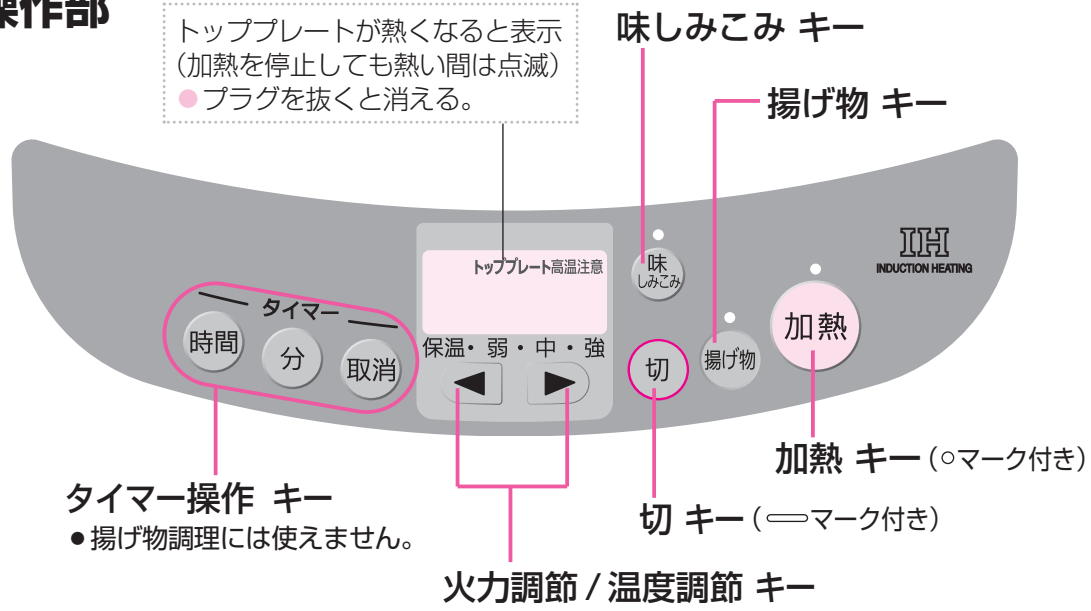


〔消防法 基準適合〕

各部の名前



操作部



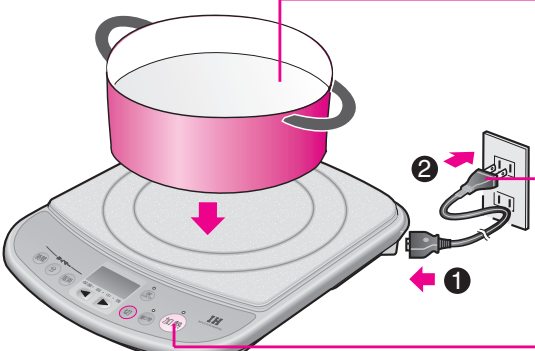
●各キーの使い方 (P.9)

安全上のご注意

各部の名前

使えるなべの見分け方

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 点灯 加熱を押す

○ 使えるなべは ...

火力表示が点灯

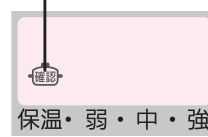


確認したらすぐに
切 で通電を切る。
(そのまま放置すると、
なべが熱くなります。)

- ステンレス (特に多層なべ) は、使えたと見分けても、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。
- 使えたと見分けても、加熱し続けると本体内部高温検知が働いて、通電が切れるなべがあります。
(P.12)

✕ 使えないなべは ...

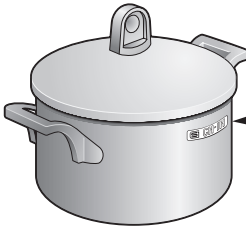
約3秒後に
「なべ確認マーク」を表示



約1分後に表示が消え
通電が切れる

消灯 加熱

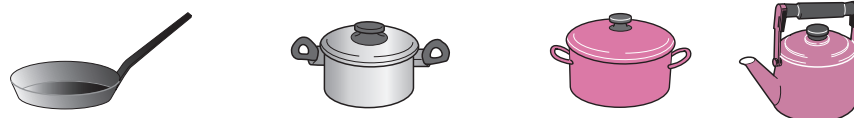
なべを新しく購入するとき



●市販のなべをお求めになるときは、
財団法人「製品安全協会」の
IH CH-IH マークのある
なべをお勧めします。

材質

○ 鉄・鉄鋳物 ステンレス 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>
 - 底の厚さが0.8mmを超える → 火力が弱くなるものがある。
 - 1.5mmを超える → 加熱できないものがある。
- ステンレス多層なべ <なべ底に磁石が付くもの>

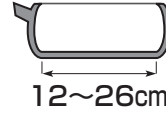
✕ アルミ・銅 耐熱ガラス 土なべ



- ステンレス多層なべ <間にアルミや銅を挟んでいるもの>
- 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。

底の形状

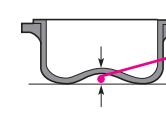
○ 底径 12~26cm



●底径 12~26cm

●平らで、トッププレートに密着する

✕ 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かない。
●加熱できない。
●火力が弱くなる。

●底が薄過ぎる
●厚みが0.6mm以下のものは反ることがあります。

※揚げ物調理に使えるなべは、左記「お手持ちのなべを確認するとき」の方法では判断できません。

●あっせん天ぷらなべをお使いください。

あっせん天ぷらなべの紹介



※2008年10月現在

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

基本の使い方

準備

1

加熱調理

なべなどを中央に置く

揚げ物調理

天ぷらなべに900g (約1L) の油を入れ中央に置く

●使えるなべは…

(P.7ページ)

2

プラグを接続する

(1→2)

お知らせ 異常ではありません

- 使用中に「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。
- 使用中に、なべの種類によっては「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。
なべの位置をずらすと止まることがあります。
- 使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音などがします。
- 使いはじめに排気口などからにおいがすることがあります。

操作

ゆでる
煮る
蒸す
焼く
いためる

揚げる

1 入 2 火力・温度調節 3 切

点灯

加熱

(火力「中」でスタート)

押すごとに

弱くなる

強くなる

保温・弱・中・強

●火力調節の目安は…

(P.10ページ)

点灯

揚げ物

(「180」でスタート)

押すごとに

低温へ

高温へ

予熱中

トッププレート高温注意

揚げ物

180

●温度調節の目安は…

(P.11ページ)

約10分

(油量900g)

ブザーが鳴り、「予熱中」が消えたら揚げる

●調理中に温度変更したときはブザーは鳴りません。

残り時間

2時間34分

残時間は1分刻みで減る

切

準備

操作

煮崩れせずに

味をしみこませる

※素材はやわらかくなりません

- 1 加熱調理をして素材をやわらかくしておく
- 2 ふたをし、調味液を調理物が浸るまで入れる
- 3 なべを中央に置く
- 4 プラグを接続する
- 5 一度沸騰させる

点灯

味しみこみ

30秒以内に

時間

押すごとに

5→1→2→3→4

残り時間

5時間00分

残時間は1分刻みで減る

時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる

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 (P.7)

■使用後は「トッププレート高温注意」が消えてからプラグを抜く

IH調理のポイント

加熱 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 される火力								
消費電力(約)	75W	150W	260W	450W	700W	900W	1,400W	
なべ物				すき焼き・寄せなべ			沸騰	
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	

加熱調理の注意

- 液体を加熱するときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる(突沸に注意！)
(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
- いため物などの予熱は火力を弱めにして、加熱し過ぎない
●少量の油を入れて強火で加熱した場合、油の温度が急激に上がり、発火する恐れがあります。
●なべ・フライパン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。

揚げ物 温度調節の目安

●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
あっせん天ぷらなべ 油900g(約1L)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			
				フライ・串カツ・鶏のからあげ			
			ドーナツ				
		大学いも					

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するため。
- 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)

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.7)
- 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ります。)
- 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いて。
- 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。

お手入れ

●お手入れは、プラグを抜き、冷えてから。

ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます。

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）

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

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。

吸・排気口にほこりがたまっている場合

掃除機で吸い取る

（ほこりが付いたままですと
故障の原因になります）



次の表示が出たら・・・

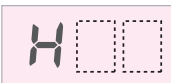
表示内容を確認してから、**切**キーを押し、再度操作し直す。

	吸・排気口目詰まり検知 吸・排気口をふさいでいる、ほこりがたまっているなどで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・排気口にたまったほこりを手入れする。
	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。	反ったり変形していない天ぷらなべを使う。
※ピピ…と ブザーでも お知らせ します。	なべ底やトッププレートに異物や汚れがこびり付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。
	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。	切 キーを押し、トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
	古い油を使っている。	できるだけ新しい油を使う。
	揚げカスがたくさん沈んでいる。	揚げカスを取り除く。
	揚げ物キーで湯沸かしなどの加熱調理をすると、表示することがあります。	
	本体内部高温検知 IH調理器に適さないなべで調理を続けていて本体内部の温度が高くなった。	反ったり変形していない使えるなべで調理する。
	なべ底やトッププレートに異物やこびり付いた汚れが付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。

故障かな？ 故障ではありません。 修理を依頼される前にご確認ください。

こんなときは	ここが原因	直 し 方
キー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。	プラグを正しく差し込む。
キーを押すと、なべ確認マークが表示され、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。 使えないなべを載せた。 なべの位置が中央からずれている。	なべを置く。 IHで使えるなべを使う。（P.6） なべをトッププレートの中央に置く。
タイマーが使えない	揚げ物キーで調理している。	※加熱調理のみタイマーが使えます。
揚げ物キー 味しみこみキーを受け付けない	タイマーがセットされている。	取消キーを押し、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過ぎたり、油温が低い	温度の高い油を使って予熱した。 焼き物調理の直後などトッププレートが熱いときに揚げ物をした。	トッププレートを冷ましてから常温の油を使って予熱する。 トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
使っている途中で通電が停止した 切り忘れ防止機能	揚げ物キーで1時間、加熱キーで2時間以上キー操作をしていない。	再度、キー操作する。 ※2時間以上の煮込みなどにはタイマーを使う。
使っている途中で火力感がなくなった 温度過昇防止機能	なべ底の温度が異常に上が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、自動的に加熱し始めるのでそのままお使いください。※空焼きの場合もあるのでなべの中を確認してください。	
加熱中になべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。 ●通電を切らずになべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが故障ではありません。	
スイッチを切っているのに本体の一部が温かい	プラグを接続していると、本体内部のマイコン部で約1.2Wの電力が消費されます。	使用後はプラグを抜く。
電源プラグを抜き差しすると火花が飛ぶことがある	瞬間的な放電によるものです。故障ではありません。	

●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連絡してください。

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

■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。
よくお読みのあと、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。業務用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を、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。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（P.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。

●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・故障個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/>

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！

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IH調理器
品番	KZ-PH5P
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。

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
旭川	旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	函館	函館市西栲楼589番地241(函館流通卸センター内) ☎(0138)48-6631
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021	京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5 ☎(06)6359-6225	奈良	大和郡山形町800番地 ☎(0743)59-2770
		和歌山	和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
		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
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
岩手	盛岡市厨川15丁目1-43 ☎(019)645-6130	福島	郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308
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
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
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
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
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		

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	岐阜市中鶯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		

沖縄地区	
沖縄	浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207

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

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		
揚 げ 物 (約)	140 ~ 200 ℃		
タ イ マ ー	1分 ~ 9時間55分		
コ ー ド 長 さ	3.0 m		
大 き さ (約)	幅31.9 cm	奥行37.5 cm	高さ5.4 cm
質 量 (約)	3.0 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-PH5P	☎ () ー

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