

使用 / 安裝說明書

IH 調理爐

家庭用

型號 **KY-A1W70**



設備名稱: IH 調理爐, 型號: KY-A1W70						
單元	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr ⁶⁺)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
塑膠部件	○	○	○	○	○	○
金屬部件	○	○	○	○	○	○
電路板部件	—	○	○	○	○	○
電子元件	—	○	○	○	○	○
電源線/ 配線	○	○	○	○	○	○
備考1. `○` 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。						
備考2. `—` 係指該項限用物質為排除項目。						

製 造 商: Panasonic Corporation

原 產 地: 日本

進 口 商: 台灣松下銷售股份有限公司

進口商地址: 新北市中和區建六路57號

進口商電話: 0800-098800

Panasonic Corporation

網站: <http://panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2025

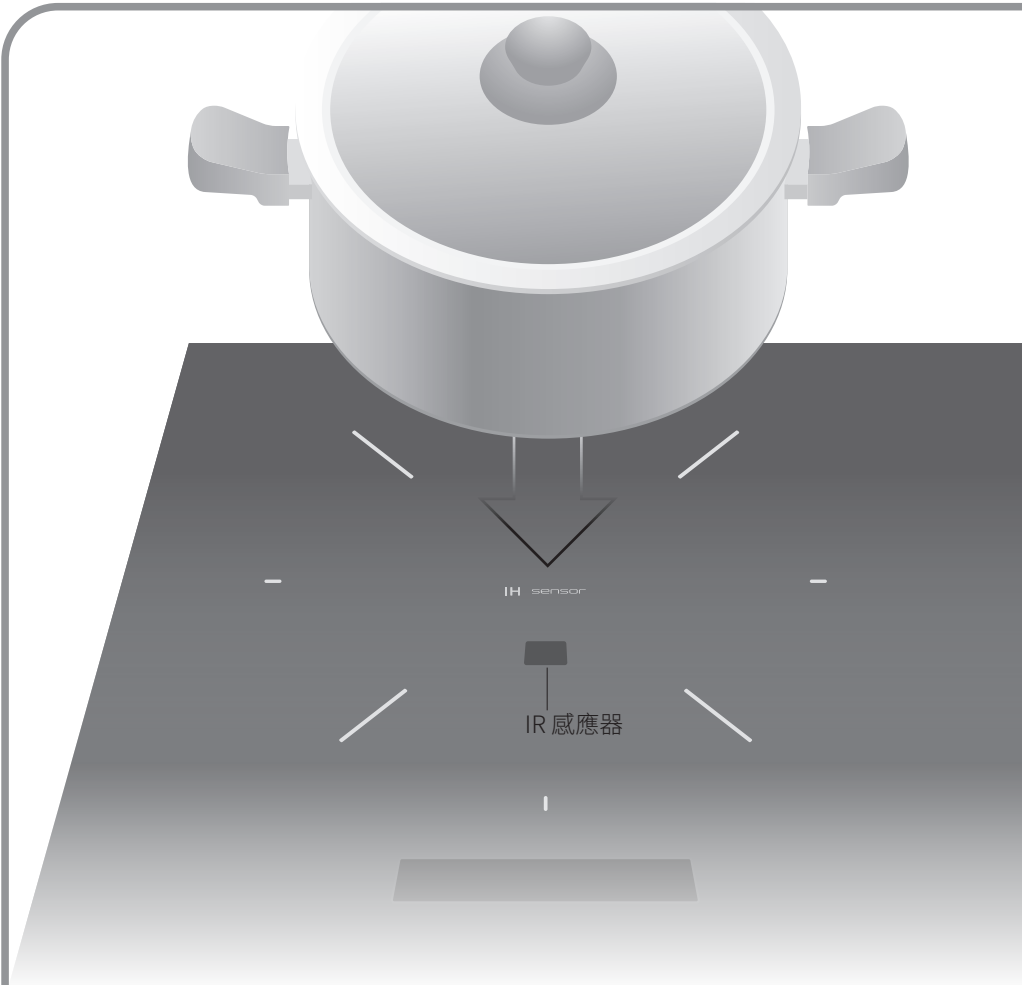
感謝您購買本 Panasonic 設備。

本設備的用途只限家庭使用。

請在使用本設備前仔細閱讀本說明書。

保證書請妥善保管，以備將來日後使用。

IR 感應器讓料理輕鬆無煩惱



鍋具需放在烹飪區中央。
鍋具必須完全覆蓋指定區域，IR 感應器才能正常運作。

IR 感應器有什麼功用？
除了可防止過熱，並在加入食材導致溫度下降時，可以回復到原本的火力。



油煎功能
不會因過熱而燒焦，
烹調出美味佳餚。



油炸功能
自動調節溫度，令食物酥脆
可口。

IH（感應加熱）特點

安全

無火，烹調過程流暢
且舒適，室溫不會大
幅升高



乾淨

平滑面板，
容易清潔



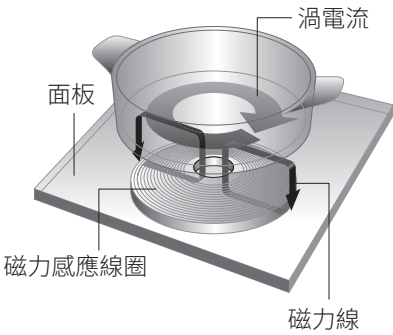
高效

高效能加熱，
省電愛地球



IH 烹調原理

磁力感應線圈產生的磁力線通過金屬
器皿會感應渦電流，接著鍋具就會因
電阻產生熱能。

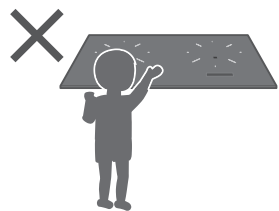


目錄

安全注意事項.....	4	準備
一般注意事項.....	7	
-安全功能	7	
零件名稱/功能	8	
適用鍋具.....	10	使用
基本操作.....	12	
加熱功能.....	13	
油煎功能.....	14	
油炸功能.....	15	
煮粥功能.....	16	維護
正數計時 / 計時功能	18	
清潔.....	19	
錯誤代碼顯示.....	20	
故障排除.....	22	安裝
規格.....	31	
安裝.....	25	
(適用於安裝人員)		

安全注意事項

警告



本產品不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者（包含孩童）使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。禁止嬰幼兒接近本設備。

防止油溫過高而起火



- **警告：**在無人看顧的情況下，在爐台上烹煮油類十分危險，萬一不慎可能會引起火災。
- 預熱請設定 **6** 或以下火力。
- 油溫切勿過高。

確保 IR 感應器能正常運作

- 鍋具完全覆蓋感應器。

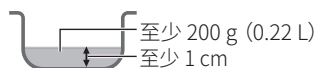


- 擦掉水滴。



油炸烹調：

- 使用
- 遵守油量指示。



避免沸騰導致受傷或燙傷



液體可能會飛濺出鍋外。

- 液體加熱前先適度攪拌。



防止火災、爆炸或觸電



- 勿施加過大壓力或將物品掉落在面板上。面板可能會破裂。



- **警告：**萬一面板破裂，請勿以手觸碰。請關閉主電源開關，以免觸電。



攜帶型瓦斯爐
瓦斯罐
罐頭

- **潛在火災危險：**請勿在烹飪面板上放置物品。
- 請勿將易燃材料放置於設備附近。
- 使用完畢後，請使用控制功能關閉設備，切勿過度依賴鍋具檢測器（安全功能）。
- 長時間不使用設備時，請關閉斷路裝置。
- 請勿自行拆卸、維修或改裝設備。

避免受傷或燙傷



- **注意：**高溫表面
- 請勿觸碰面板。

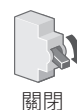


- 刀叉、湯匙、鍋蓋和鋁箔等金屬物品容易導熱，因此不應置於爐台表面。

如遇到故障或損壞

- 可聞到燒焦味。
- 觸碰面板時有觸電的感覺。
- 面板破裂。
- 電線過熱。
- 移動電線時電源關閉。

- 1 電源
- 2 斷路裝置
- 3 撥打電話



若電源線損壞時，請聯繫Panasonic直屬服務站處理檢修事宜，以避免發生危險。

安全注意事項



注意

防止火災或意外發生



■ 如您佩戴醫療裝置 (例如心律調節器)，請向醫生諮詢。
本設備可能會影響醫療裝置的運作情形。



■ **注意：**烹調過程需在旁照看。即使是短時間烹煮，仍需有人持續監看。
■ 請勿將本設備用於烹飪之外的其他用途。



■ 請勿將紙巾或隔熱墊墊在鍋具底下。

油炸烹調：

■ 如果油冒煙，請



■ 油炸時，請勿使用其他設備將油預熱。
油溫控制系統會無法正常運作。

避免受傷或燙傷



■ 請勿將鍋具放在不穩固的平面上。

油炸烹調：

■ 請勿將臉靠近鍋具。

避免設備或鍋具損壞



■ 請勿空燒鍋具。
■ 請勿將食材過度加熱。



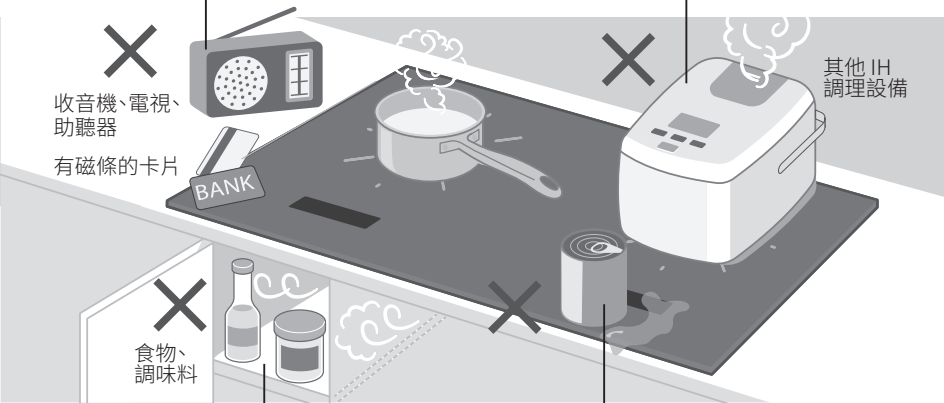
■ 請勿使用蒸氣式清潔用具。
水可能會侵入電子零件導致故障。

一般注意事項

■ 請勿將下列物品放在面板上或附近。

● 產生雜音、資料遭移除或損壞。

● 產生的電磁波會損壞設備。



● 釋放的熱量可能會使其變質。

● 操作面板按鍵可能會故障。

■ 本設備不對應外部計時功能或單獨遙控系統。

■ 請勿擋住或堵住。

● 過濾器堵塞檢測會啟動，可能導致設備自動關閉。

■ 電器在安裝後需可切斷電源。
可藉由拔除插頭切斷電源。

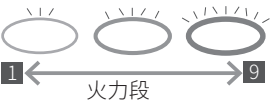
安全功能

停止加熱。	● 鍋具檢測功能 (P.21) ● 小物件檢測功能 (P.21) ● 空燒自動斷電功能 (P.20) ● 長時間無操作自動斷電功能 (P.22)
加熱功率降低。	● 鍋具過熱保護功能 (P.23) 鍋具底部過熱時會自動調降加熱功率。
主電源關閉。	● 主電源開關自動斷電功能 如在開啟電源狀態大約1分鐘內無操作，主電源會自動關閉。
面板過熱時會亮起。	● 高溫警示 (P.9)
鎖定所有操作。	● 兒童安全鎖 (P.9)

零件名稱/功能

紅色光圈燈

- 加熱時亮起，亮度會按照火力大小變動。
- 即使停止加熱或關閉主電源開關，如果面板未冷卻，光圈燈仍會繼續閃爍。



*為說明用途，以下圖說的顯示和指示燈狀態與實際使用時的狀態不同。

操控面板



計時功能 (P.18)

油煎 功能 (P.14)



設定溫度油煎

- 正數計時: ✓
- 計時功能: ✓

油炸 功能 (P.15)



設定溫度油炸

- 正數計時: ✓
- 計時功能: 無

加熱 功能 (P.13)



基本烹飪

- 正數計時: ✓
- 計時功能: ✓

ECONAVI



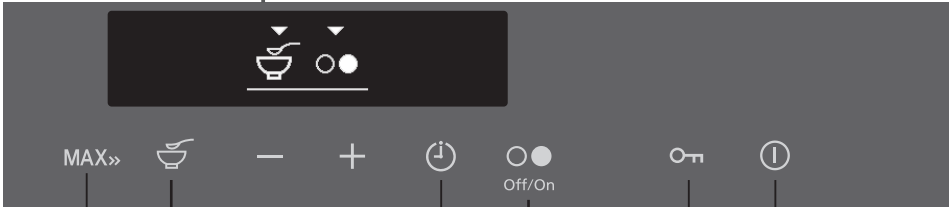
IR 感應器會快速偵測油溫或鍋具底部的溫度變化，調節設定的溫度。
• 即使鍋具尺寸、材質或食材量有所改變，調溫功能仍可發揮功效。
• 節能功效範例 (P.31)

左IH爐頭

右IH爐頭

IR 感應器 (每個爐頭一個)

烹飪區 (Ø 19 cm)



計時功能 (P.18)

主電源開關 (P.12)

煮粥 功能 (P.16)



自動烹粥

- 正數計時: 無
- 計時功能: 自動

加熱 功能 (P.13)

兒童安全鎖按鍵

主電源開啟時:

- 鎖定所有操作



3 秒

- 解除鎖定



3 秒

快速加熱

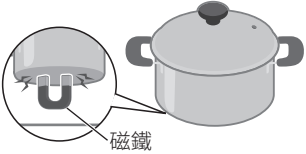
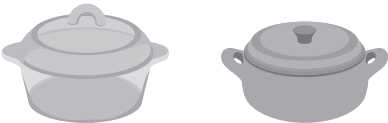
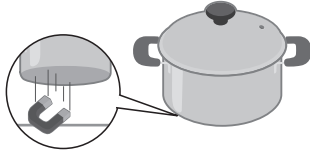
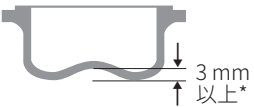
- 按下即可將右烹飪區的火力設定為 **9**。
- 使用左烹飪區時，火力會設為 **8** 以下。

高溫警示 (每個爐頭一個)

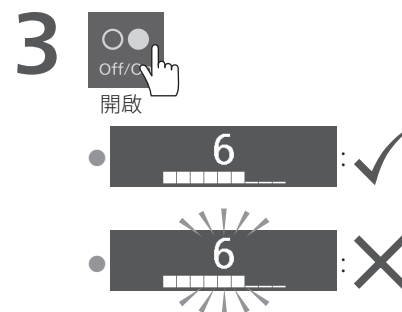
- 面板過熱時會亮起。
- 即使停止加熱或關閉主電源開關，如果面板未冷卻，警示燈仍會繼續閃爍。



適用鍋具

材質	✓ 適合使用	✗ 不適合使用
	● 鐵/鑄鐵  ● 搪瓷鐵  ● 磁性不銹鋼 	● 鋁/銅  ● 耐熱玻璃/陶瓷  ● 非磁性不銹鋼 
		無法加熱或加熱功率降低
鍋底形狀	平坦 	圓底  有腳  弧底  *安全功能可能無法正常運作，加熱功率可能降低，或鍋具無法加熱。
尺寸	 12 cm 以上	 小於 12 cm

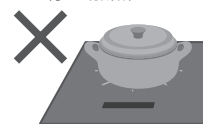
■ 確認鍋具是否適用



注意事項

● 陶瓷

- 即使可用於感應加熱：
- 設備可能會故障。
- 加熱功率降低。
- 停止加熱。



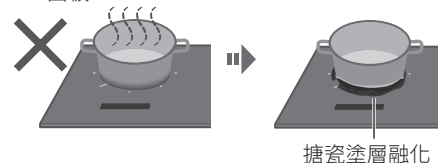
● 薄底鍋具

- 燒紅及/或變形



● 空搪瓷鍋

- 搪瓷塗層可能會融化及損壞面板。



● 對鍋底剝落的鍋進行加熱

- 可能會導致面板變色。(P.32)

● 使用 或

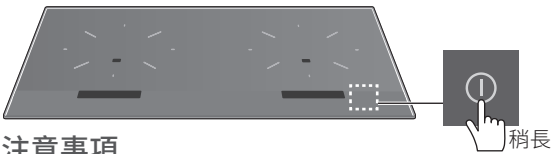
視鍋具類型、材質、底部形狀和尺寸而定：

- 實際油溫與設定溫度可能不同。
- 預熱可能需要更久時間。
- 可能會停止加熱。

● 使用 有其它限制。(P.16)

基本操作

開啟電源

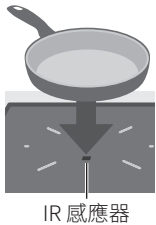


注意事項

- 如果 1 分鐘內沒有任何操作，電源會自動關閉。

烹調提示

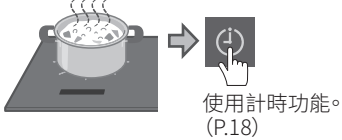
● 鍋具完全覆蓋感應器。



● 擦乾水滴再烹飪。



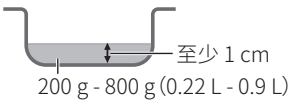
● 加熱超過 45 分鐘。



■ 使用

為了讓溫度控制功能正常運作：

● 遵守油量指示。



● 請勿使用下列油品。



● 開始預熱後

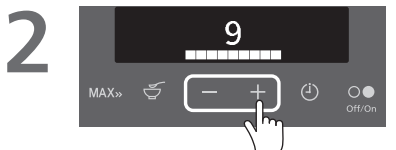
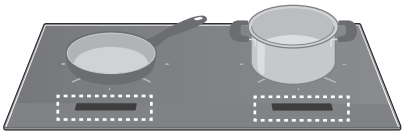
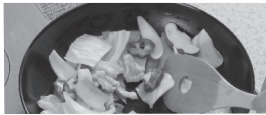


● 預熱時



加熱功能

基本烹飪



- 火力段範圍：1 - 9
- 迅速降低火力段：長按 。
- 將火力調到最大 (P.9)：MAX

■ 正數計時 / 計時功能



(P.18)



火力段調整建議

低			中			高		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
75 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	3200 W
保溫			再加熱			煮滾、蒸或翻炒		
濃湯			清湯			義大利麵、蔬菜		
小火煎炒*			大火煎炒*			快速煮滾		
漢堡排			牛排			熱水		

• 加熱值會依鍋具材質而有所不同。
*建議使用「油煎功能」。(P.14)

油煎功能



設定溫度油煎

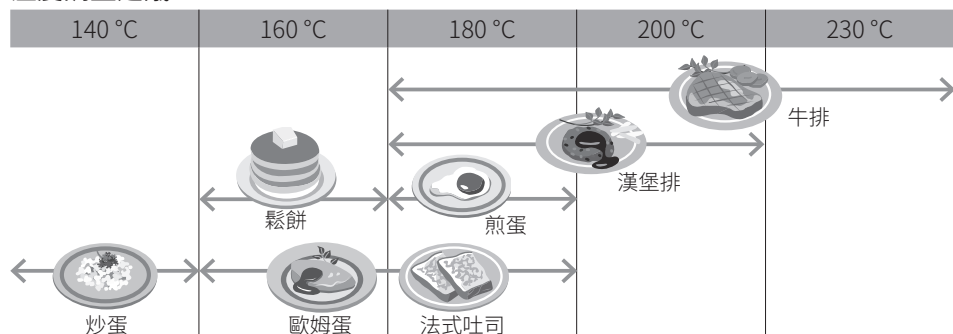
-
- 預熱完成。

■ 正數計時 / 計時功能 (P.18)

- 烹飪完成後：

●● 也可以停止加熱。

溫度調整建議



油炸功能



設定溫度油炸

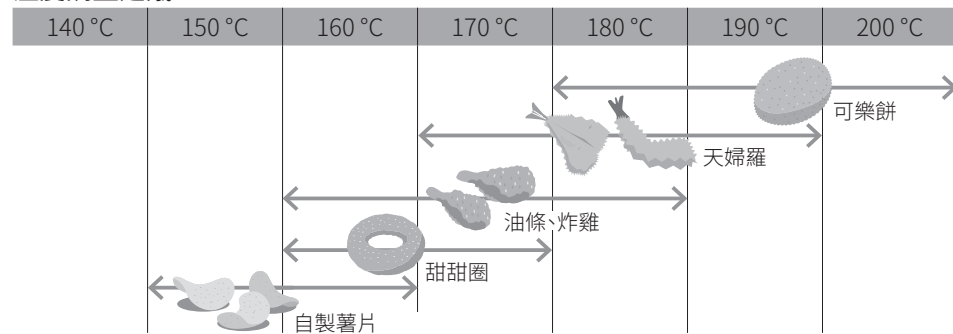
-
- 預熱完成。

■ 正數計時 (P.18)

- 烹飪完成後：

●● 也可以停止加熱。

溫度調整建議



煮粥功能



自動煮粥

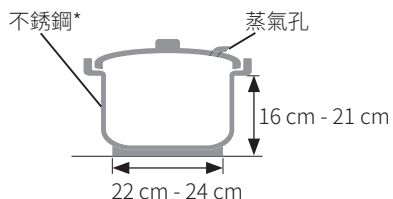
(4 或 2 人份)

- 使用適量的米和水。

	米	水
4 人份量	170 g (大約 200 mL)	2.4 L
2 人份量	85 g (大約 100 mL)	1.3 L

● 切勿使用熱水。

- 適用鍋具



*若使用不沾塗層鍋具，粥可能無法如預期中稠。

- 將米洗淨後

瀝乾水。



- 烹煮時

蓋上鍋蓋。



- 當面板熱時

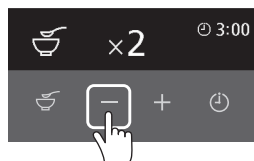


冷卻後按。



- 份量和烹飪時間可以在開始烹煮後 15 秒內更改。

2 人份



煮較稀的粥 (縮短烹飪時間)



- 設定範圍：
2:00 - 3:00 (每單位 10 分鐘)
- 長按即可快速調整。

取消烹煮



自動停止加熱。



雞肉干貝粥



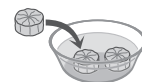
材料	4 人份量	2 人份量
干貝	20 g	10 g
新鮮雞肉	200 g	100 g
米	170 g	85 g
水 (包括滲入的水)	2.2 L	1.2 L
薑 (切片)	1 片 (15 g)	1/2 片 (7.5 g)
鹽	1 茶匙	1/2 茶匙

* 配料：皮蛋、香菜、蔥等

烹調方法

1 準備

- ① 泡水軟化。



- ② 切成小塊。



干貝

● 步驟 2 需加入泡干貝的水。

- ① 切除雞皮和脂肪。



- ② 清洗後擦乾。



- ③ 抹鹽。



雞肉

米



洗淨後瀝乾。

2 將食材放入鍋中。



● 2 人份
雞肉切成可浸入水中的尺寸。

3 開始烹飪。

- ① 蓋上鍋蓋，開始烹煮。



- ② 不時攪拌以免燒焦。



自動停止加熱

- ① 攪拌。



注意事項

● 請勿縮短加熱時間。雞肉可能不會熟。

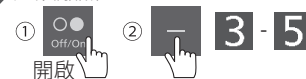
注意事項

- 煮滾時
讓蒸氣溢散。



筷子

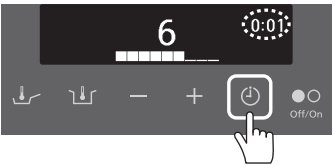
- 室溫低時
粥可能不會太稠。
➔ 繼續燉煮。



正數計時 / 計時功能

正數計時可用於 設定，而計時功能可用於 設定。

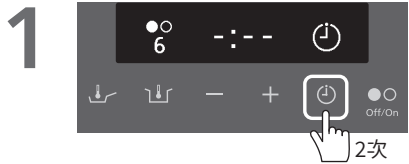
設定正數計時



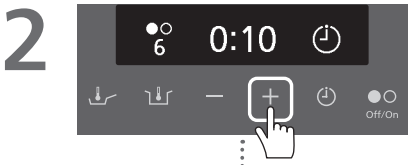
■ 要取消正數計時

按 2次。

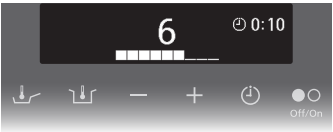
設定計時功能



• 如 5 秒內沒有主要操作，計時功能將會取消。



5 秒後

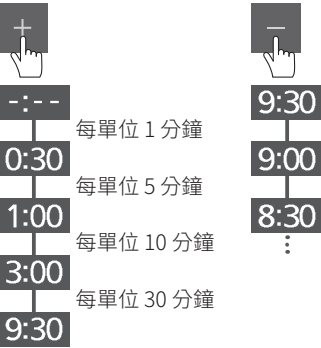


自動停止加熱。

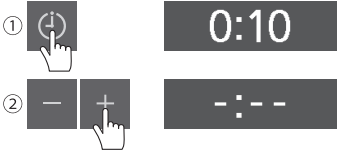
• 設定範圍：0:01 - 9:30

• 長按即可快速調整。

• 設定時間：



■ 要取消計時功能



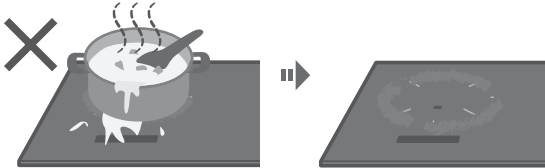
注意事項

- 正數計時不會關閉烹飪區。
- 對於 ，計時功能會在預熱完成後開始運行。

清潔

設備應隨時保持清潔。

噴濺出來的食物或油一旦黏在設備上，就會很難清理。



⚠ 注意

● 清潔前

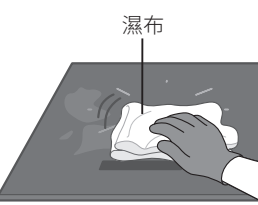


等待冷卻。

- 請勿使用蒸氣式清潔用具。水可能會侵入電子零件導致故障。



■ 輕微污漬



■ 油漬

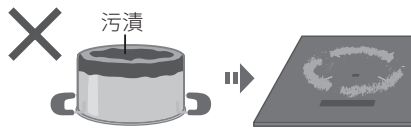


■ 頑固污漬



注意事項

- 務必清除污漬。
 - 污漬會燒焦並黏在面板上。

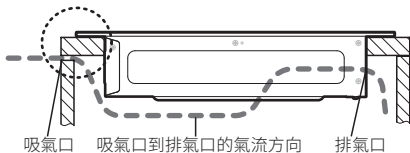
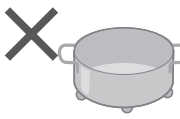


錯誤代碼顯示

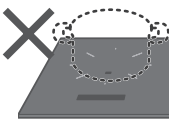
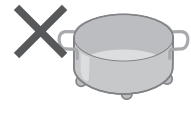
如出現以下任何一個錯誤代碼，請檢查原因並解決問題。

解決問題後，請按  或 ，清除錯誤代碼。

• 按  則可清除 **U33** 或 **U34** 訊息。

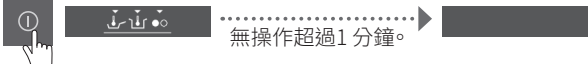
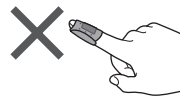
錯誤代碼	可能原因
U04	● 吸氣口及/或排氣口堵塞。  吸氣口 吸氣口到排氣口的氣流方向 排氣口
U13 U14	空燒自動斷電功能 ● 鍋具空燒。  *根據鍋具類型，或火力處於低段時，此功能可能無法正常運作。 ● 油炸時，使用過高火力預熱。      務必使用油炸功能。
U33 U34	當使用「油炸功能」 ● 加入超過 800 g油 ● 鍋具不適用 (P.10) ● 擺放位置錯誤 ● 預熱時放入食材    

一旦排除下列錯誤原因，調理爐會自動繼續加熱。

錯誤代碼	可能原因
U16	● 操作面板上有污漬  水、食材或異物  ① 必要時重新設定設備。 ● 操作不當  操作按鍵 超過 3 秒
U36	● 使用底部金屬板剝落的鍋子。(P.32) → 內部溫度冷卻後才能使用設備。 關閉主電源並等待高溫警示消失。
6	鍋具檢測功能* ● 沒有鍋具 ● 移除鍋具 ● 擺放位置錯誤 ● 鍋具不適用 (P.10)    
	小物件檢測功能* ● 金屬物品  *發生上述情況時，電源會在 1 分鐘後關閉。

無法解決問題，或顯示 H00 錯誤		
1 電源	2 斷路裝置	3 撥打電話
 關閉	 關閉	
*請洽詢購買時的經銷商或 Panasonic 直屬服務站		

故障排除

狀況	可能原因
■ 電源	
主電源無法開啟。	主電源無法輕易開啟是為了避免誤觸。  稍長 鎖定 (P.9)  3 秒 解除鎖定
主電源關閉。	主電源開關自動斷電功能  無操作超過 1 分鐘。
烹煮時停止加熱。	長時間無操作自動斷電功能  無操作超過 45 分鐘。 ● 長時間燉煮：  使用計時功能。 (P.18)
■ 操控面板	
按鍵無法使用。	● 指尖被覆蓋。  ● 當使用設備的同時握住鍋具把手，可能會導致無法使用按鍵。 污漬  關閉  液體  關閉 

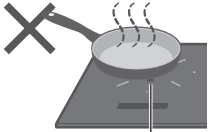
狀況	可能原因
■ 聲音與噪音	
加熱時發出噪音。	視鍋具類型而定： • 發出多種聲音 • 握住把手時感覺震動 • 稍微移動 這不是故障。請稍微移動或重新放上鍋具。  加熱時移除鍋具，可能會聽到短暫金屬聲。 
主電源關閉後，仍可聽到風扇發出的聲音。	設備內部尚未冷卻前，冷卻風扇會持續運作。設備冷卻後，風扇就會自動停止。
■ 加熱功率	
加熱功率變弱。	鍋具過熱保護功能 加熱功率在不調整火力的情況下……鍋具冷卻後，加熱功率就會恢復正常。  陶瓷 (P.10)  *即使陶瓷鍋具可以用於感應加熱，但仍請不要使用陶瓷鍋具。
同時使用兩個烹飪區：	• 加熱功率或火力降低。 • 火力無法提升。 加熱功率會自動調節，限制整體耗電量。(P.31) 若要調高火力，請避免同時使用兩個烹飪區，或調低任何一個烹飪區的火力。

故障排除

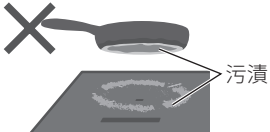
狀況	可能原因
----	------

油煎功能

- 預熱時間過長。
- 實際溫度與設定溫度不同。

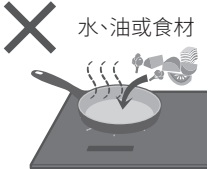


鍋具未覆蓋住 IR 感應器。(P.4)



污漬

- 預熱時
- 如果同時使用右烹飪區，預熱時間可能會拉長。



水、油或食材



根據平底鍋類型，平底鍋底部溫度可能與設定溫度不同。

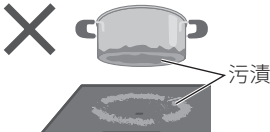
➡  視需求調整溫度。

油炸功能

- 預熱時間過長。
- 實際溫度與設定溫度不同。



鍋具未覆蓋住 IR 感應器。(P.4)



污漬

超過 800 g 油

不適合的油品





熱油

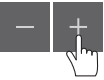


顏色變深及/或混濁



油渣殘留

根據鍋具底部的類型、材質、形狀和尺寸，油溫可能與設定溫度不同，或預熱時間可能較長。

➡  視需求調整溫度。

安裝
(適用於安裝人員)

目錄

安全注意事項	26
尺寸	27
安裝位置	28
電氣工程	28
安裝設備	29
安裝後檢查清單	30

重要事項

- 請依照安裝說明書安裝本設備，否則設備效能可能會受到影響。
- 安裝人員有責任以正確方式安裝。未遵照說明書所導致的故障或意外，均不在保修範圍內。
- 更換本 IH 調理爐後，務必委託具專業資格的瓦斯技術人員封閉原本使用的瓦斯裝置和管線。
- 請勿將爐灶安裝在廚櫃下方。
- 安裝後，請確實測試。
- 向客戶說明如何正確使用本設備。

安全注意事項



警告

避免火災、漏電、觸電或不當操作

- 若電源線損壞時，請聯繫Panasonic直屬服務站處理檢修事宜，以避免發生危險。
- 電氣工程應由經認證的電氣技師施工。
- 安裝前，務必關閉斷路裝置。
- 為 220 V/20 A 專用單相電路安裝斷路裝置，以免電線過熱。
- 本設備必須按照以下電機法規正確接地。
- 請勿將接地線接到瓦斯管、水管、避雷針地線或電話線。
- 務必正確連接電源線，以確保管線全面接受。
- 請勿踩踏設備，或將重物掉落在設備上。
- 請勿拆卸、維修或改裝設備。
(例如拆卸面板)



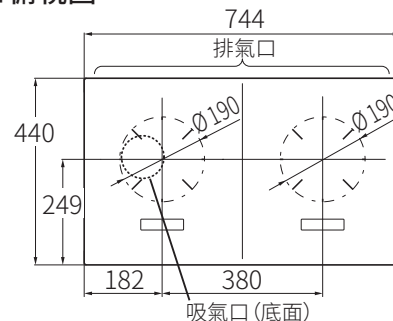
注意

避免火災、變形或變色

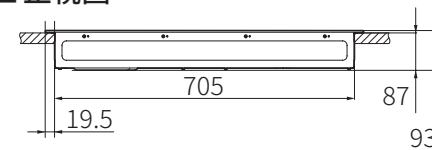
- 檯面請使用耐熱材質。
(耐熱程度等同或超過「熱固性高壓裝飾板」)
- 檯面請勿使用亮光材質。

尺寸

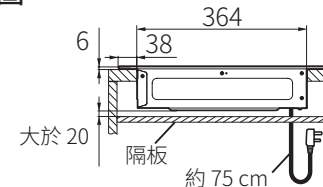
■ 俯視圖



■ 正視圖



■ 側視圖

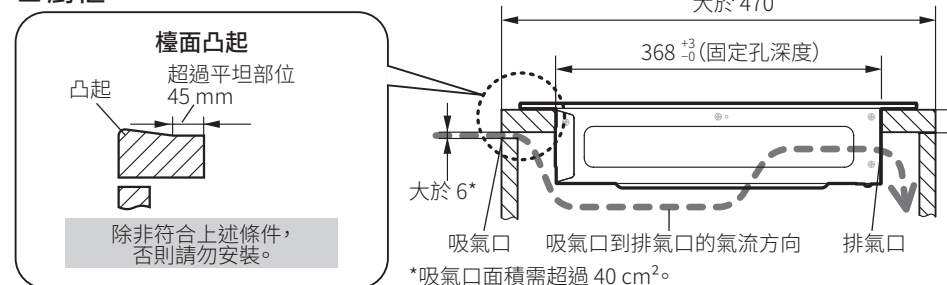


相關尺寸

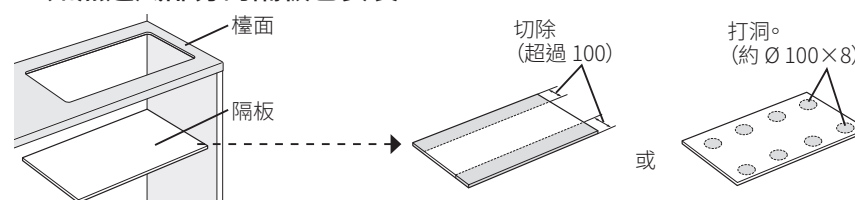
■ 檯面開孔



■ 廚櫃



■ 如無通風部分的隔板已安裝



安裝位置

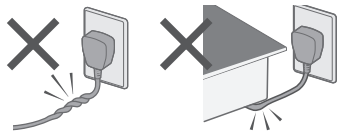
• 遵守相關安裝法規。

要求			
至天花板距離			
最小距離 (單位:mm)			
牆壁和天花板	(A)	(B)	(C)
不可燃*1	0	700	0
可燃	10	1000	45

*1 金屬、磁磚、磚頭等 (包括金屬、磁磚、磚頭等材質的隔熱板)。

電氣工程

- 遵守所在地的配線和接地安全法規。
- 請勿扭曲或壓住電源線。



⚠ 警告

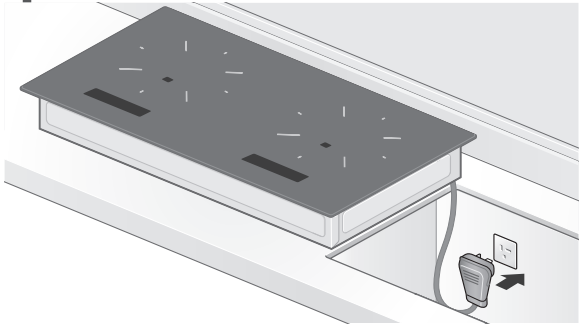
- 提供插座電線供單極接地。

專用電路	• 單相 220 V/20 A 具斷路裝置 • 室內電線:直徑至少 2.0 mm 的單條電線 *牆壁插座 (盒型) 也可使用至少 3.5 mm² 的多股絞合線。
接地漏電防護裝置	• 額定電流:30 A • 額定感應電流:30 mA *根據電氣配線規範,家中電線應加裝接地漏電防護裝置和斷路裝置。
牆壁插座	• 插座類型: 250 V/20 A 類型 • 安裝位置 請將插座安裝在可以拔除插頭的地方。

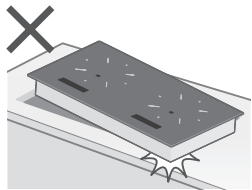
安裝設備

如何安裝

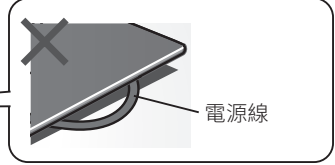
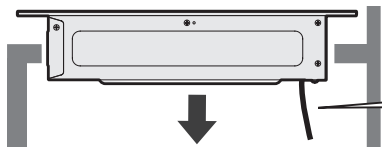
1 將插頭插進插座。



● 請勿重摔。



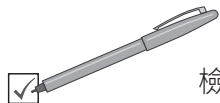
2 水平放入。



3 確保面板沒有傾斜並水平固定。



安裝後檢查清單



檢查下列項目，完成後請打勾。

安裝	● 未傾斜 ● 乾淨 ● 安全放入 • 輕輕按壓，確定面板角落未翹起。 	☐
電氣工程	● 電源為單相 220 V。 ● 確實接地。 ● 斷路裝置和接地漏電防護裝置已安裝。	☐
電氣測試	1 2 6 — 檢查顯示訊息是否閃爍。	☐

- 完成電氣測試後，請關閉烹飪區和主電源開關。
- 請將使用/安裝說明書及保證書交給客戶。

茲此保證設備已確實安裝完成。

安裝人員簽名

規格

電源	單相 220 V ~ 60 Hz	
耗電量	3200 W	
各烹飪區的最大耗電量	左	3200 W
	右	3200 W
待機耗電量 (大約)	0.9 W * 關閉主電源開關的情況下	
尺寸 (大約)	寬 744 × 深 440 × 高 93 mm	
重量 (大約)	11.8 kg	
火力段調整 (大約)	9 段調整 相當於 75 W - 3200 W	
油煎溫度調節 (大約)	5 段調整 140 °C - 230 °C	
油炸溫度調節 (大約)	7 段調整 140 °C - 200 °C	
煮粥功能	4 人份或 2 人份	
烹飪時間設定	1 分鐘 - 9 小時 30 分鐘	

同時使用兩個烹飪區



加熱功率會自動調節，限制總耗電量。

- 加熱功率在不調整火力的情況下降低。
 - 火力下降一或多段。
 - 即便按 **+**，火力仍無法提升。
- 若要調高火力，請避免同時使用兩個烹飪區，或調低任何一個烹飪區的火力。

ECONAVI 節能功效

比較功能	160 °C	4 段
測量條件	 15 cm 18 cm	• 使用 Panasonic 標準平底鍋，連續煎 3 份鬆餅。 • 一面煎 6 分鐘，另一面煎 2 分鐘。
耗電量 (大約)	省下大約 23 % 147.5 Wh	191.5 Wh

*比較 Panasonic 提供的實際資料所計算而得的平均整體耗電量。

*省電表現會根據烹調量、平底鍋尺寸和材質而異。

緊急處理方法



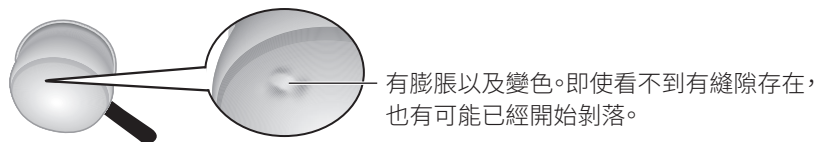
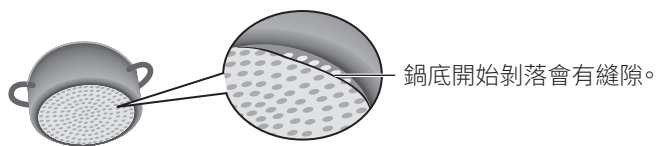
警告

- 發生異常時(燒焦味等)須停止使用,並拔掉電源插頭。若在異常狀態下繼續使用,會因發熱引起火災,或觸電情況產生。
- 請勿自行進行修理工作,因為修理不善是引起火災及觸電發生的原因。
- 有任何異常或疑慮時,請洽詢購買時的經銷商或Panasonic 直屬服務站。

以免損壞面板

- 不要使用鍋底剝落的鍋。
如果在鍋底將要剝落的狀態下加熱,剝落的部分會異常過熱,則會導致面板破損或變色。

鍋底剝落的示例:



售後服務據點一覽表

直屬服務站

VS3163D

站別	地 址	站別	地 址
基隆	基隆市中山一路231號	清水	台中市清水區五權東路55號
台北市	台北市北投區承德路七段162號	彰化	彰化市建國北路208號
	服務地區: 大同、士林、北投、淡水、三芝	草屯	南投縣草屯鎮太平路一段300號
	台北市松山區塔悠路233號	虎尾	雲林縣虎尾鎮中正路214號
	服務地區: 中山、松山、信義、內湖、南港、汐止	嘉義	嘉義市四維路70號
東區	台北市萬華區貴陽街二段51號	新營	台南市新營區長榮路一段339號
	服務地區: 中正、大安、萬華、文山、深坑、石碇、新店、坪林、烏來		服務地區: 義竹、布袋、官田、佳里、將軍、學甲、北門、新營、後壁、白河、東山、六甲、下營、柳營、鹽水
西區	台北市萬華區貴陽街二段51號	台南	台南市南區福吉路6號
三重	新北市三重區中正北路2-1號		服務地區: 中西區、東區、南區、北區、安平、安南、永康、歸仁、新化、左鎮、玉井、楠西、南化、仁德、關廟、龍崎、麻豆、西港、七股、善化、大內、山上、新市、安定、湖內、茄萣
中和	新北市中和區建六路57號	岡山	高雄市岡山區中山南路75號
桃園	服務地區: 板橋、永和、中和、土城、三峽、樹林	高雄北區	服務地區: 岡山、路竹、阿蓮、田寮、燕巢、橋頭、梓官、彌陀、永安
	桃園市桃園區國信街141號		服務地區: 新興、前金、鹽埕、鼓山、旗津、三民、楠梓、左營、仁武、大社、鳥松、大樹
中壢	桃園市平鎮區復興里文化街1號	高雄南區	服務地區: 高雄、前鎮、小港、鳳山、大寮、林園
新竹	服務地區: 中壢、平鎮、龍潭、楊梅、新屋、觀音	澎湖	澎湖縣馬公市西文里92之45號
	新竹市北區中華路三段70號	屏東	屏東市建國路223號
苗栗	苗栗市中正路46號	台東	台東市傳廣路184號
豐原	台中市豐原區圓環東路487號	花蓮	花蓮市國聯二路153號
	服務地區: 卓蘭、豐原、后里、石岡、東勢、和平、新社、潭子、神岡	宜蘭	宜蘭市東港路二段248號
台中	台中市南屯區大墩路280號	金門	金門縣金城鎮伯玉路一段80巷9號
	服務地區: 中區、東區、南區、西區、北區、北屯、西屯、南屯、太平、大里、霧峰、烏日、大雅		

注意事項

1. 服務站因遷移而變更地址或電話號碼時,恕不另行通知。
2. 請於每次要求服務時,先確認是否為敝公司直屬服務站。
3. 若有收取費用時,請索取敝公司服務站發票。

顧客商談服務專線

(市話)0800-098800/(手機)02-412-8222

Panasonic 顧客服務首頁

365天24小時"快速"與"安心"的受理服務



Panasonic Taiwan (家電)

粉絲團按讚 掌握最新商品訊息及優惠!

CLUB Panasonic 會員俱樂部

免費加入會員 享專屬好康及免費體驗課程

