Panasonic

Operating / Installation Instructions

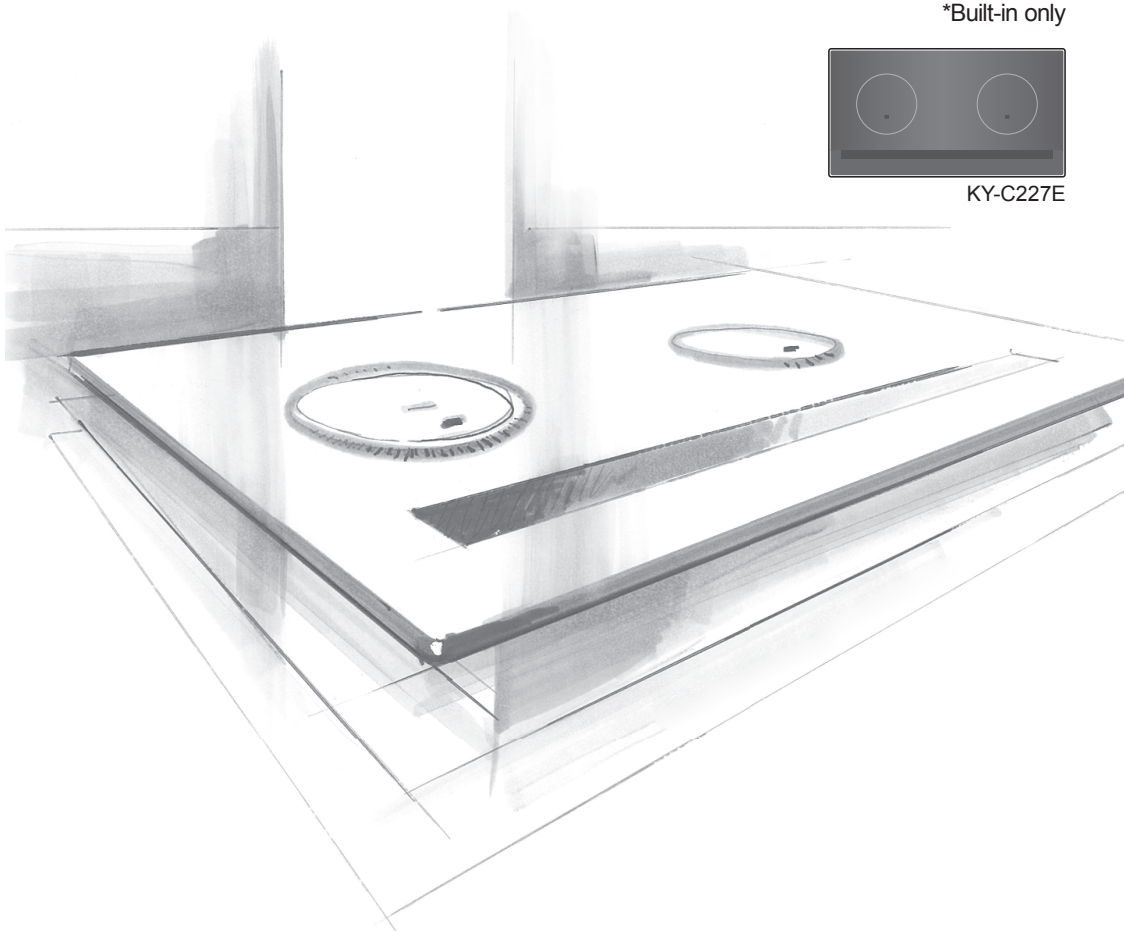
Induction Heating Cooktop

For domestic use

Model No. **KY-C227E**
KY-A227E*

*Built-in only

KY-C227E



Thank you for purchasing this Panasonic appliance.
This appliance is intended for household use only.
KY-C227E can be selected as free-standing or built-in.
KY-A227E is for built-in only.
Please read these instructions carefully before using the appliance.
Keep Operating/Installation Instructions and Guarantee Certificate for future use.

ENGLISH

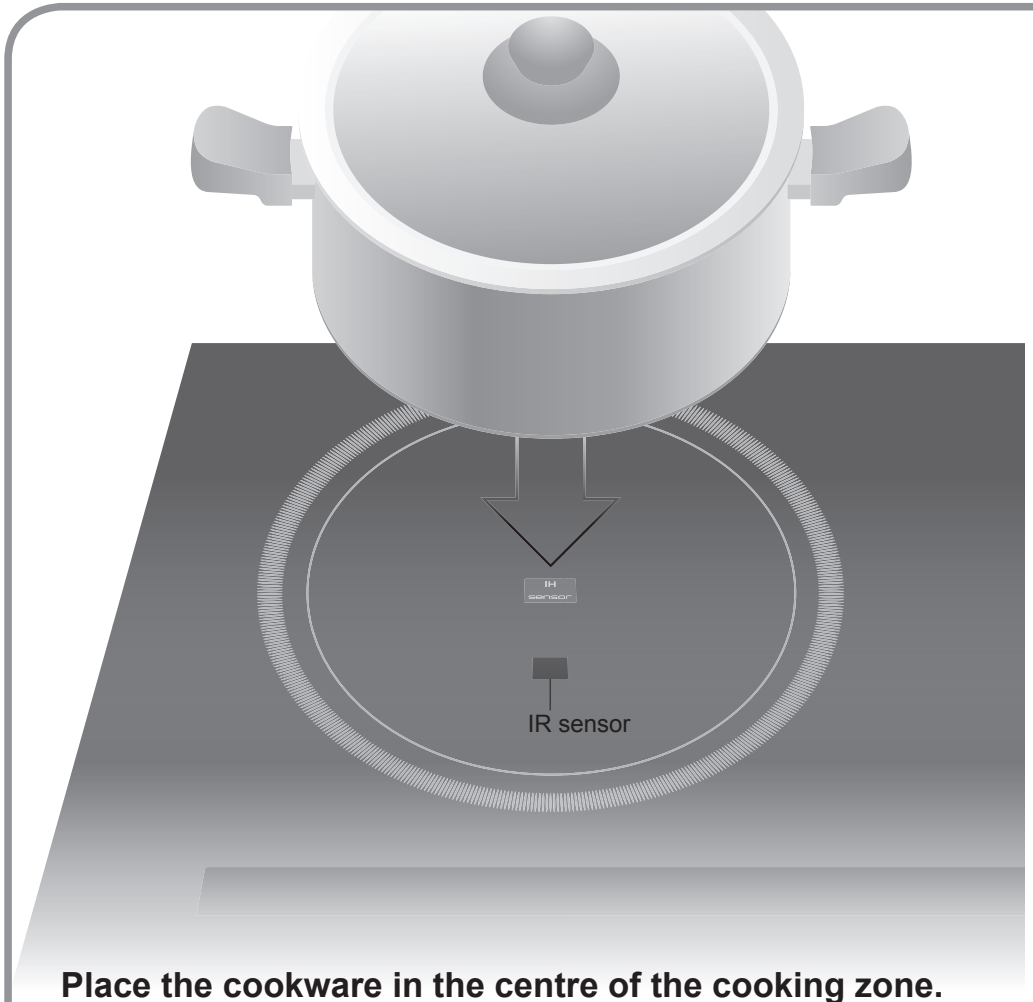
Panasonic Corporation
Web Site: http://panasonic.com

© Panasonic Corporation 2019

Printed in Japan

ZY02VG382
H0519M2079

IR sensor eases your cooking



Place the cookware in the centre of the cooking zone.
The IR sensor must be covered to operate properly.

What is the IR sensor?

IR sensor prevents overheating and restores the temperature to the original level when the temperature drops by adding ingredients.

Pan-frying Mode
Cooks delicious food without burning due to overheating

Deep-frying Mode
Automatically maintained temperature makes food crispy and tasty.

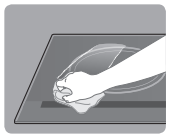
IH (Induction Heating) features

Safe

Flameless, comfortable cooking with less rise in room temperature

Clean

Flat top plate for easy care

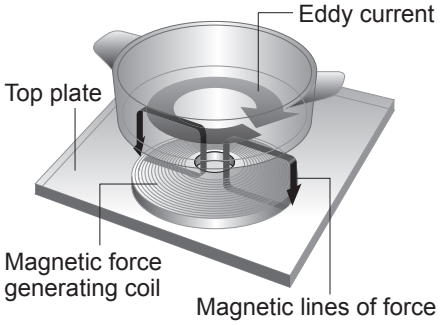


Efficient

Highly efficient and energy-saving heating

IH Cooking Mechanism

The magnetic line of force produced in the magnetic coil, passes through the metallic cookware, induces an eddy current, and then the cookware generates heat with its electrical resistance.



Contents

Safety Precautions ····· 4
General Precautions ····· 7
- Safety features ····· 7
Part Names / Functions ····· 8
Suitable Cookware ····· 10

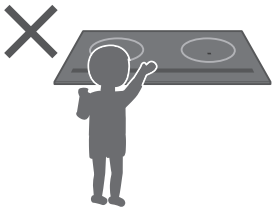
Basics ····· 12
Heating Mode ····· 13
Pan-frying Mode (KY-C227E only) ··· 14
Deep-frying Mode (KY-C227E only) ·· 15
Congee Mode ····· 16
Timer ····· 18

Cleaning ····· 19
Error Indications ····· 20
Troubleshooting ····· 22
Specifications ····· 31

Installation ····· 25
(For installer)

Safety Precautions

⚠ WARNING



This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep infants away from the appliance.

To avoid fires from overheated oil

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Set to 6 or below for preheating.
- Do not overheat oil.
- Do not deep-fry with KY-A227E model.
  KY-A227E does not have deep-frying temperature control function and may catch fire due to overheated oil.

For proper function of the IR sensor

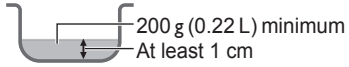
- Cover the sensor.

IR sensor

- Wipe water off.

For deep-frying (KY-C227E only):

- Use Deep-Fry.
- Observe the amount of oil.



To avoid injuries or burns caused by bumping

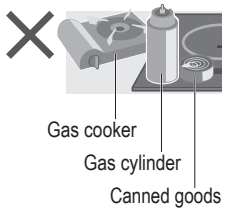
Liquids may splatter.

- Stir liquids before heating.

To avoid fire, explosion or electric shock

- Do not apply excessive pressure.
  It may crack the top plate.

- **WARNING:** If the top plate is cracked, do not touch. Turn off the main power switch to avoid the possibility of electric shock.



- **Danger of fire:** Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not place combustible materials near the appliance.
- After use, turn off the appliance by its control and do not rely on the pot detector (safety features).
- Turn off the circuit breaker when not using the appliance for long period of time.
- Do not disassemble, repair or modify the appliance by yourself.

To avoid injuries or burns

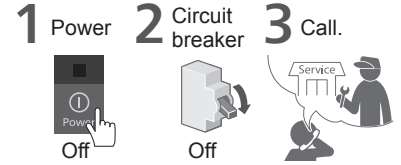
CAUTION: Hot surfaces

- Do not touch the top plate.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminum foil should not be placed on the hob surface since they can get hot.

In case of a malfunction or breakdown

- Smell of burning
- Feeling electricity through the top plate
- Cracked top plate
- Extremely hot power cord
- The power shuts off when the cord is moved.



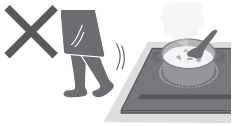
If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a qualified person in order to avoid a hazard.

Safety Precautions

⚠ CAUTION

To avoid fire or accidents

■ If you are wearing a medical device, such as a pacemaker, consult your doctor.
The operation of the appliance may affect the medical device.



■ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

■ Do not use the appliance for purposes other than cooking.

■ Do not place paper or dish towels under the cookware.

<KY-C227E only>
For deep-frying:

■ If the oil smokes,

.

■ Do not use oil preheated by other appliances.
The oil temperature control system will not work properly.

To avoid injuries or burns

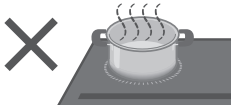
Splattering hot oil

■ Ensure the cookware is stable.

<KY-C227E only>
For deep-frying:

■ Do not bring your face close to the cookware.

To avoid damage to the cookware

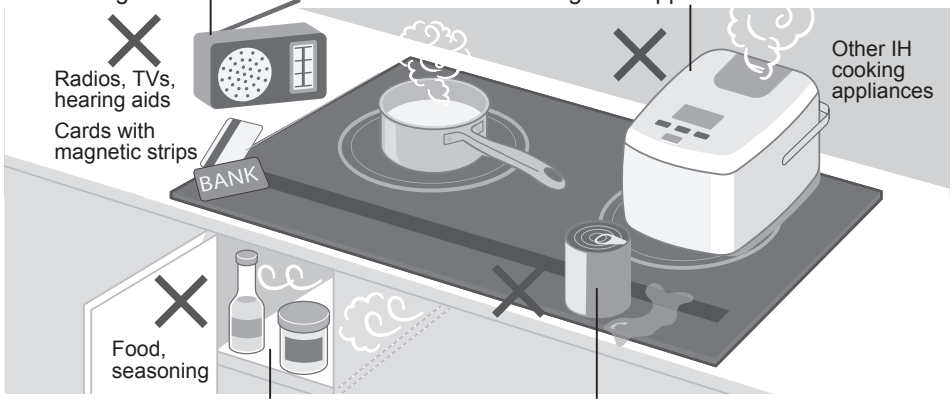


■ Do not heat empty cookware.

■ Do not overheat ingredients.

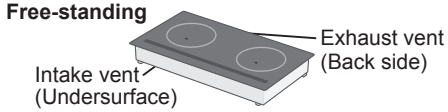
General Precautions

■ Do not place the following near or on the top plate.



■ The appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote control system.

■ Do not block or clog.
● The filter clog detection may be activated, and the appliance may shut off automatically.

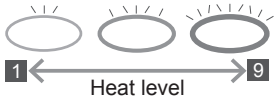


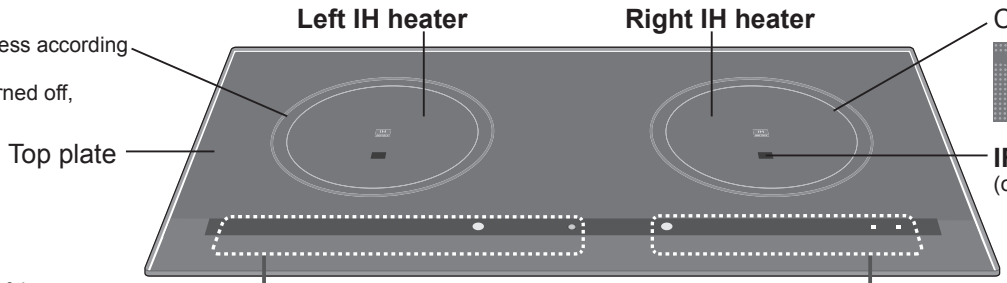
Safety features

Heating stops.	● No cookware is detected (P.21) ● Small object on the cooking zone (P.21) ● Empty pot on the cooking zone (P.20) ● No operation for a long time (P.22)
Heating power is reduced.	● Overheating prevention (P.23) Heating power is reduced automatically when the bottom of the cookware overheats.
The main power turns off.	● Main power auto shut-off The main power automatically turns off if 1 minute has elapsed without any operation.
Illuminates when the top plate is hot.	● Hot surface warning (P.9)
Locks all operations.	● Child lock (P.9) Lock

Part Names / Functions

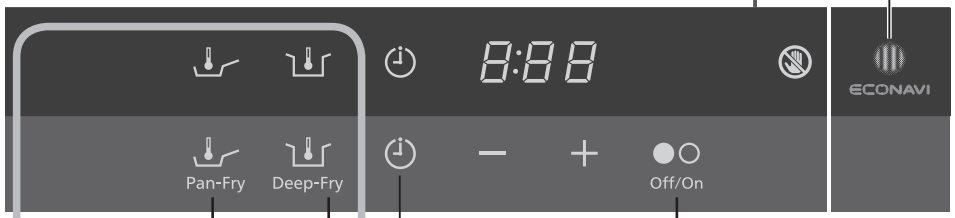
Luminous circle (KY-C227E only)
- Illuminates while heating, and changes the brightness according to the heat level.
- Even if heating is stopped or the main power is turned off, it keeps flashing as long as the top plate is hot.





*For explanation purposes, the display and light status of the illustration below is different from those at the time of use.

Operation panel



Timer (P.18)

Pan-frying
mode (P.14)

Pan-frying with temperature setting
- Timer: ✓

Deep-frying
mode (P.15)

Deep-frying with temperature setting
- Timer: N/A

Heating
mode (P.13)

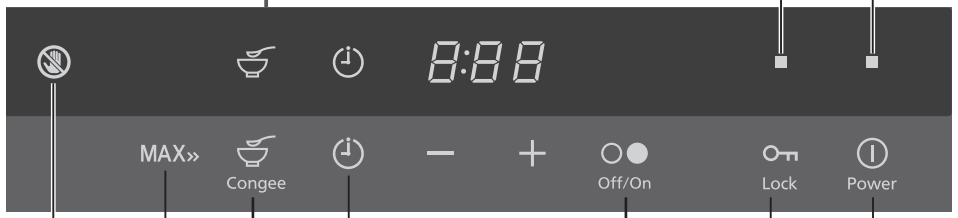
For basic cooking
- Timer: ✓

<KY-C227E only>

ECONAVI (KY-C227E only)

✓ Pan-Fry Deep-Fry

The IR sensor regulates the set temperature by quickly detecting the temperature change of the oil or the bottom of the cookware.
- It works even if the size or material of the cookware, or the amount of food, changes.
- Example of energy-saving effect (P.31)



Timer (P.18)

Main power key (P.12)

Congee
mode (P.16)

Automatic congee cooking
- Timer: Automatic

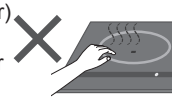
Heating
mode (P.13)

Child lock key
When the main power is on:
- To lock all operations

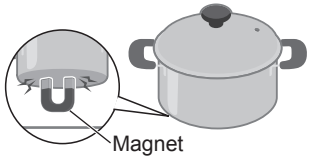
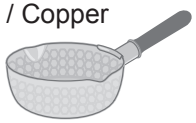
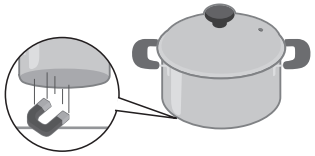
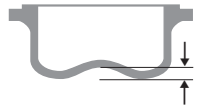
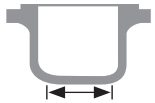
- To unlock

MAX key (KY-C227E only)
- Touch to set the heat level of the right cooking zone to 9. The level may be 8 or below when the left cooking zone is in use.

Hot surface warning (one for each heater)
- Illuminates when the top plate is hot.
- Even if heating is stopped or the main power is turned off, it keeps flashing as long as the top plate is hot.

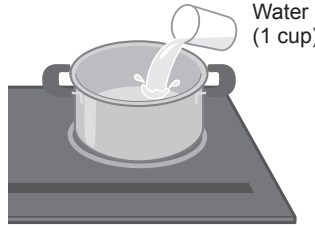


Suitable Cookware

	✓ Compatible	✕ Incompatible
Material	● Iron / Cast iron ● Enamelled iron ● Magnetic stainless steel 	● Aluminum / Copper  ● Heat-resistant glass / Ceramic and earthenware ● Nonmagnetic stainless steel  Not heatable or heating power may be reduced
Bottom shape	Flat	Round Legged Curved  *The safety feature may not function properly, heating power may be reduced, or the cookware may not be heated.
Size		

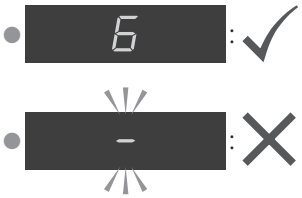
■ How to check compatibility

1



2

3

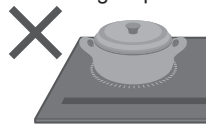


4

Note

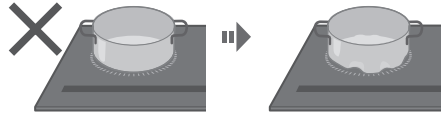
● Ceramic and earthenware

Even if they are made for induction heating:
- The appliance may malfunction.
- Heating power is reduced.
- Heating stops.



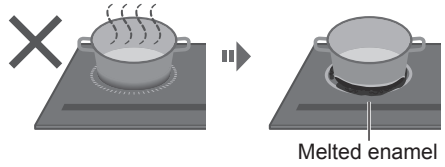
● Thin bottom

- Turns red-hot and/or deforms



● Empty enamelware

- Enamel coating may melt and damage the top plate.



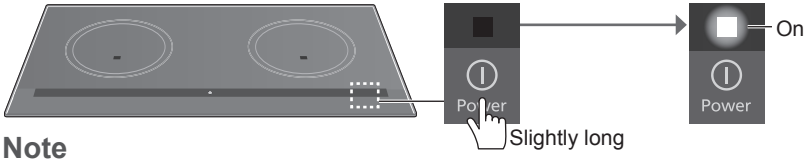
● Using Pan-Fry or Deep-Fry (KY-C227E only)

Depending on the type, material, and the bottom shape and size of the cookware:
- The actual oil temperature may vary from the set temperature.
- Preheating may take longer.
- Heating may stop.

● Using Congee has other restrictions. (P.16)

Basics

How to turn on the power



Note

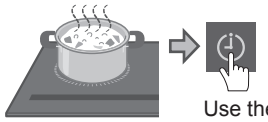
- The power automatically turns off if 1 minute has elapsed without any operations.

Cooking tips

- Cover the sensor.

- Wipe water off before cooking.

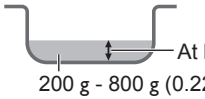
- When heating more than 45 minutes



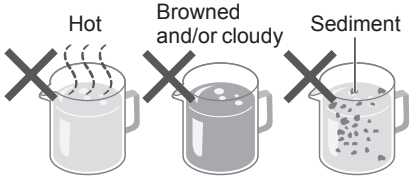
■ When using Deep-Fry (KY-C227E only)

For proper function of the temperature control:

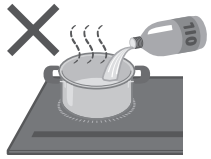
- Observe the amount of oil.



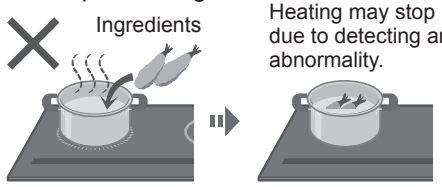
- Do not use these oil.



- After preheating starts



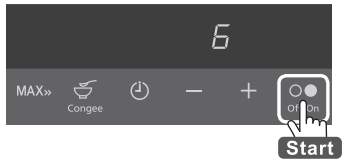
- When preheating

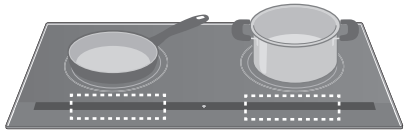


Heating Mode

For basic cooking

1





2

KY-C227E only

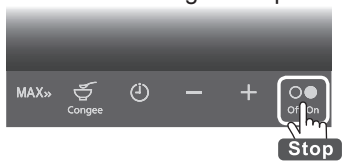
- Heat level range: 1 - 9
- To lower the level rapidly:

- To raise the level to max (P.9):

■ Timer (P.18)

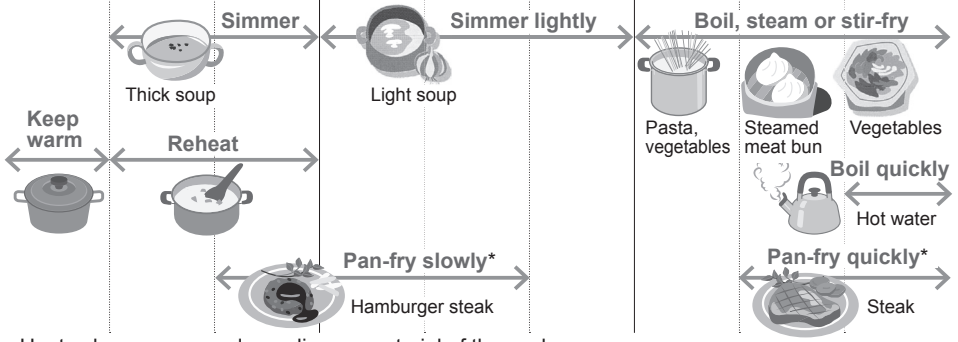
3

When the cooking is completed:



Heat level adjustment guideline

Low			Medium			High		
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



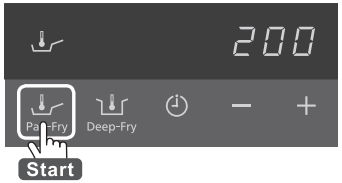
- Heat values may vary depending on material of the cookware.

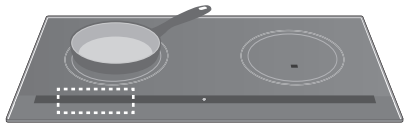
*Recommend to use Pan-frying mode. (P.14)

Pan-frying Mode (KY-C227E only)

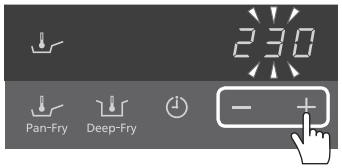
Pan-frying with the temperature setting

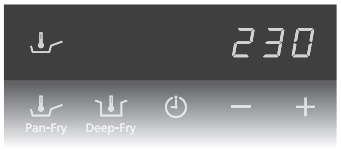
1





2



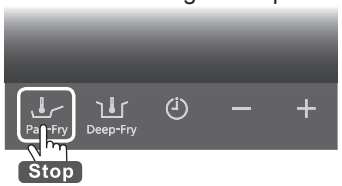


• Temperature range:
140 - 230

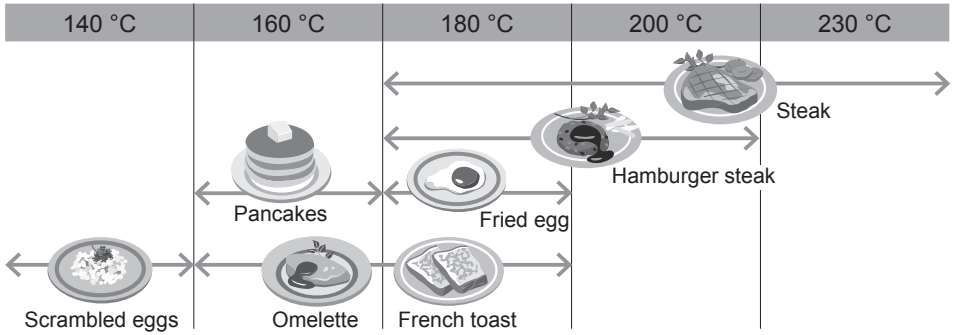
Preheating is completed.

■ **Timer** (P.18)

3 When the cooking is completed:



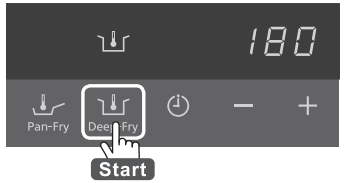
Temperature adjustment guideline

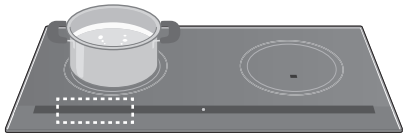


Deep-frying Mode (KY-C227E only)

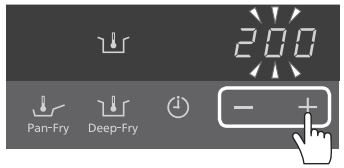
Deep-frying with the temperature setting

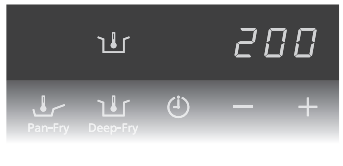
1





2

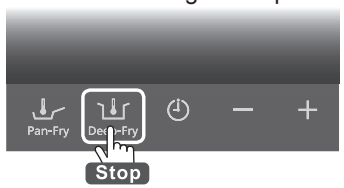




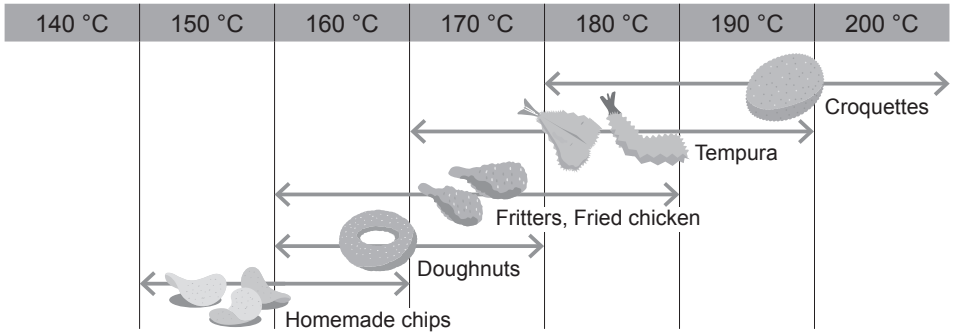
• Temperature range:
140 - 200

Preheating is completed.

3 When the cooking is completed:



Temperature adjustment guideline



Congee Mode

Cooking congee automatically

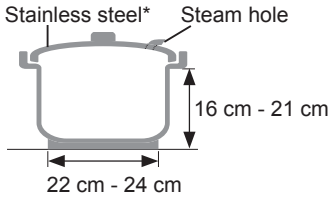
(For 4 or 2 servings)

● Measure rice and water correctly.

	Rice	Water
4 servings	170 g (approx. 200 mL)	2.4 L
2 servings	85 g (approx. 100 mL)	1.3 L

• Do not use hot water.

● Suitable pots



*With non-stick coating pots, congee may not be as thick.

● After washing rice

Drain the water.

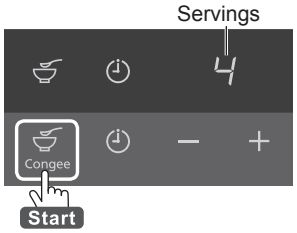
● When cooking

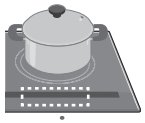
Close the lid.

● When the top plate is hot

After cooled down.

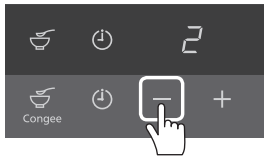
1





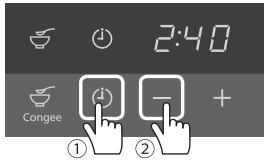
• The number of servings and the cooking time can be changed within 15 seconds after cooking starts.

■ For 2 servings



■ To cook less thickened congee

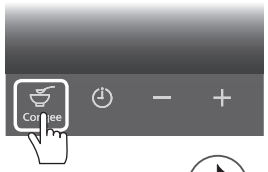
(Reduce cooking time)

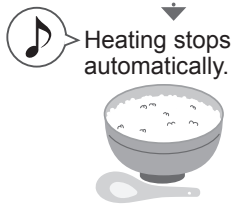


• Setting range:
2:00 - 3:00 (By 10 min.)

• Touch and hold to change rapidly.

■ To cancel cooking





Congee with chicken and dried scallops

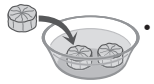
Ingredients	4 servings	2 servings
Dried scallops	20 g	10 g
Fresh chicken	200 g	100 g
Rice	170 g	85 g
Water (including soaking water)	2.2 L	1.2 L
Ginger (chopped)	1 slice (15 g)	1/2 slice (7.5 g)
Salt	tsp. 1	tsp. 1/2

* Topping: Century egg, coriander, welsh onion, etc.

Cooking steps

1 Preparation

Dried scallops: ①Soak in the water until tender. • The water will be needed in step 2. ②Chop finely.

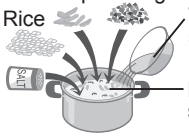


Chicken: ① Remove skin and fat. ② Wash and dry. ③ Rub in.

Rice: Wash rice and drain the water.

2 Put the ingredients into the pot.

① Scallops Ginger Rice Water and the soaking water used in step 1 Make the surface flat.



② Chicken • For 2 servings Cut the chicken into size to be soaked.

3 Start cooking.

Heating stops automatically

① Close lid and start. • For 2 servings

② Stir occasionally to prevent scorching.

①Stir. As you like ②Flake the chicken.

Note

• Do not shorten the heating time. The chicken may be cooked raw.

Note

● When boiling over
Let out the steam.

Chopsticks

● To check number of servings

Approx. 5 seconds

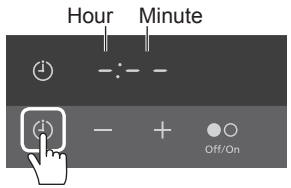
● When the room temperature is low
Congee may not be as thick.
⇨Simmer it again.

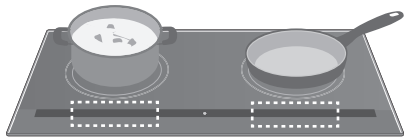
Usage

Timer

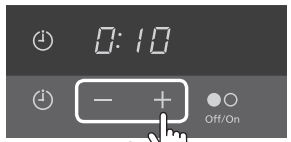
Timer can be set for Off/On, Off/On, Pan-Fry.

1

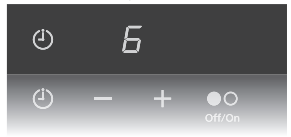


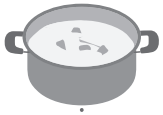


2

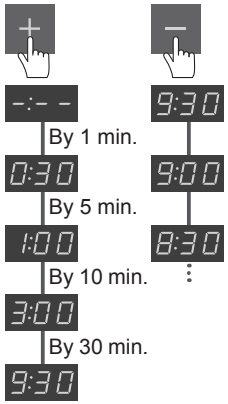


After 5 sec.





- Setting range: 0:01 - 9:30
- Touch and hold to change rapidly.
- Time setting: + / −



■ To cancel

- Set the timer to -:- -.

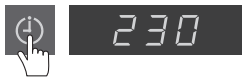
Heating stops automatically.

Note

- To check the remaining time on Off/On, Off/On

Approx. 5 seconds

- To check the set temperature on Pan-Fry

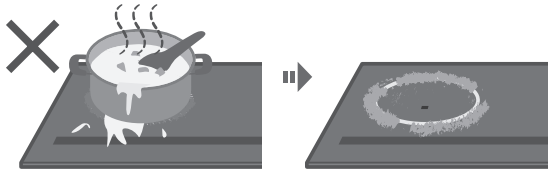


Approx. 5 seconds

Cleaning

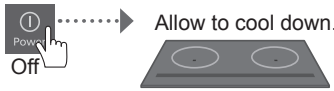
Always keep the appliance clean.

Spilled food or oil scorched on the appliance may become difficult to clean.



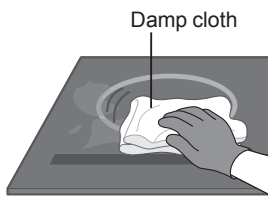
⚠ CAUTION

- Before cleaning

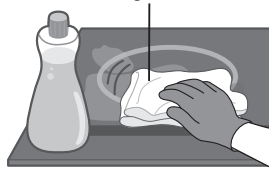


- Do not use a steam cleaner.
  Water may get into the electrical components and cause a malfunction.

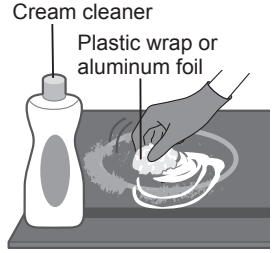
■ Light stains



■ Oil stains

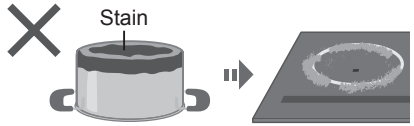


■ Heavy stains

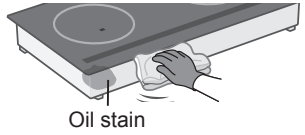


Note

- Be sure to remove stains.
  - Stain will be scorched and stuck on the top plate.



- Free-standing appliance
  Wipe off oil stains from the front and side of the appliance.

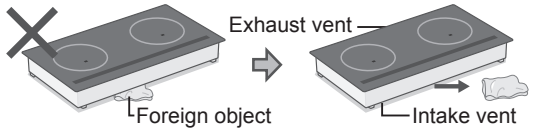
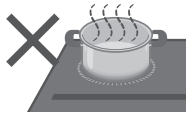
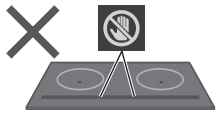
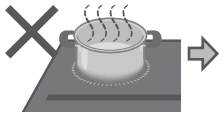
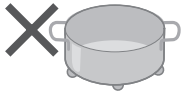
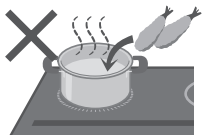


Error Indications

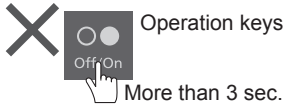
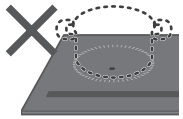
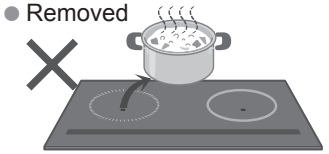
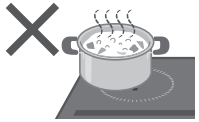
If any of the following error indication appears, check the cause and resolve.

After eliminating the cause, touch Off/On or Off/On to clear the error indication.

• Also Congee can clear the U19 indication, and Deep-Fry can clear the U33 or U34 indication.

Indication	Possible cause
U04	● Clogged intake and/or exhaust vent 
U13 U14	**Empty pot on the cooking zone** ● Empty pot is heated.  *This function may not operate properly, depending on the type of pot, or if the heat level is low. ● When deep-frying, oil was heated by Heating mode. Be sure to use the Deep-frying mode. (KY-C227E only)
U19	When using Congee mode ● The top plate is hot.  ● Empty pot  Add ingredients, allow top plate to cool down, and start.
U33 U34	When using Deep-frying mode ● Over 800 g ● Unsuitable cookware (P.10)  ● Improper position ● When preheating 

Heating automatically resumes if the cause of the following error is eliminated.

Indication	Possible cause
U16	● Stains on the operation panel ● Improper operation 
–	**No cookware is detected*** ● No cookware  ● Removed  ● Improper position  ● Unsuitable cookware (P.10) **Small object on the cooking zone*** ● Metallic objects *The power shuts off in 1 minute under the conditions above.

When the problem cannot be resolved, or any H00 error appears

1 Power

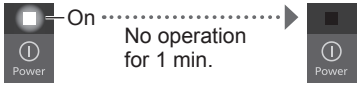
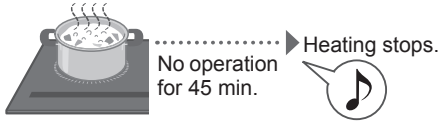
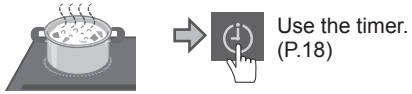
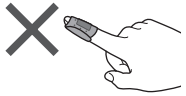
2 Circuit breaker

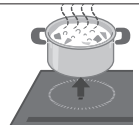
3 Call.

*For the contact list for the service centre, refer to the Guarantee Certificate.

Care

Troubleshooting

Symptom	Possible cause
■ Power Source	
The main power cannot be turned on.	The power cannot be easily turned on to prevent unintended operation.
The main power turns off.	**Main power auto shut-off** 
Heating stops while cooking.	**No operation for a long time**  ● To simmer for a long time: 
■ Operation Panel	
Key operation is disabled.	● Fingertip is covered.  ● Key operation may be disabled when you are operating the appliance while holding the cookware handle.
Keys react when the surrounded area is touched.	

Symptom	Possible cause
■ Sound and Noise	
Noise is heard while heating.	Depending on the type of cookware: • Making various sounds • Feeling vibrations when holding the handle • Moving slightly It is not a malfunction. Slightly move or replace the cookware.
	If the cookware is removed while heating, a short metallic sound may be heard. 
After the main power is turned off, sound from the fan can still be heard.	The cooling fan operates while the inside of the appliance is hot. When the appliance cools down, it will automatically stop.
■ Heating Power	
Heating power is weaker.	**Overheating prevention** Heating power will be reduced automatically without changing the heat level indication. → Heating power returns to normal after the cookware cools down.
	Ceramic and earthenware (P.10) *Do not use ceramic and earthenware, even if they are made for induction heating.
When using the both cooking zones together: • Heating power or the indication level decreased. • The heat level cannot be increased.	Heating power is automatically regulated to restrict overall power consumption. (P.31) → To increase the heat level, avoid using the both cooking zones together, or reduce the heat level of either of cooking zone.

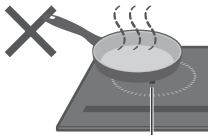
Care

Troubleshooting

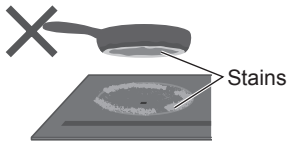
Symptom	Possible cause

■ Pan-frying Mode (KY-C227E only)

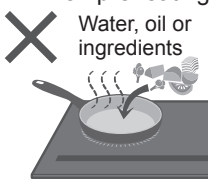
- Preheating takes too long.
- The actual temperature is different from the set temperature.



IR sensor is not covered. (P.4)



● When preheating



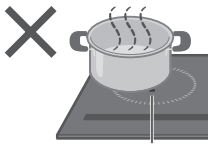
● If the right cooking zone is used at the same time, preheating may take longer.

The temperature on the bottom of the pan may vary from the set temperature depending on the type of the pan.

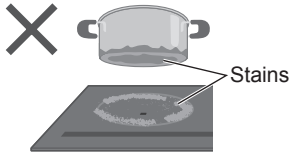
Adjust the temperature as required.

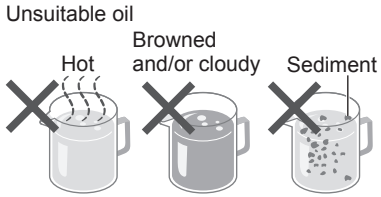
■ Deep-frying Mode (KY-C227E only)

- Preheating takes too long.
- The actual temperature is different from the set temperature.



IR sensor is not covered. (P.4)





The oil temperature may vary from the set temperature or preheating may take longer depending on the type, material, and shape and size of the bottom of the pot.

Adjust the temperature as required.

Installation

(For installer)

Contents

Safety Precautions ····· 26
Dimensions ····· 27
Installation Location ····· 28
Electrical Work ····· 28
Installing the Appliance ····· 29
Post-installation Checklist ····· 30

⚠ Important

- ■ Install the appliance in accordance with the Installation Instructions. Otherwise, the performance of the appliance may be affected.
- ■ The installer is responsible for proper installation. Any malfunction or accident resulting from the failure to follow the instructions is not covered by the warranty.
- ■ Make sure to have a qualified gas technician or personnel from gas company close the gas valve when replacing the gas appliances with this unit.
- ■ Do not install an oven under the cabinet.
- ■ After installation, perform an electrical test.
- ■ Explain to the customer how to use the appliance correctly.
- ■ Provide the Operating / Installation Instructions to the customer for the local electrical inspector's use.
- ■ KY-A227E is for built-in only. Do not use KY-A227E as free-standing. It may cause a malfunction.

Safety Precautions

⚠ WARNING

To avoid fire, electric leakage, electric shock or abnormal operation

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a qualified person in order to avoid hazards.
- Electrical work must be performed by a legally certified electrician.
- Before installation, make sure to turn off the circuit breaker.
- Install a 220 V / 20 A dedicated single-phase circuit with an earth leakage circuit breaker for the power supply to avoid abnormal overheating of the electric wire.
- This appliance must be properly earthed following the electric laws.
- The earth line must not be connected to a gas pipe, water pipe, earth of lightning rod or telephone.
- The power cord must be correctly connected to ensure the integrity of the connection.
- Do not step on the appliance, or drop heavy items on top of it.
- Do not disassemble, repair or modify the appliance. (Ex. Disassembling the top plate)

⚠ CAUTION

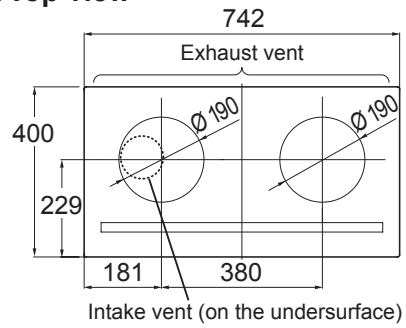
To avoid fire, deformation or discolouration

- Use a heat resistant material for the countertop. (Heat resistance equal to or exceeding that of “laminated thermosetting high-pressure decorative sheets”)
- Do not use a varnished material for the countertop.

Dimensions

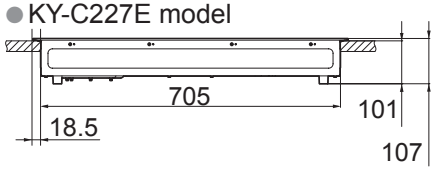
(unit: mm)

■ **Top view**

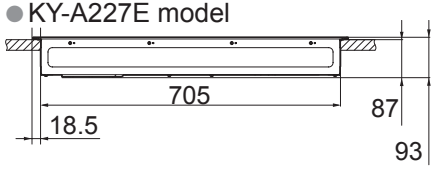


■ **Front view**

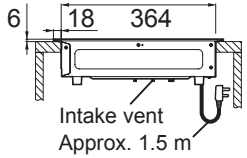
● KY-C227E model



● KY-A227E model

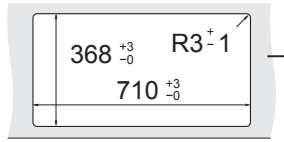


■ **Side view**



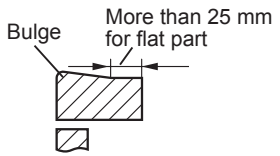
Related Dimensions (Built-in)

■ **Countertop cutout**

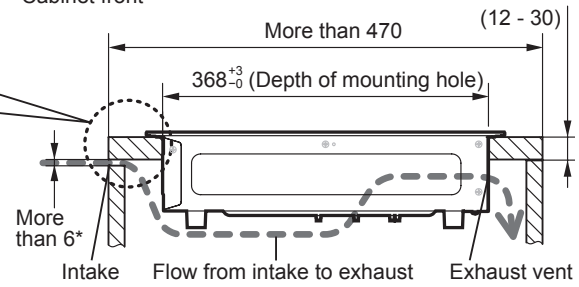


■ **Cabinet**

Countertop with bulge in front

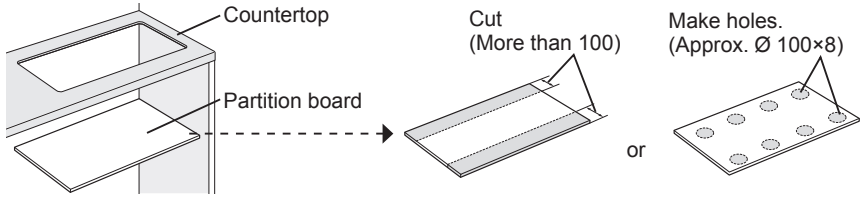


Do not install unless the condition above is met.



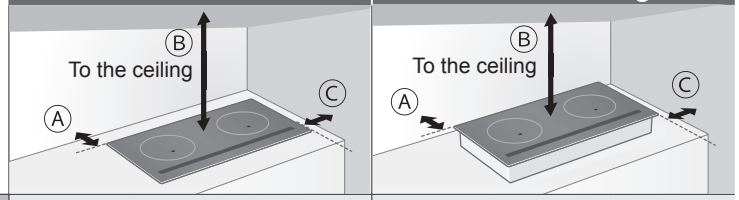
*The clearance for the intake has to be more than 40 cm².

■ **If a partition board without an intake part has been set**



Installation Location

• Observe related laws for installation.

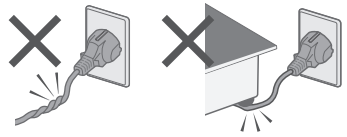


Wall and ceiling	Minimum clearance (unit: cm)			Minimum clearance (unit: cm)		
	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ
Incombustible*1	0	70	0	1*2	70	0
Combustible	5	100	5	5	100	5

*1 Metal, tile, brick, etc. (Including heat-insulating board made of metal, tile, brick, etc.)
*2 An exhaust vent is provided on the back of the appliance.

Electrical Work

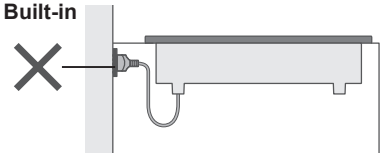
• Follow the local safety laws and regulations for electrical wiring and earthing applied in the area.
• Do not twist or load on the power cord.

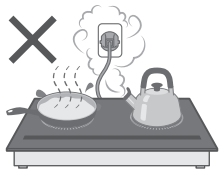


⚠WARNING

• Provide socket wiring for single-pole earthing.

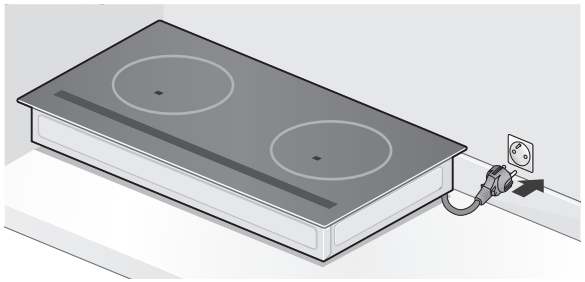
Dedicated circuit	• **Single-phase 220 V/20 A** (with a circuit breaker) • **Electric wire for house wiring**: Single wire of at least 2.0 mm in diameter *Stranded wire of at least 3.5 mm² can also be used for the wall socket (box type).
Earth leakage circuit breaker	• **Rated current**: 20 A • **Rated sensitivity current**: 30 mA *In accordance with the electrical wiring rules, incorporate the breaker and the earth leakage circuit breaker in the home electrical wire.
Wall socket	• **Type of socket**: 250 V/16 A type • **Installation location** **Built-in** Install the socket where the plug can be disconnected. **Free-standing**



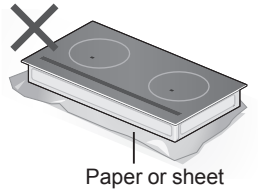


Installing the Appliance

Free-standing (KY-C227E only)

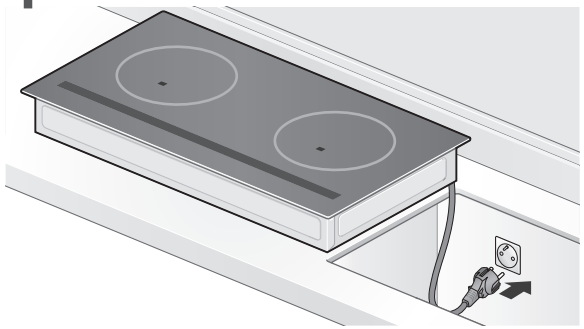


● Do not place.

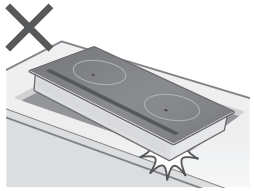


Built-in

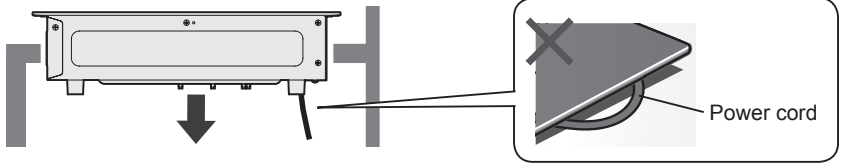
1 Insert the plug to the socket.



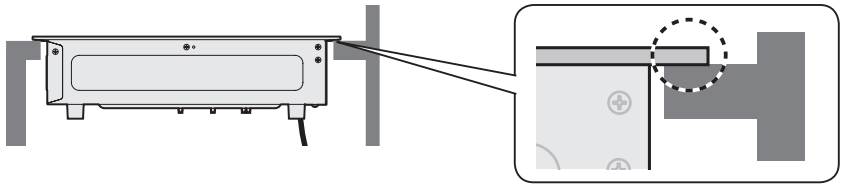
● Do not drop.



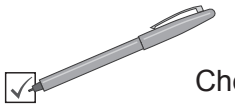
2 Insert horizontally.



3 Make sure there is no space between the countertop and the top plate in the front, back, left and right.



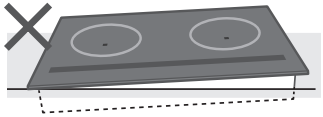
Post-installation Checklist



Check and mark off the following items.

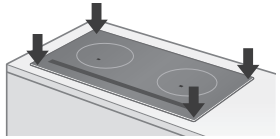
Installation ☐

- Not tilted



- Clean

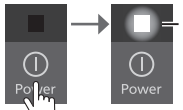
- Securely inserted
  - Press lightly and make sure the corner of the top plate is not lifted up.



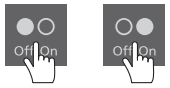
Electrical work ☐

- The power supply is a single phase, 220 V.
- The earth has been installed.
- The earth leakage circuit breaker has been installed.

Electrical test ☐

1 

Check if the light is on.

2 

Check if the indication is flashing.

- Turn off each cooking zone and the main power after performing the electrical test.
- Provide the Operating / Installing Instructions and Guarantee Certificate to the customer.

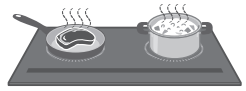
I hereby certify that installation has been completed.

Signature of installer

Specifications

	KY-C227E	KY-A227E
Power supply	Single phase 220 V ~ 50 Hz	
Power consumption	3200 W	
Standby power consumption (approx.)	0.5 W *When the main power is off	
Dimensions (approx.)	(W) 742 × (D) 400 × (H) 107 mm	(W) 742 × (D) 400 × (H) 93 mm
Weight (approx.)	11.5 kg	11.4 kg
Heat level adjustment (approx.)	9-level adjustment 75 W - 3200 W equivalent	
Pan-frying temperature adjustment (approx.)	5-level adjustment 140 °C - 230 °C	–
Deep-frying temperature adjustment (approx.)	7-level adjustment 140 °C - 200 °C	–
Congee mode	4 servings or 2 servings	
Cooking timer	1 minute - 9 hours 30 minutes	

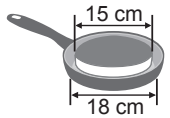
■ Using the both cooking zones simultaneously



Heating power may be regulated automatically to restrict overall power consumption.

- Heating power weakens without changing the heat level indication.
- The heat level decreases by one or several.
- The heat level cannot be increased, even if touching +.
  To increase the heat level, avoid using the both cooking zones together, or reduce the heat level of either of cooking zone.

■ Energy saving effect with ECONAVI (KY-C227E only)

Comparative mode	Pan-Fry 160 °C	Off/On Level 4
Calculation condition	 15 cm / 18 cm • Cook 3 pancakes in a row with Panasonic standard pan. • Fry one side for 6 min. and the other side for 2 min.	
Power consumption (approx.)	**Saves approx. 23 %** 147.5 Wh	191.5 Wh

*Average integral power consumption calculated by comparison based on the actual data provided by Panasonic.
*Energy saving effect varies depending on the cooked volume, and size and material of the pan.

Panasonic®

Hướng dẫn Sử dụng / Lắp đặt

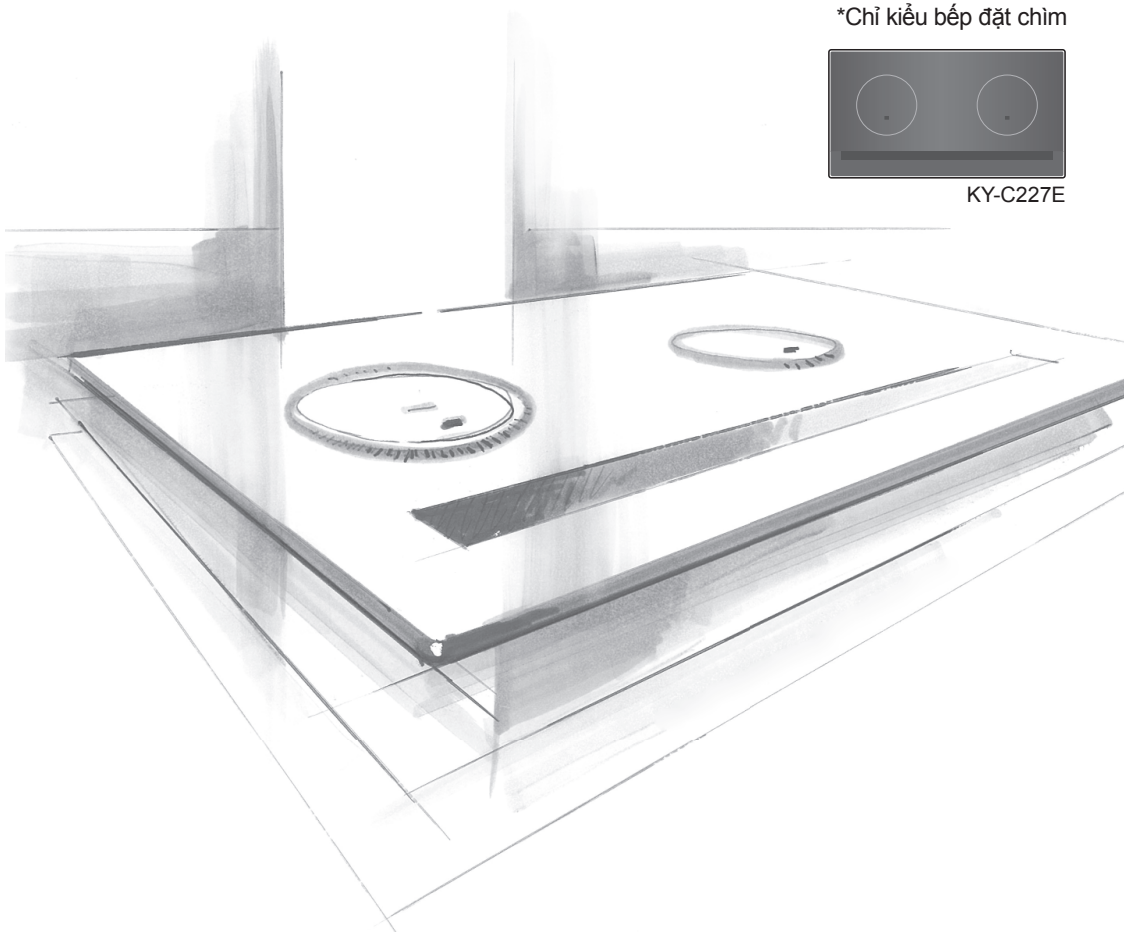
Bếp điện từ

Sử dụng trong gia đình

Số model **KY-C227E**
KY-A227E*

*Chỉ kiểu bếp đặt chìm

KY-C227E



TIẾNG VIỆT

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này của Panasonic.
Sản phẩm này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình.
KY-C227E có thể lựa chọn kiểu bếp đặt nổi hoặc đặt chìm.
KY-A227E chỉ dành cho kiểu bếp đặt chìm.
Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn sau đây trước khi sử dụng sản phẩm.
Giữ Hướng dẫn Sử dụng / Lắp đặt và Phiếu bảo hành để sử dụng sau này.

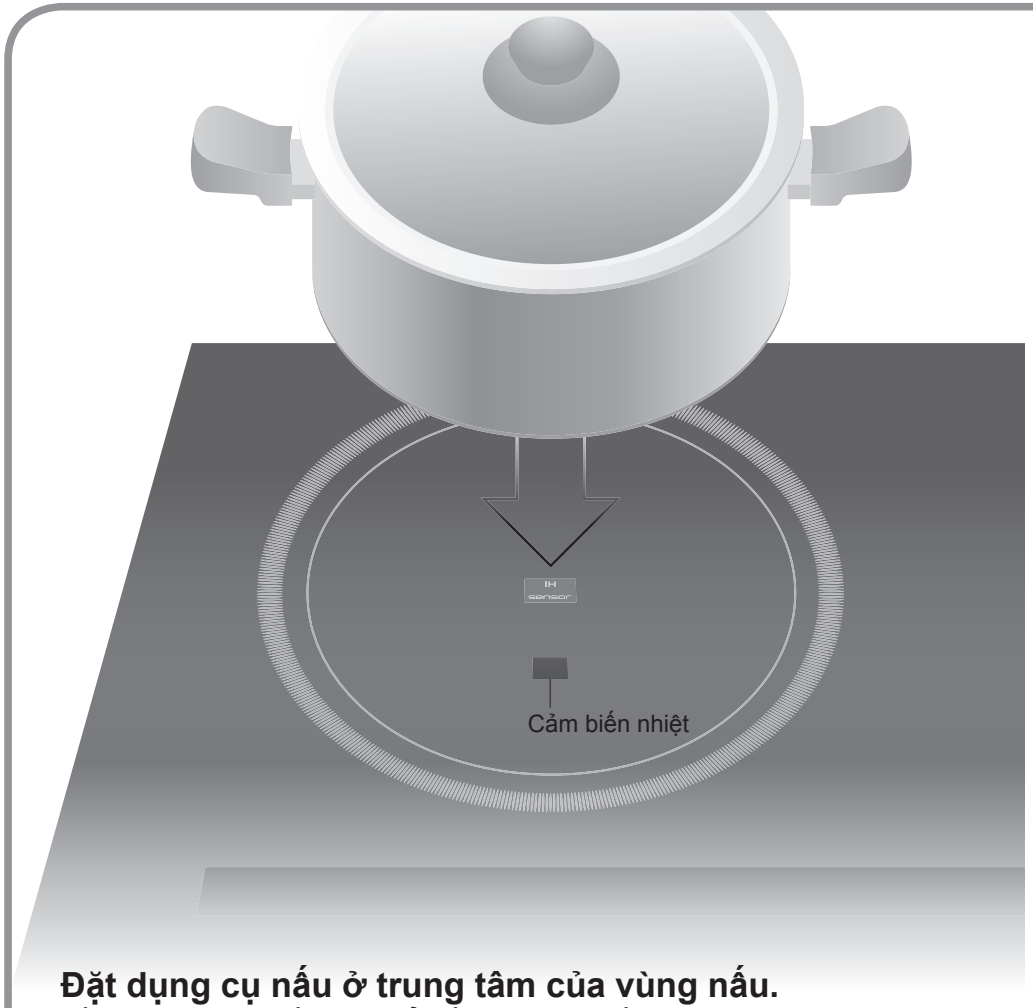
Panasonic Corporation
Web Site: http://panasonic.com

© Panasonic Corporation 2019

Được in tại Nhật Bản

ZY02VG382
H0519M2079

Cảm biến nhiệt giúp bạn nấu nướng dễ dàng



Đặt dụng cụ nấu ở trung tâm của vùng nấu.
Cần bảo vệ Cảm biến nhiệt để Bếp hoạt động tốt.

Cảm biến nhiệt là gì?

Cảm biến nhiệt ngăn quá nhiệt và khôi phục nhiệt độ về mức ban đầu khi nhiệt độ giảm bằng cách thêm các thành phần.

Chế độ Rán
Nấu thức ăn ngon mà không bị cháy do quá nóng

Chế độ Rán kỹ
Tự động duy trì nhiệt độ, làm cho thực phẩm giòn và ngon.

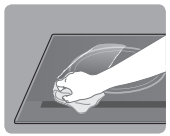
Đặc tính IH (Sinh nhiệt cảm ứng)

An toàn

Không lửa,
nấu ăn thoải mái mà không làm tăng nhiệt độ phòng

Sạch sẽ

Mặt trên phẳng dễ dàng vệ sinh

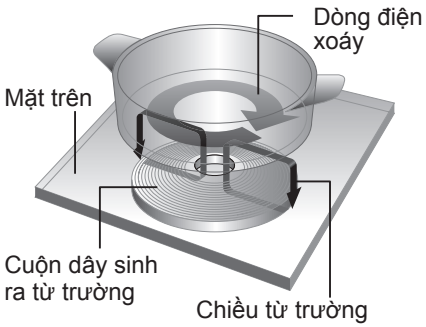


Hiệu quả

Hiệu quả làm nóng cao và tiết kiệm năng lượng

Cơ chế nấu ăn IH

Khi cuộn dây dưới mặt bếp có dòng điện có tần số cao chạy qua sẽ sinh ra từ trường.Từ trường này xuyên vào đáy dụng cụ nấu và sinh ra dòng điện xoáy. Dòng điện này bị cản bởi điện trở của vật liệu nấu tạo ra nhiệt tự làm nóng dụng cụ nấu.



Nội dung

Chuẩn bị
Các biện pháp sử dụng an toàn ··· 4
Các biện pháp sử dụng chung ·· 7
- Các tính năng an toàn ····· 7
Tên bộ phận / Chức năng ····· 8
Dụng cụ nấu ăn thích hợp ····· 10

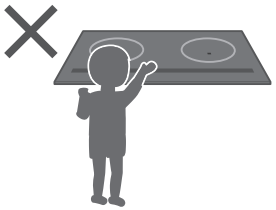
Sử dụng
Cơ bản ····· 12
Chế độ Nấu thường ····· 13
Chế độ Rán (Riêng KY-C227E) ····· 14
Chế độ Rán kỹ (Riêng KY-C227E) ·· 15
Chế độ Nấu cháo ····· 16
Hẹn giờ ····· 18

Bảo quản
Vệ sinh ····· 19
Chỉ báo lỗi ····· 20
Xử lý sự cố ····· 22
Thông số kỹ thuật ····· 31

Lắp đặt
Lắp đặt ····· 25
(Dành cho thợ lắp đặt)

Các biện pháp sử dụng an toàn

⚠ CẢNH BÁO



Sản phẩm này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, cảm nhận hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi có người chịu trách nhiệm về an toàn giám sát hoặc chỉ dẫn họ khi sử dụng sản phẩm.

Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch các sản phẩm. Để trẻ sơ sinh tránh xa sản phẩm.

Để tránh hỏa hoạn do dầu quá nóng

- **CẢNH BÁO:** Không để ý khi đun nấu trên bếp với chất béo hoặc dầu có thể gây nguy hiểm và dẫn đến hỏa hoạn.
- Đặt tới 6 hoặc dưới mức để làm nóng sơ bộ.
- Không để dầu quá nóng.
- Không rán kỹ với mẫu KY-A227E.
  KY-A227E không có chức năng kiểm soát nhiệt độ rán kỹ và có thể bốc cháy do dầu quá nóng.

Để cảm biến nhiệt hoạt động tốt

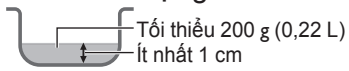
- Che bộ cảm biến.

Cảm biến nhiệt

- Lau sạch nước.

Để rán kỹ (Riêng KY-C227E):

- Sử dụng Deep-Fry.
- Quan sát lượng dầu.



Để tránh bị thương hoặc bỏng do va chạm

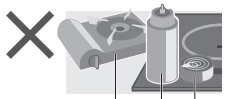
Chất lỏng có thể bắn tung tóe.

- Khuấy chất lỏng trước khi đun nóng.

Để tránh cháy, nổ hoặc điện giật

- Không dùng quá nhiều lực.
  Nó có thể làm nứt mặt trên.

- **CẢNH BÁO:** Nếu mặt trên bị nứt, không chạm vào. Tắt nút nguồn để tránh trường hợp bị điện giật.



- **Nguy cơ hỏa hoạn:** Không để đồ đạc trên bề mặt nấu ăn.
- Không đặt các vật liệu dễ cháy gần sản phẩm.
- Sau khi sử dụng, tắt sản phẩm bằng điều khiển của sản phẩm và không phụ thuộc vào sản phẩm dò nồi (tính năng an toàn).
- Tắt cầu dao khi không sử dụng sản phẩm trong thời gian dài.
- Không tự mình tháo rời, sửa chữa hoặc điều chỉnh sản phẩm.

Để tránh bị thương hoặc bỏng

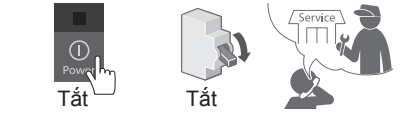
⚠ **THẬN TRỌNG:** Nhiệt độ cao

- Không chạm vào mặt trên.

- Các vật kim loại như dao, dĩa, thìa, nắp đậy và giấy nhôm không được đặt trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.

Trong trường hợp trục trặc hoặc sự cố

- Mùi cháy
- Cảm thấy điện truyền qua mặt trên
- Mặt trên bị nứt
- Dây nguồn quá nóng
- Tắt nguồn khi di chuyển dây.



Nguồn dây bị hỏng phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc một người có trình độ chuyên môn để tránh nguy hiểm.

Các biện pháp sử dụng an toàn

⚠ THẬN TRỌNG

Để tránh hỏa hoạn hoặc tai nạn

■ Nếu bạn đang đeo một sản phẩm y tế, chẳng hạn như máy trợ tim, vui lòng xin tư vấn của bác sĩ.
Hoạt động của bếp có thể ảnh hưởng đến sản phẩm y tế.

■ **THẬN TRỌNG:** Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Một quá trình nấu ăn ngắn cũng phải được giám sát liên tục.

■ Không sử dụng sản phẩm cho các mục đích khác ngoài nấu nướng.

■ Không đặt giấy hoặc khăn lau chén bát dưới dụng cụ nấu.

<Riêng KY-C227E>
Với rán kỹ:

■ Nếu dầu bốc khói,

Tắt.

■ Không sử dụng dầu được làm nóng sơ bộ đó bởi các sản phẩm khác.
Hệ thống kiểm soát nhiệt độ dầu sẽ không hoạt động đúng.

Để tránh bị thương hoặc bỏng

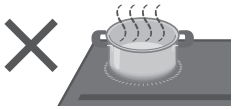
Tách dầu nóng

■ Đảm bảo dụng cụ nấu ổn định.

<Riêng KY-C227E>
Với rán kỹ:

■ Đừng để mặt gần với dụng cụ nấu ăn.

Để tránh làm hỏng dụng cụ nấu

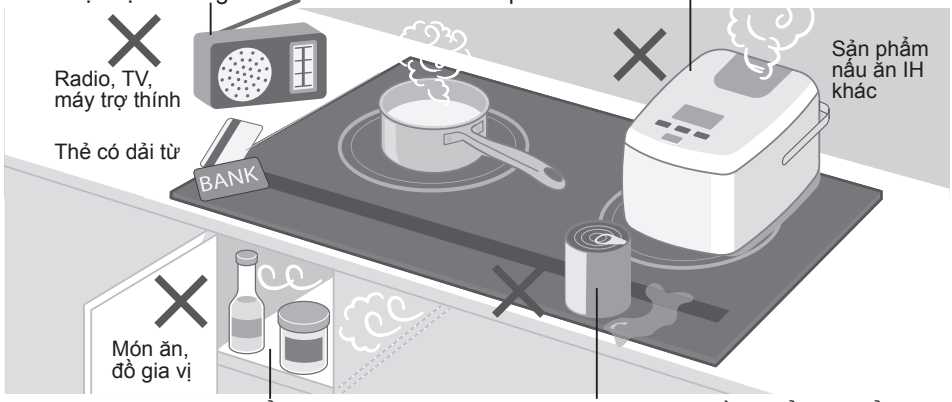


■ Không làm nóng dụng cụ nấu trống không.

■ Đừng đun quá nóng các nguyên liệu.

Các biện pháp sử dụng chung

■ Không đặt những thứ sau đây gần hoặc trên mặt trên.



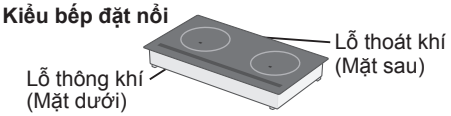
- Tiếng ồn can thiệp, dữ liệu bị xóa hoặc bị hư hỏng.
- Sóng điện từ phát ra làm hỏng sản phẩm.
- Những thứ đó có thể bị hư hỏng do nhiệt thoát ra.
- Các nút trên bảng điều khiển có thể trục trặc.

■ Sản phẩm không hoạt động bằng hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

■ Không chặn hoặc làm tắc nghẽn.

- Bộ lọc phát hiện tắc nghẽn có thể được kích hoạt và sản phẩm sẽ có thể tự động tắt.

Kiểu bếp đặt nổi

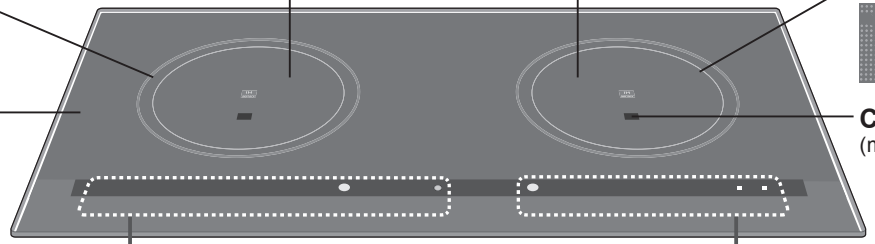


Các tính năng an toàn

Dừng làm nóng.	● Phát hiện không có nồi (T.21) ● Nồi quá nhỏ (T.21) ● Nồi không có nước (T.20) ● Không hoạt động trong thời gian dài (T.22)
Công suất làm nóng giảm.	● Ngăn chặn quá nhiệt (T.23) Công suất làm nóng được giảm tự động khi đáy của dụng cụ nấu quá nóng.
Nguồn chính tắt.	● Tự động tắt nguồn Nguồn chính sẽ tự động tắt nếu hết 1 phút mà không có hoạt động nào.
Đèn sáng khi mặt trên nóng.	● Cảnh báo nhiệt độ cao (T.9)
Khóa tất cả các hoạt động.	● Khóa trẻ em (T.9) Lock

Tên bộ phận / Chức năng

Vòng sáng chỉ thị mức nhiệt (Riêng KY-C227E)
- Sáng khi đun, và thay đổi độ sáng theo mức nhiệt.
- Ngay cả sau khi dừng đun hoặc tắt nguồn, đèn vẫn nhấp nháy khi mặt trên nóng.



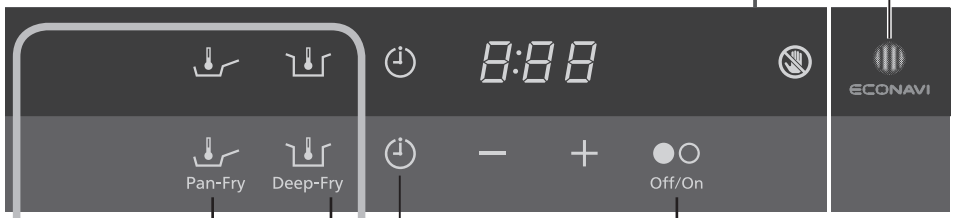
Vùng nấu (Ø 190 mm)
- Sử dụng khu vực bên trong vòng tròn.

Cảm biến nhiệt
(một cho mỗi bếp lò)

KY-C227E

*Để giải thích, màn hình hiển thị và trạng thái ánh sáng của hình minh họa bên dưới khác với thời điểm sử dụng.

Bảng điều khiển



Đèn ECONAVI
(Riêng KY-C227E)

Hẹn giờ (T.18)

Chế độ
Rán (T.14)

Rán có đặt nhiệt độ
- Hẹn giờ: ✓

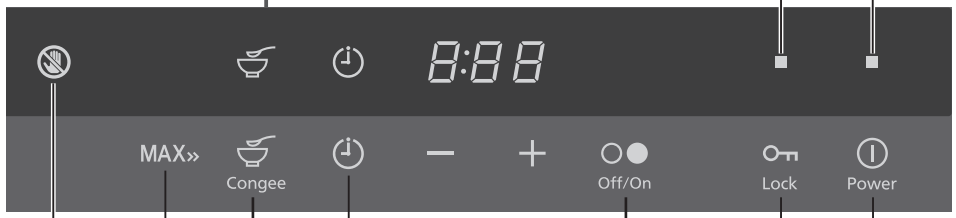
Chế độ
Rán kỹ (T.15)

Rán kỹ có đặt nhiệt độ
- Hẹn giờ: Không áp dụng

Chế độ
Nấu thường (T.13)

Đối với nấu ăn đơn giản
- Hẹn giờ: ✓

<Riêng KY-C227E>



Đèn khóa trẻ em

Đèn nguồn chính

Hẹn giờ (T.18)

Nút nguồn
(T.12)

Chế độ
Nấu cháo (T.16)

Tự động nấu cháo
- Hẹn giờ: Tự động

Chế độ
Nấu thường
(T.13)

Nút khóa trẻ em
Khi bật nguồn chính:
- Để khóa tất cả các hoạt động

- Mở khóa

Nút tăng công suất tối đa (Riêng KY-C227E)
- Chạm vào để cài đặt mức nhiệt của vùng nấu bên phải thành 9. Cấp độ có thể là 8 cùng mức hoặc dưới mức khi vùng nấu bên trái được sử dụng.

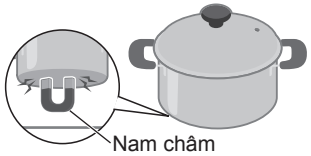
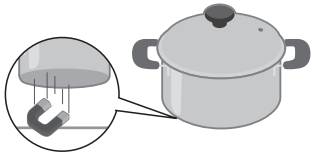
Cảnh báo nhiệt độ cao (một cho mỗi một bếp lò)
- Đèn sáng khi mặt trên nóng.
- Ngay cả khi ngừng làm nóng hoặc nguồn chính tắt, đèn vẫn nhấp nháy khi mặt trên nóng.

ECONAVI (Riêng KY-C227E)

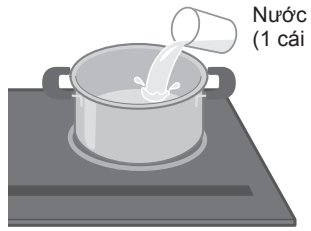
✓ Pan-Fry Deep-Fry

Cảm biến nhiệt điều chỉnh nhiệt độ cài đặt bằng cách nhanh chóng phát hiện sự thay đổi nhiệt độ của dầu hoặc đáy của dụng cụ nấu.
- Nó hoạt động ngay cả khi kích cỡ hoặc vật liệu của dụng cụ nấu, hoặc lượng thức ăn, thay đổi.
- Ví dụ về hiệu quả tiết kiệm năng lượng (T.31)

Dụng cụ nấu ăn thích hợp

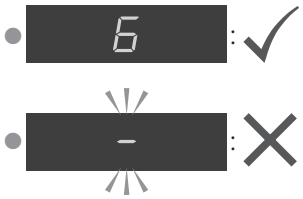
	✓ Tương thích	✕ Không tương thích
Vật liệu	● Sắt / gang ● Sắt tráng men ● Vật liệu thép từ không gỉ 	● Nhôm / Đồng ● Thủy tinh chịu nhiệt / Đồ gốm sứ và đồ làm bằng đất nung ● Vật liệu thép không nhiễm từ  Có thể giảm điện làm nóng hoặc không thể làm nóng
Hình dạng đế	Đế phẳng	Đế tròn Có chân Đế cong *Tính năng an toàn có thể không hoạt động đúng, công suất làm nóng có thể bị giảm hoặc dụng cụ nấu có thể không được làm nóng.
Kích cỡ		

■ Cách kiểm tra tính tương thích

1 

2

3

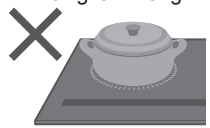


4

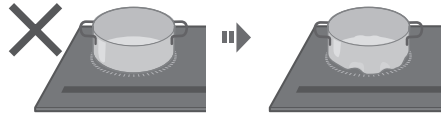
Lưu ý

● Đồ gốm và đất nung

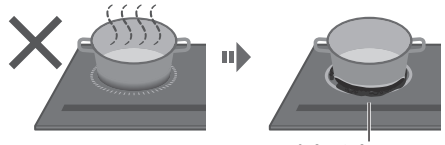
Ngay cả khi chúng được sản xuất để sinh nhiệt cảm ứng:
- Sản phẩm có thể gặp trục trặc.
- Công suất làm nóng giảm.
- Dừng làm nóng.



● Đáy mỏng
- Biến thành màu đỏ nóng và/hoặc biến dạng



● Dụng cụ nấu tráng men trống không
- Lớp tráng men có thể tan chảy và làm hỏng mặt trên.



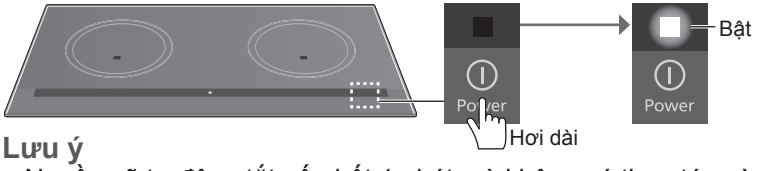
● Sử dụng Pan-Fry hoặc là Deep-Fry
(Riêng KY-C227E)

Tùy thuộc vào loại, vật liệu, hình dạng và kích cỡ dưới cùng của dụng cụ nấu:
- Nhiệt độ dầu thực tế có thể thay đổi khác với nhiệt độ cài đặt.
- Làm nóng sơ bộ có thể mất nhiều thời gian hơn.
- Có thể dừng làm nóng.

● Sử dụng Congee có các hạn chế khác.
(T.16)

Cơ bản

Cách bật nguồn

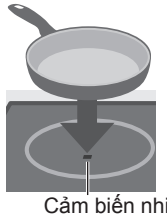


Lưu ý

- Nguồn sẽ tự động tắt nếu hết 1 phút mà không có thao tác nào.

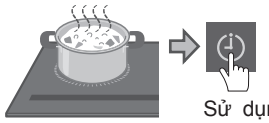
Mẹo nấu nướng

- Che bộ cảm biến.



- Lau sạch nước trước khi nấu.

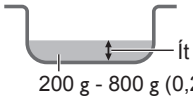
- Khi làm nóng hơn 45 phút



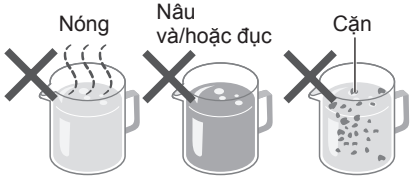
■ Khi đang sử dụng Deep-Fry (Riêng KY-C227E)

Đối với chức năng thích hợp của điều khiển nhiệt độ:

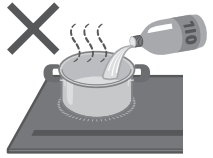
- Quan sát lượng dầu.



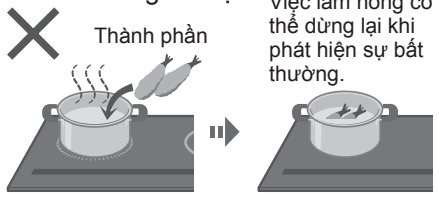
- Không sử dụng những loại dầu này.



- Sau khi làm nóng sơ bộ bắt đầu



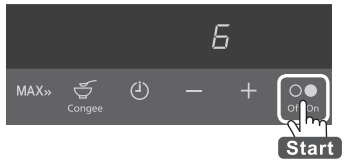
- Khi làm nóng sơ bộ

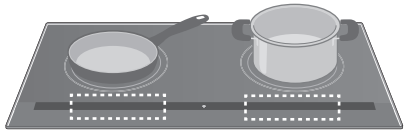


Chế độ Nấu thường

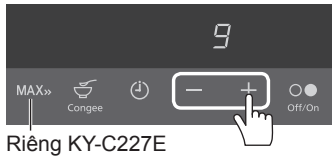
Đối với nấu ăn đơn giản

1





2



Riêng KY-C227E

- Phạm vi mức nhiệt: 1 - 9
- Để giảm mức độ nhanh chóng:

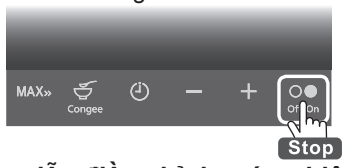
Chạm và giữ.

- Để nâng lên mức tối đa (T.9):

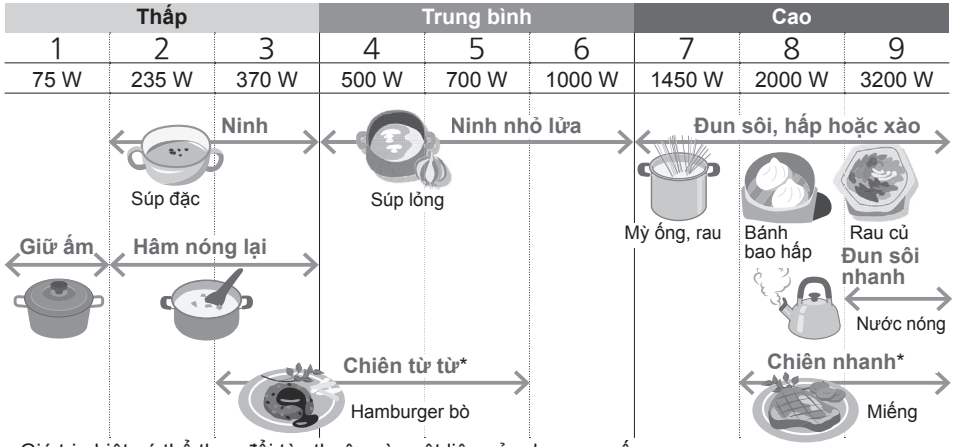
■ Hẹn giờ (T.18)

3

Khi nấu xong:



Hướng dẫn điều chỉnh mức nhiệt



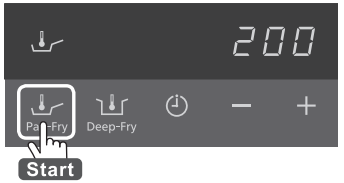
- Giá trị nhiệt có thể thay đổi tùy thuộc vào vật liệu của dụng cụ nấu.

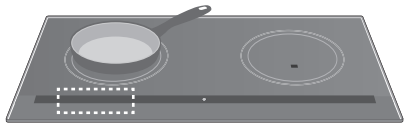
*Nên sử dụng chế độ rán. (T.14)

Chế độ Rán (Riêng KY-C227E)

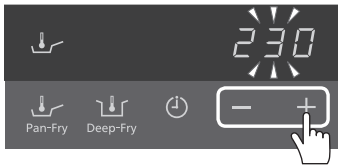
Rán có cài đặt nhiệt độ

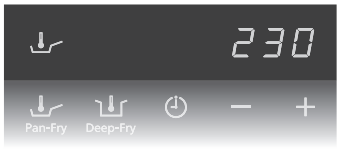
1





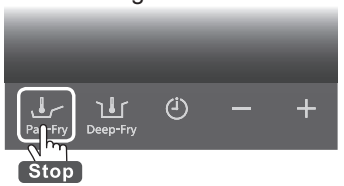
2



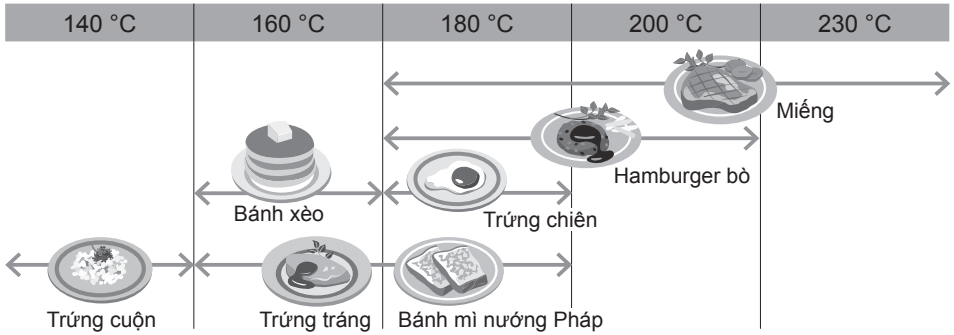


■ **Hẹn giờ** (T.18)

3 Khi nấu xong:



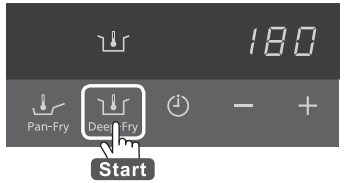
Hướng dẫn điều chỉnh nhiệt độ

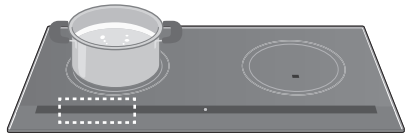


Chế độ Rán kỹ (Riêng KY-C227E)

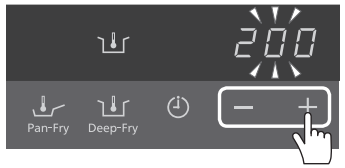
Rán kỹ có cài đặt nhiệt độ

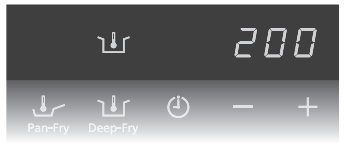
1



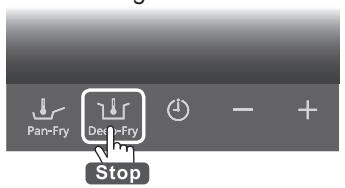


2

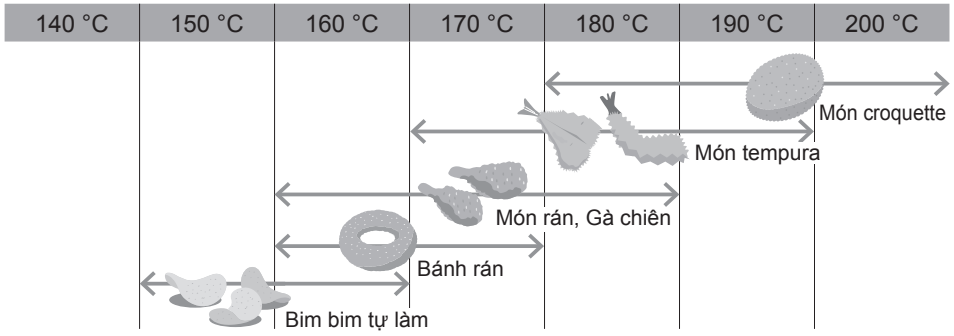




3 Khi nấu xong:



Hướng dẫn điều chỉnh nhiệt độ



Chế độ Nấu cháo

Nấu cháo tự động

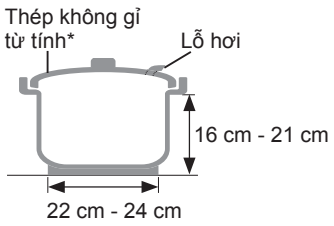
(Dành cho 4 hoặc 2 phần)

• Đo gạo và nước chính xác.

	Gạo	Nước
4 suất	170 g (khoảng 200 mL)	2,4 L
2 suất	85 g (khoảng 100 mL)	1,3 L

• Không sử dụng nước nóng.

● Những nồi đựng phù hợp

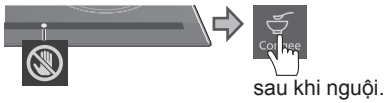


*Với những nồi chống dính, cháo có thể không đặc.

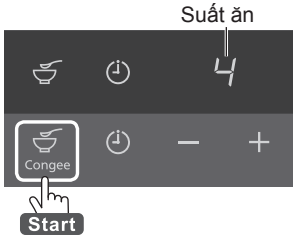
● Sau khi vo gạo

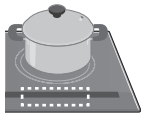
● Khi nấu ăn

● Khi mặt trên nóng



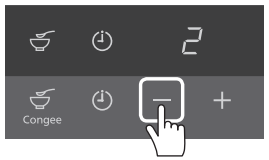
1





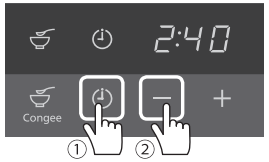
• Số lượng khẩu phần và thời gian nấu có thể thay đổi trong vòng 15 giây sau khi bắt đầu nấu.

■ Cho 2 suất ăn



■ Để nấu cháo ít đặc hơn

(Giảm thời gian nấu)



• Khoảng cài đặt:
2:00 - 3:00 (Đến 10 phút)

• Chạm và giữ để thay đổi nhanh.

■ Dừng nấu

Cháo với thịt gà và sò điệp khô

Thành phần	4 suất	2 suất
Sò điệp khô	20 g	10 g
Gà tươi	200 g	100 g
Gạo	170 g	85 g
Nước (bao gồm nước ngâm)	2,2 L	1,2 L
Gừng (thái nhỏ)	1 lát (15 g)	1/2 lát (7,5 g)
Muối	muỗng cà phê 1	muỗng cà phê 1/2

* Phần trên: Trứng bách thảo, rau mùi, hành lá, v.v.

Các bước nấu ăn

1 Chuẩn bị

Sò điệp khô

①Ngâm trong nước cho đến khi mềm. • Sẽ cần có nước trong bước 2.

②Băm nhuyễn.

Gà

① Loại bỏ da và mỡ.

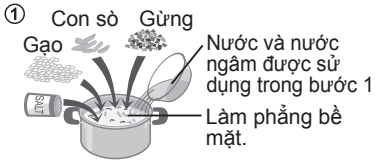
② Rửa và để khô.

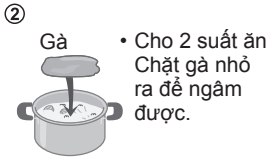
③Chà xát.

Gạo

Vo gạo và để ráo nước.

2 Cho nguyên liệu vào nồi.





3 Bắt đầu nấu ăn.

Dừng làm nóng tự động.

①Đóng nắp và bắt đầu.

• Cho 2 suất ăn

②Khuấy đều để tránh bị cháy sém.

①Khuấy.

Như bạn thích
②Lột gà.

Lưu ý

• Đừng rút ngắn thời gian làm nóng.
Thịt gà có thể được nấu chín.

Lưu ý

● Khi sôi
Để hơi nước thoát ra.

● Để kiểm tra số lượng suất ăn

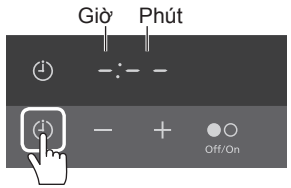
● Khi nhiệt độ phòng thấp
Cháo có thể không đặc.
⇨Đun sôi lại.

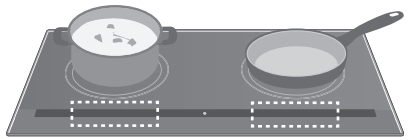
Sử dụng

Hẹn giờ

Đặt hẹn giờ cho Off/On Off/On Pan-Fry.

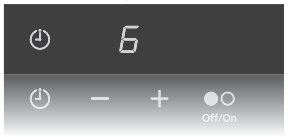
1

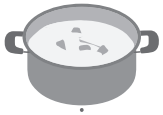




2

Sau 5 giây.





- Khoảng cài đặt: 0:01 - 9:30
- Chạm và giữ để thay đổi nhanh.
- Đơn vị cài đặt: + –

–:– – → Trong 1 phút. → 0:30 → Đến 5 phút. → 1:00 → Đến 10 phút. → 3:00 → Đến 30 phút. → 9:30

9:30 → 9:00 → 8:30 …

■ Để dừng

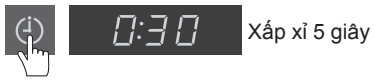
– +

- Đặt hẹn giờ thành –:– –.

Dừng làm nóng tự động.

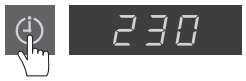
Lưu ý

- Để kiểm tra thời gian còn lại trên Off/On Off/On



Xấp xỉ 5 giây

- Để kiểm tra nhiệt độ cài đặt trên Pan-Fry

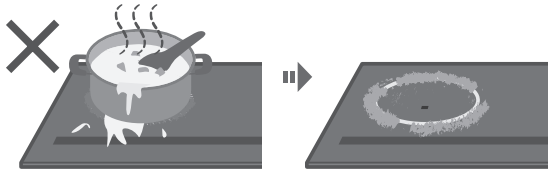


Xấp xỉ 5 giây

Vệ sinh

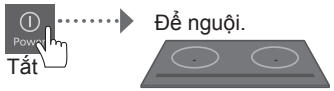
Luôn luôn giữ sản phẩm sạch sẽ.

Thực phẩm bị đổ hoặc dầu bị cháy xém trên sản phẩm có thể khó làm sạch.



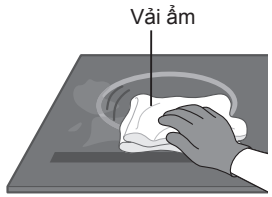
⚠ THẬN TRỌNG

- Trước khi làm sạch



- Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước.
  Nước có thể chảy vào các bộ phận điện và gây ra sự cố.

■ Vết bẩn sáng màu

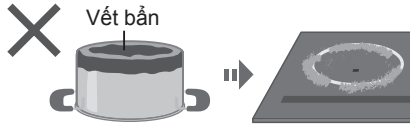


■ Vết bẩn dầu

■ Vết bẩn cứng đầu

Lưu ý

- Hãy chắc chắn cần loại bỏ vết bẩn.
  - Vết bẩn sẽ bị cháy sém và mắc kẹt trên mặt trên.



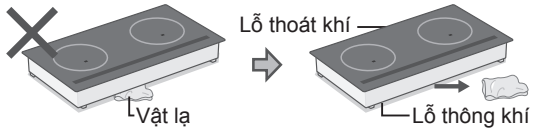
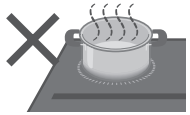
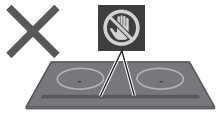
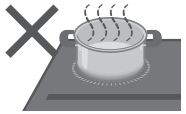
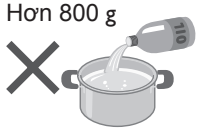
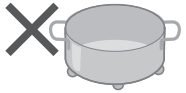
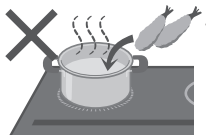
- Kiểu bếp đặt nổi
  Lau sạch vết dầu từ mặt trước và mặt bên của sản phẩm.

Chỉ báo lỗi

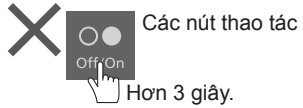
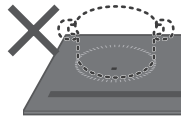
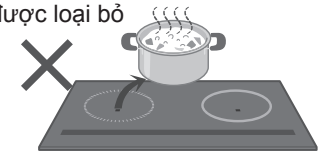
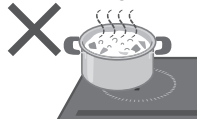
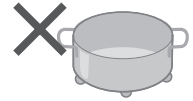
Nếu bất kỳ chỉ báo lỗi sau xuất hiện, kiểm tra nguyên nhân và xử lý nó.

Sau khi loại bỏ nguyên nhân gây ra, chạm vào Off/On hoặc Off/On để xóa dấu hiệu lỗi.

• Cũng Congee có thể xóa U19 chỉ báo, và Deep-Fry có thể xóa U33 hoặc là U34 chỉ báo.

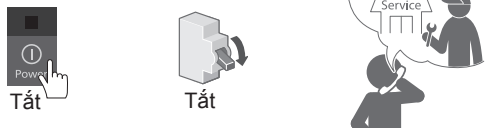
Chỉ báo	Nguyên nhân có thể
U04	● Lỗ thông khí và/hoặc lỗ thoát khí bị tắc 
U13 U14	**Nồi không có nước** ● Nồi trống không được làm nóng.  *Chức năng này có thể không hoạt động đúng, tùy thuộc vào loại nồi, hoặc nếu mức nhiệt thấp. ● Khi rán kỹ, dầu được làm nóng bằng Chế độ nấu thường. Đảm bảo sử dụng Chế độ rán kỹ. (Riêng KY-C227E)
U19	Khi đang sử dụng Chế độ nấu cháo ● Mặt trên nóng.  ● Nồi trống không  Thêm các nguyên liệu, cho mặt trên hạ nhiệt, và bắt đầu.
U33 U34	Khi đang sử dụng Chế độ rán kỹ ● Hơn 800 g  ● Dụng cụ nấu nướng không phù hợp (T.10)  ● Vị trí không phù hợp ● Khi làm nóng sơ bộ  Thành phần

Bếp tự động làm nóng trở lại nếu loại bỏ được nguyên nhân gây ra lỗi.

Chỉ báo	Nguyên nhân có thể
U16	● Vết bẩn trên bảng điều khiển ● Hoạt động không đúng 
–	**Phát hiện không có nồi*** ● Không có dụng cụ nấu ăn  ● Đã được loại bỏ  ● Vị trí không phù hợp  ● Dụng cụ nấu nướng không phù hợp (T.10)  **Nồi quá nhỏ*** ● Vật kim loại *Nguồn sẽ tắt sau 1 phút với các điều kiện trên.

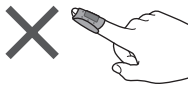
Khi vấn đề không thể được giải quyết, hoặc có bất kỳ lỗi khác H00 xảy ra

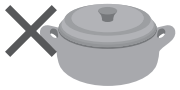
1 Nguồn điện 2 Cầu dao 3 Gọi điện.



*Để tham khảo danh sách liên hệ của trung tâm dịch vụ, vui lòng xem trong Giấy bảo hành.

Xử lý sự cố

Biểu hiện	Nguyên nhân có thể
■ Nguồn Điện	
Không thể bật nguồn chính.	Không thể bật nguồn dễ dàng để ngăn chặn hoạt động ngoài ý muốn. → Power Hơi dài
	Đã khóa (T.9) → Lock 3 giây. Mở khóa
Nguồn chính tắt.	**Tự động tắt nguồn** Bật ····· Không hoạt động trong 1 phút → Power
Làm nóng dừng lại trong khi nấu ăn.	**Không hoạt động trong thời gian dài** Không hoạt động trong 45 phút. ····· Dừng làm nóng.
	● Để ninh nhỏ lửa trong một thời gian dài: → Sử dụng hẹn giờ. (T.18)
■ Bảng điều khiển	
Nút thao tác bị vô hiệu hóa.	● Đầu ngón tay được bọc bảo vệ. 
	● Nút thao tác có thể bị vô hiệu hóa khi bạn sử dụng sản phẩm trong lúc tay giữ dụng cụ nấu.
	Vết bẩn → ① Power Tắt ②
Nút phản ứng khi khu vực xung quanh bị chạm vào.	Chất lỏng → ① Power Tắt ②

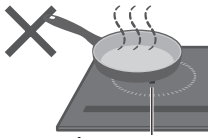
Biểu hiện	Nguyên nhân có thể
■ Âm thanh và tiếng ồn	
Nghe thấy tiếng ồn khi đun.	Tùy thuộc vào loại dụng cụ nấu: • Tạo ra nhiều âm thanh • Cảm thấy rung khi giữ tay cầm • Di chuyển nhẹ → Đây không phải là sự cố. Nhẹ nhàng di chuyển hoặc thay thế các dụng cụ nấu ăn.
	Nếu bỏ dụng cụ nấu ra trong khi đang đun, có thể nghe thấy âm thanh kim loại ngắn.
Sau khi tắt nguồn chính, vẫn có thể nghe thấy âm thanh từ quạt.	Quạt làm mát hoạt động trong khi sản phẩm bên trong nóng. Khi sản phẩm nguội đi, nó sẽ tự động dừng lại.
■ Khả năng sinh nhiệt	
Khả năng sinh nhiệt yếu	**Ngăn chặn quá nhiệt** Công suất làm nóng sẽ được giảm tự động mà không thay đổi chỉ báo mức nhiệt. ····· Nhiệt năng trở lại bình thường sau khi dụng cụ nấu nguội.
	Đồ gốm và đất nung (T.10)  *Không sử dụng đồ gốm sứ và đồ làm bằng đất nung, ngay cả khi chúng được sản xuất để sinh nhiệt cảm ứng.
Khi sử dụng cả hai vùng nấu cùng nhau: • Khả năng sinh nhiệt hoặc mức chỉ báo giảm. • Không thể tăng mức nhiệt.	Khả năng Sinh nhiệt cảm ứng được tự động điều chỉnh để hạn chế công suất tiêu thụ. (T.31) → Để tăng mức nhiệt, tránh sử dụng cả hai vùng nấu cùng nhau hoặc giảm mức nhiệt của một trong hai vùng nấu.

Xử lý sự cố

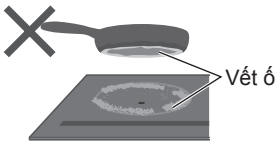
Biểu hiện	Nguyên nhân có thể

■ **Chế độ Rán** (Riêng KY-C227E)

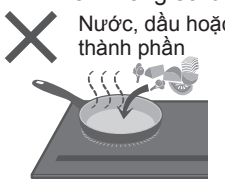
- Làm nóng sơ bộ mất quá nhiều thời gian.
- Nhiệt độ thực tế khác với nhiệt độ cài đặt.



Cảm biến nhiệt không được phủ kín. (T.4)



● Khi làm nóng sơ bộ



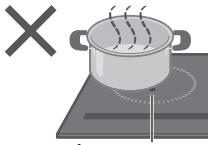
● Nếu vùng nấu đúng được sử dụng cùng một lúc, việc làm nóng sơ bộ có thể mất nhiều thời gian hơn.

Nhiệt độ trên đế chảo có thể khác với nhiệt độ cài đặt phụ thuộc vào loại chảo.

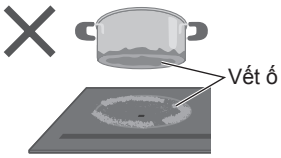
Điều chỉnh nhiệt độ theo yêu cầu.

■ **Chế độ Rán kỹ** (Riêng KY-C227E)

- Làm nóng sơ bộ mất quá nhiều thời gian.
- Nhiệt độ thực tế khác với nhiệt độ cài đặt.



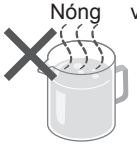
Cảm biến nhiệt không được phủ kín. (T.4)



Hơn 800 g

Dầu không phù hợp

Nóng



Nâu và/hoặc đục

Cặn

Nhiệt độ dầu có thể khác với nhiệt độ cài đặt hoặc làm nóng sơ bộ có thể lâu hơn phụ thuộc vào loại, vật liệu, hình dạng và kích cỡ đế nồi.

Điều chỉnh nhiệt độ theo yêu cầu.

Lắp đặt

(Dành cho thợ lắp đặt)

Nội dung

Các biện pháp sử dụng an toàn ····· 26
Kích cỡ ····· 27
Vị trí lắp đặt ····· 28
Công việc lắp đặt điện ····· 28
Lắp đặt sản phẩm ····· 29
Danh sách kiểm tra sau lắp đặt ····· 30

⚠ Quan trọng

- Lắp đặt sản phẩm theo Hướng dẫn lắp đặt. Nếu không, hiệu suất của sản phẩm có thể bị suy giảm.
- Người lắp đặt có trách nhiệm lắp đặt chính xác. Bất kỳ sự cố hoặc tai nạn do không tuân theo các hướng dẫn không được bảo hành.
- Yêu cầu kĩ thuật viên có chuyên môn đóng van khí khi thay thế bất kì sản phẩm nào của sản phẩm.
- Không lắp đặt lò nướng dưới tủ.
- Sau khi lắp đặt, thực hiện kiểm tra điện.
- Giải thích cho khách hàng cách sử dụng sản phẩm một cách chính xác.
- Cung cấp Hướng dẫn lắp đặt cho kĩ thuật viên kiểm tra khi có nhu cầu.
- KY-A227E chỉ dành cho kiểu bếp đặt chìm. Không được đặt nổi vì nó có thể gây ra hỏng hóc.

Các biện pháp sử dụng an toàn

⚠ CẢNH BÁO

Để tránh hỏa hoạn, rò rỉ điện, điện giật hoặc hoạt động bất thường

- Nếu nguồn dây bị hỏng, cần được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lí dịch vụ sản phẩm hoặc một người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
- Công việc lắp đặt điện phải được thực hiện bởi thợ điện có chuyên môn hợp pháp.
- Trước khi lắp đặt, đảm bảo tắt cầu dao.
- Lắp đặt mạch một pha chuyên dụng 220 V / 20 A với cầu dao chống rò điện đất cho nguồn cấp điện, để tránh quá tải nhiệt bất thường của dây điện.
- Phải nối đất sản phẩm phù hợp theo luật điện.
- Đường dây nối đất không được kết nối với ống dẫn khí, ống nước, cột thu lôi hoặc điện thoại.
- Phải đấu nối đúng dây điện để đảm bảo đấu nối toàn vẹn.
- Không giẫm lên sản phẩm hoặc thả vật nặng lên trên sản phẩm.
- Không tháo gỡ, sửa chữa hoặc thay đổi sản phẩm. (Ví dụ Tháo rời mặt trên)

⚠ THẬN TRỌNG

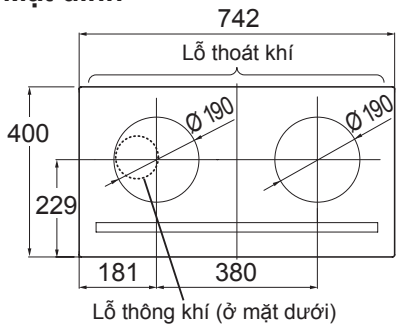
Để tránh hỏa hoạn, biến dạng hoặc bạc màu

- Sử dụng vật liệu chịu nhiệt cho bề mặt ốp trên. (“Khả năng chịu nhiệt bằng hoặc vượt quá so với tính chịu nhiệt của tấm cách nhiệt”)
- Không sử dụng vật liệu sơn vec-ni cho mặt bàn.

Kích cỡ

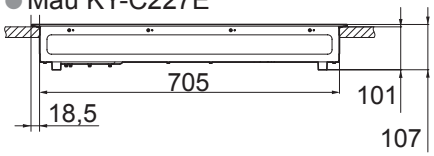
(đơn vị: mm)

■ **Mặt đỉnh**

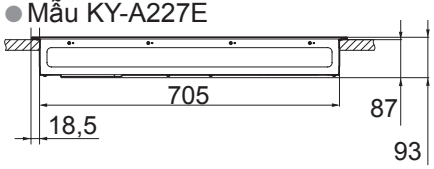


■ **Mặt trước**

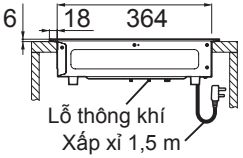
● Mẫu KY-C227E



● Mẫu KY-A227E

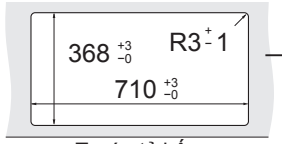


■ **Mặt bên**



Kích cỡ liên quan (Kiểu bếp đặt chìm)

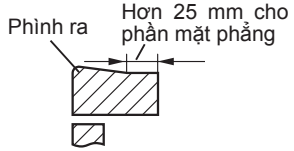
■ **Mặt cắt**



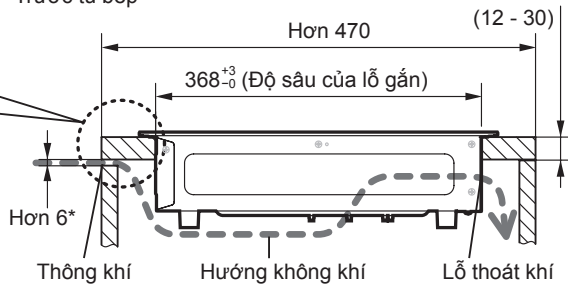
Mẫu được thuộc về với sản phẩm

■ **Tủ**

Mặt bàn phình ra trước mặt

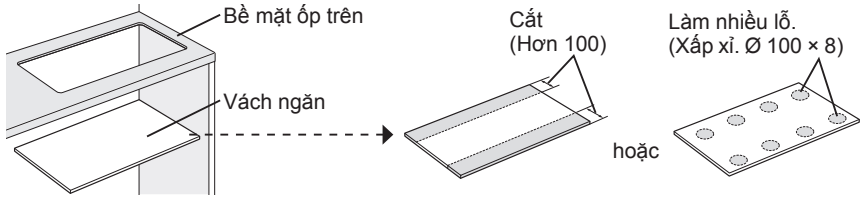


Không lắp đặt trừ khi điều kiện trên được đáp ứng.



*Khoảng trống cho lỗ thông khí phải lớn hơn 40 cm².

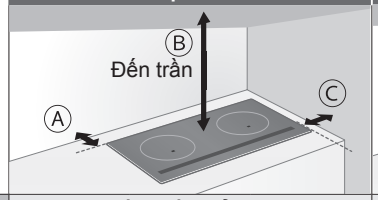
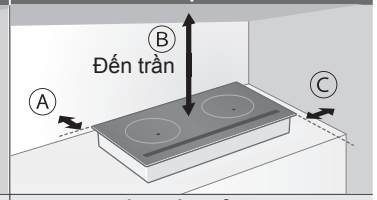
■ **Nếu ván vách ngăn không đặt phần thông khí**



Lắp đặt

Vị trí lắp đặt

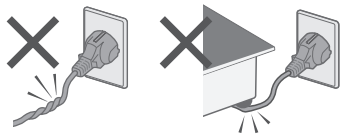
• Tuân thủ luật liên quan về lắp đặt.

	Kiểu bếp đặt chìm			Kiểu bếp đặt nổi		
						
Tường và trần	Khoảng trống tối thiểu (đơn vị: cm)			Khoảng trống tối thiểu (đơn vị: cm)		
	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ
Không thể cháy*1	0	70	0	1*2	70	0
Dễ cháy	5	100	5	5	100	5

*1 Kim loại, ngói, gạch, v.v. (Bao gồm bảng cách nhiệt làm bằng kim loại, ngói, gạch, v.v.)
*2 Có một lỗ thoát khí ở mặt sau của sản phẩm.

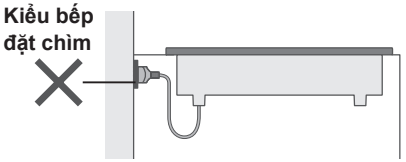
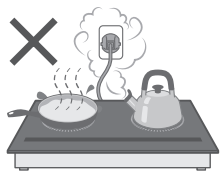
Công việc lắp đặt điện

• Tuân thủ theo luật pháp và quy định an toàn trong nước đối với hệ thống dây điện và phương pháp nối đất được áp dụng trong khu vực.
• Không xoắn hoặc làm căng dây nguồn.



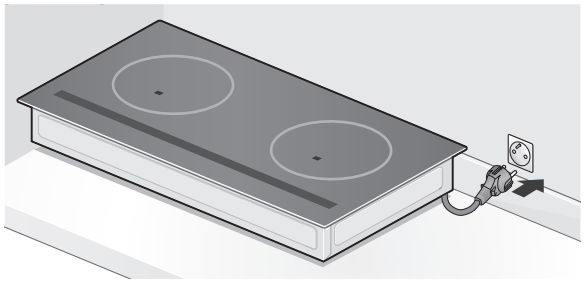
⚠ CẢNH BÁO

• Cung cấp hệ thống dây điện, ổ cắm cho nối đất đơn cực.

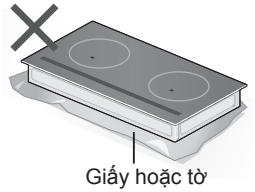
Mạch chuyên dụng	• **220 V/20 A một pha** (có cầu dao) • **Đấu nối dây điện trong nhà**: Dây đơn có đường kính ít nhất 2,0 mm *Cũng có thể sử dụng dây bện xoắn ít nhất là 3,5 mm² cho ổ cắm tường (loại hộp).
Cầu dao chống rò điện đất	• **Dòng định mức**: 20 A • **Dòng điện nhạy định mức**: 30 mA *Theo các quy tắc đấu nối điện, đưa cầu dao và cầu dao chống rò điện đất trong mạch điện trong nhà.
Ổ cắm gắn tường	• **Loại ổ cắm**: Loại 250 V/16 A • **Vị trí lắp đặt** **Kiểu bếp đặt chìm**  Lắp đặt ổ cắm tại vị trí nơi có thể ngắt kết nối phích cắm. **Kiểu bếp đặt nổi** 

Lắp đặt sản phẩm

Kiểu bếp đặt nổi (Riêng KY-C227E)



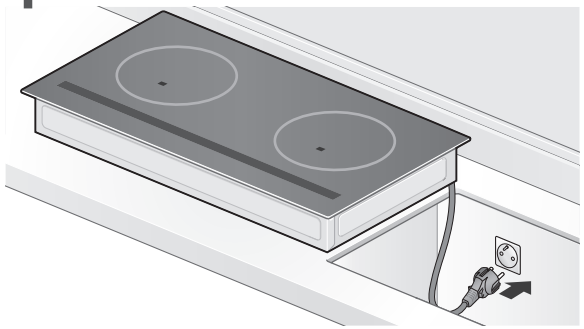
● Không đặt xuống.



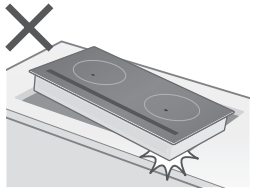
Giấy hoặc tờ

Kiểu bếp đặt chìm

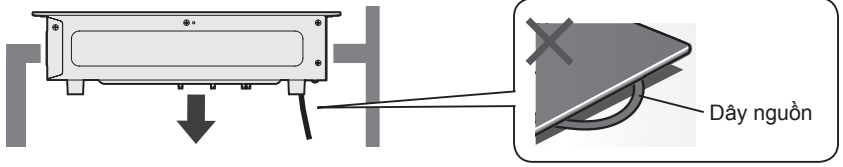
1 Cắm phích cắm vào ổ cắm.



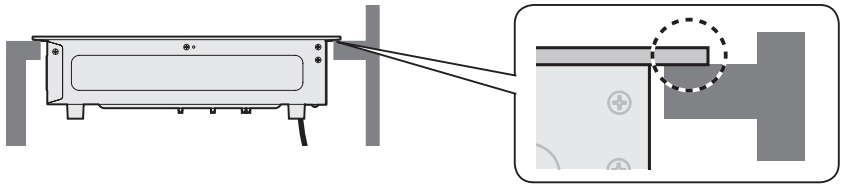
● Không đánh rơi.



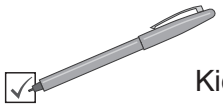
2 Chèn theo chiều ngang.



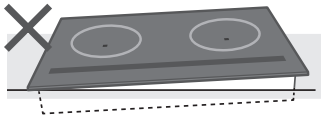
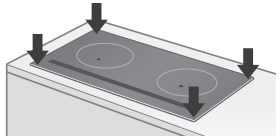
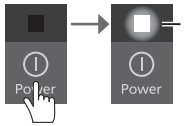
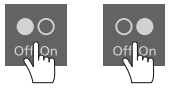
3 Hãy chắc chắn rằng không có khoảng trống giữa mặt bàn và mặt trên ở phía trước, sau, trái và phải.



Danh sách kiểm tra sau lắp đặt



Kiểm tra và đánh dấu các mục sau đây.

Lắp đặt	● Không nghiêng  ● Chèn an toàn • Nhấn nhẹ và đảm bảo góc của mặt trên không được nâng lên.  ● Vệ sinh 	☐
Công việc lắp đặt điện	● Nguồn cấp điện là dòng một pha, 220 V. ● Đã nối đất. ● Đã cài bộ ngắt mạch rò rỉ nối đất.	☐
Kiểm tra điện	1  Kiểm tra nếu đèn sáng. 2  Kiểm tra nếu chỉ báo đang nhấp nháy.	☐

• Tắt từng vùng nấu và nguồn điện chính sau khi thực hiện kiểm tra điện.
• Cung cấp Hướng dẫn Sử dụng / Lắp đặt và Giấy bảo hành cho khách hàng.

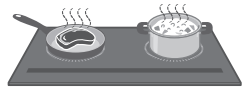
Tôi sau đây chứng nhận đã hoàn thành lắp đặt.

Chữ ký của thợ lắp đặt

Thông số kỹ thuật

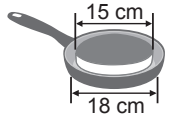
	KY-C227E	KY-A227E
Nguồn cấp điện	Một pha 220 V ~ 50 Hz	
Công suất tiêu thụ	3200 W	
Công suất tiêu thụ dự phòng (khoảng)	0,5 W *Khi tắt nguồn chính	
Kích cỡ (khoảng)	(W) 742 × (D) 400 × (H) 107 mm	(W) 742 × (D) 400 × (H) 93 mm
Trọng lượng (khoảng)	11,5 kg	11,4 kg
Điều chỉnh mức nhiệt (khoảng)	Điều chỉnh 9 mức tương đương 75 W - 3200 W	
Điều chỉnh nhiệt độ rán (khoảng)	Điều chỉnh 5 cấp 140 °C - 230 °C	–
Điều chỉnh nhiệt độ rán kỹ (khoảng)	Điều chỉnh 7 cấp 140 °C - 200 °C	–
Chế độ nấu cháo	4 phần hoặc 2 phần	
Hẹn giờ nấu	1 phút - 9 giờ 30 phút	

■ Sử dụng đồng thời cả hai vùng nấu



Công suất làm nóng có thể được điều chỉnh tự động để hạn chế tổng công suất tiêu thụ.
• Công suất làm nóng suy yếu không làm thay đổi chỉ báo mức nhiệt.
• Mức nhiệt giảm một hoặc nhiều mức.
• Không thể tăng mức nhiệt, ngay cả khi chạm vào +.
Để tăng mức nhiệt, tránh sử dụng cả hai vùng nấu cùng nhau hoặc giảm mức nhiệt của một trong hai vùng nấu.

■ Hiệu quả tiết kiệm năng lượng với ECONAVI (Riêng KY-C227E)

Chế độ so sánh	Pan-Fry 160 °C	Off/On Cấp 4
Điều kiện tính toán	 15 cm, 18 cm • Làm 3 chiếc bánh kếp liên tiếp chảo tiêu chuẩn của Panasonic. • Chiên một mặt trong 6 phút và mặt bên kia trong 2 phút.	
Công suất tiêu thụ (khoảng)	Tiết kiệm khoảng 23 % 147,5 Wh	191,5 Wh

*Tổng công suất tiêu thụ trung bình được tính bằng cách so sánh dựa trên dữ liệu thực tế do Panasonic cung cấp.
*Hiệu quả tiết kiệm năng lượng thay đổi tùy thuộc vào khối lượng nấu, kích cỡ và vật liệu của chảo.