

Panasonic®

Hướng dẫn Sử dụng / Lắp đặt

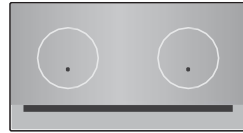
Bếp điện từ

Sử dụng trong gia đình

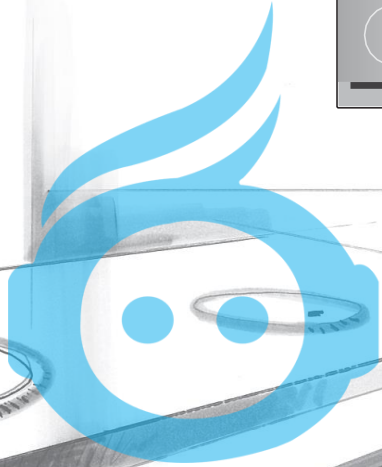
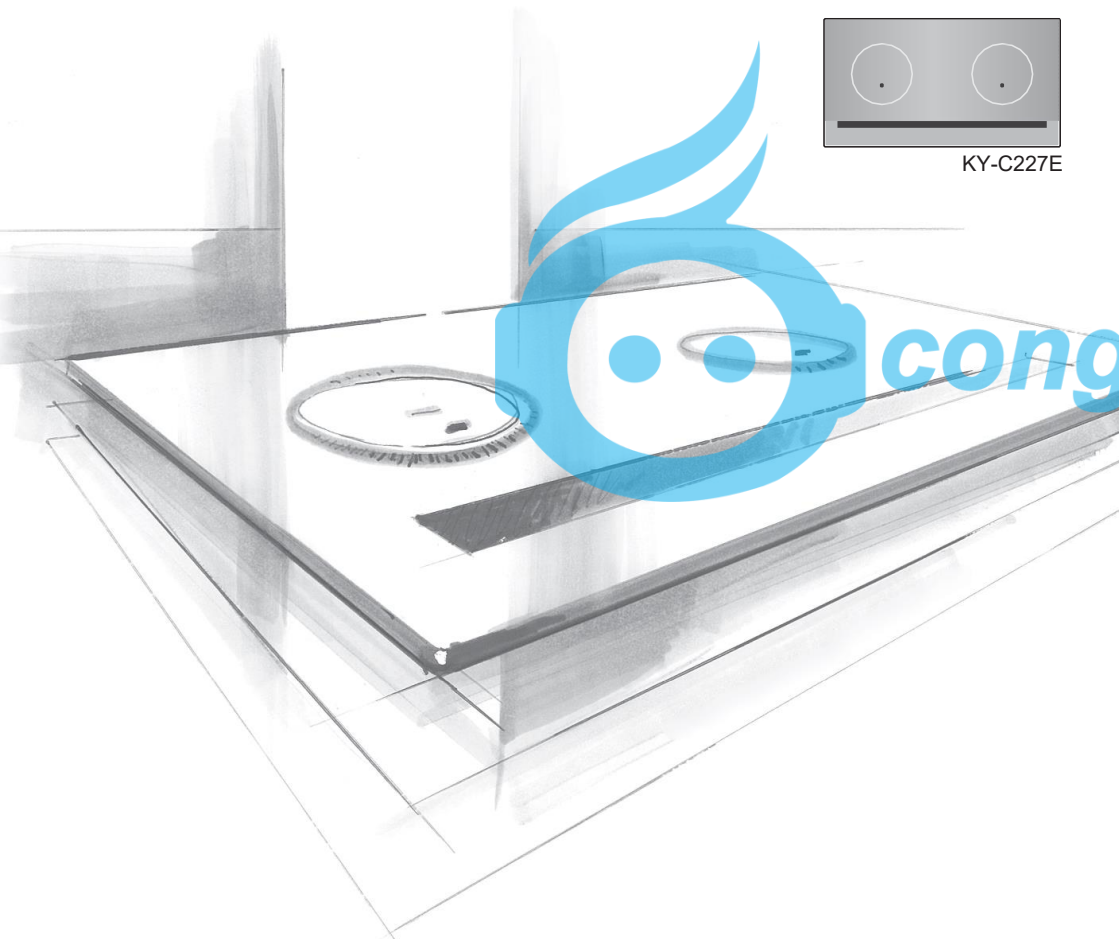
Số model **KY-C227E**

KY-A227E*

*Chỉ kiểu bếp đặt chìm




KY-C227E



congngghenhat.com

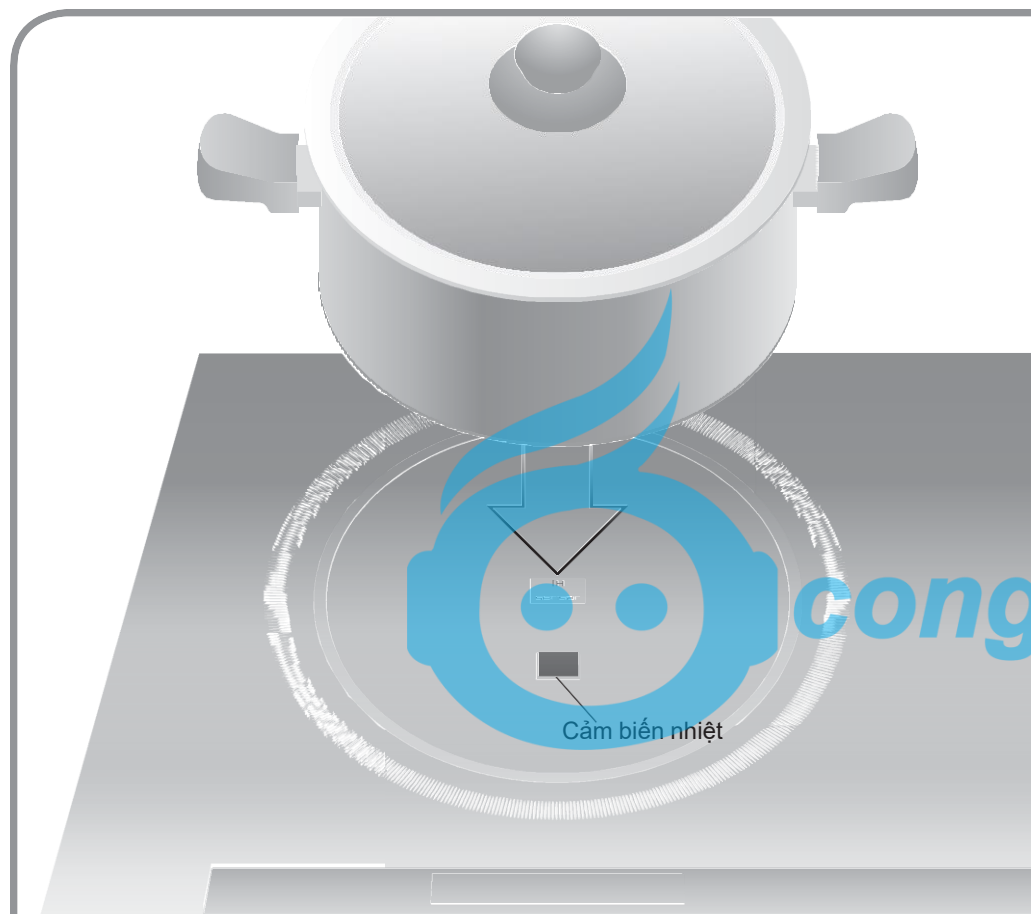
Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này của Panasonic.
Có thể lựa chọn kiểu bếp đặt chìm hoặc kiểu bếp đặt nổi.
Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn sau đây trước khi sử dụng sản phẩm.
Giữ Hướng dẫn Sử dụng / Lắp đặt và Phiếu bảo hành để sử dụng sau này.

TIẾNG VIỆT

 ZY02VG38
H0519M0

Cảm biến nhiệt giúp bạn nấu nướng

dễ dàng

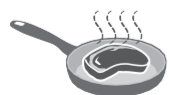


Đặt dụng cụ nấu ở trung tâm của vùng nấu.

Cần bảo vệ Cảm biến nhiệt để chúng 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 để dàng vệ sinh



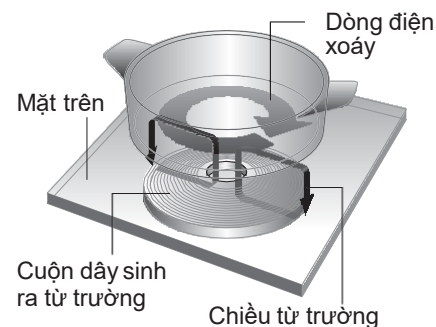
Hiệu quả

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

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

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

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

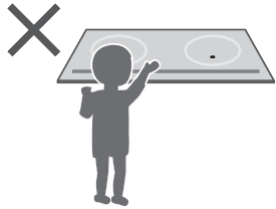
Lắp đặt.....	25
(Dành cho thợ lắp đặt)	

psv1000704
2019-04-02 08:31:33

do

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.

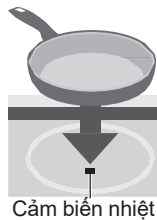
Để tránh hỏa hoạn do dầu quá nóng



- **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 hoặc dưới mức để làm nóng sơ bộ.
- Không để dầu quá nóng.
- Đừng rán kỹ với mẫu KY-A227E.

Để cảm biến nhiệt hoạt động tốt

- Che bộ cảm biến.



Cảm biến nhiệt

- Lau sạch nước.



Để rán kỹ (Chỉ KY-C227E):

- Sử dụng .
- Quan sát lượng dầu.

Ít nhất 1 cm
Tối thiểu 200 g (0,22 L)

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.

Bếp gas
Bình ga
Đồ đóng hộp

- Sau khi sử dụng, tắt sản phẩm bằng điều khiển của sản phẩm và không phụ thuộc vào sản phẩm dò nôi (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



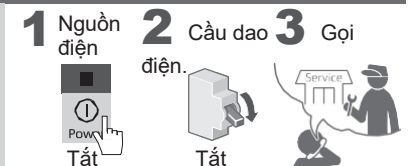
- Các vật kim loại như dao, đĩa, thìa, nắp đậy và giấy nhôm không được đặt trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.



- Không chạm vào mặt trên.

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.







Nếu dây nguồn bị hỏng, nó 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 rân kỹ:

 - Nếu dầu bốc khói,  **Tắt**
 - Không sử dụng dầu được làm nóng sơ bộ do bởi các sản phẩm khác. Hệ thống kiểm soát nhiệt độ dầu sẽ không hoạt động đúng.

Để tránh bị thương hoặc bỏng

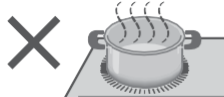
- 
 - Đảm bảo dụng cụ nấu ổn định.

<Riêng KY-C227E>
Với rân kỹ:

 - Đứng để mặt gần với dụng cụ nấu ăn.

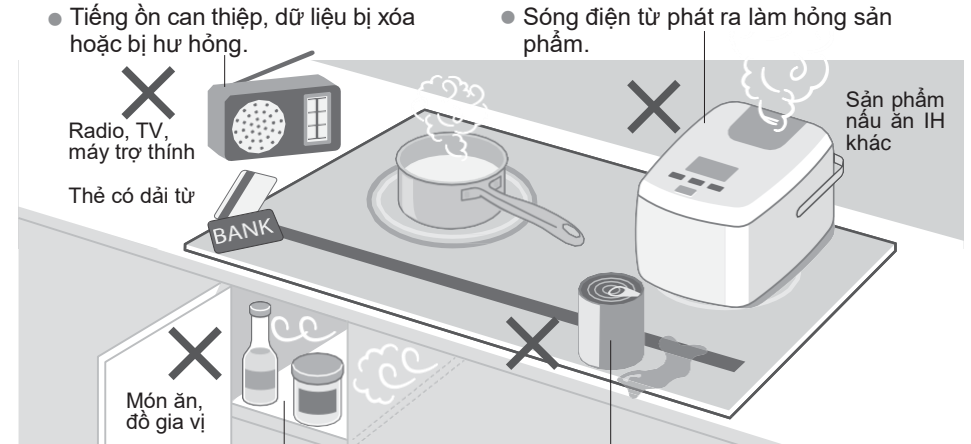
Tách dầu nóng

Để tránh làm hỏng dụng cụ nấu

- 
 - Không làm nóng dụng cụ nấu trống không.
 - Đứng đun quá nóng các nguyên liệu.

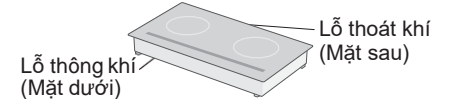
Các biện pháp sử dụng chung

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





- Những thứ đó có thể bị hư hỏng do nhiệt thoát ra.
- Các nút trên bảng điều khiển có thể trực tiếp.
- 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



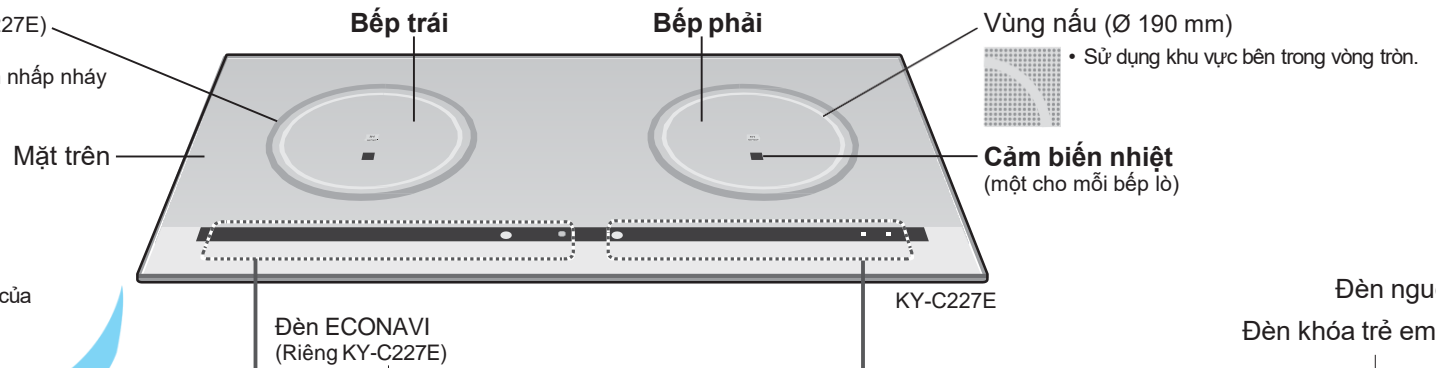
Các tính năng an toàn

Dừng làm nóng.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Cảnh báo nhiệt độ cao (T.9) 
Khóa tắt cả các hoạt động.	<ul style="list-style-type: none"> ● Khóa trẻ em (T.9) 

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.



*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

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>

ECONAVI (Riêng KY-C227E)



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)

Chế độ Nấu cháo (T.16)

Tự động nấu cháo

- Hẹn giờ: Tự động

Chế độ Nấu thường (T.13)

Nút khóa trẻ em (T.12)

Khi bật nguồn chính:

- Để khóa tất cả các hoạt động:

3 giây.

- Mở khóa:

3 giây.

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 9 cùng mức hoặc dưới mức khi vùng nấu bên trái được sử dụng.

Cảnh báo nhiệt độ cao (một cho mỗi một bếp lò)

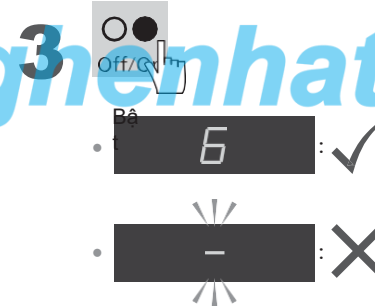
- Đèn sáng khi mặt trên nóng.
- Ngay cả khi ngừng làm nóng hoặc nguồn chính tắt, đèn vẫn nhấp nháy khi mặt trên nóng.



Dụng cụ nấu ăn thích hợp

	✓ Tương thích	✗ Không tương thích
Vật liệu	<ul style="list-style-type: none"> Sắt / gang Sắt tráng men và đồ làm bằng đất nung Vật liệu thép từ không gỉ  <p>Nam châm</p>	<ul style="list-style-type: none"> Nhôm / Đồng Thủy tinh chịu nhiệt / Đồ gốm sứ Vật liệu thép không nhiễm từ  <p>Có thể giảm điện làm nóng hoặc không thể làm nóng</p>
Hình dạng đế		   <p>3 mm trở lên*</p> <p>*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.</p>
Kích cỡ	 <p>12 cm hoặc hơn</p>	 <p>12 cm trở xuống</p>

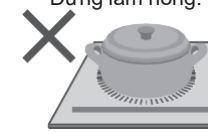
■ Cách kiểm tra tính tương thích



Lưu ý

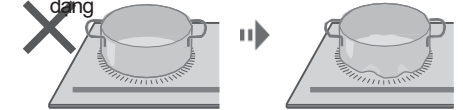
• Đồ gốm và đất nung

- 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.



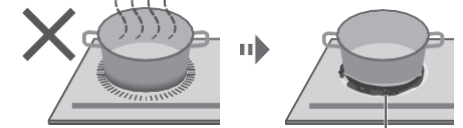
• Đáy mỏng

- 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.



Lớp tráng men nóng chảy

- Sử dụng  hoặc là  (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  (T.16)

Cơ bản

Cách bật nguồn

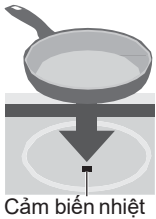


Lưu ý

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

Mẹo nấu nướng

- Che bộ cảm biến.



Cảm biến nhiệt

- Lau sạch nước trước khi nấu.



- Khi làm nóng hơn 45 phút

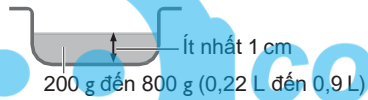


Sử dụng hẹn giờ. (T.18)

■ Khi đang sử dụng (Riêng KY-C227E)

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

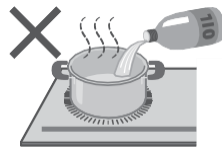
- Quan sát lượng dầu.



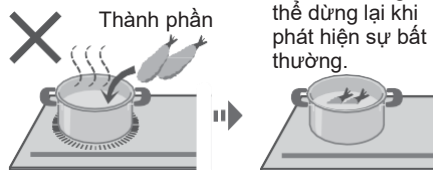
- Không sử dụng những loại dầu này.



- Sau khi làm nóng sơ bộ bắt đầu



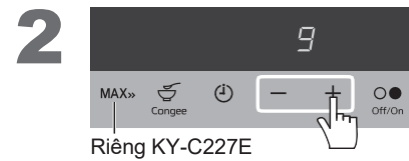
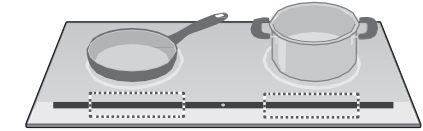
- Khi làm nóng sơ bộ



Chế độ Nấu thường



Đối với nấu ăn đơn giản



- Phạm vi mức nhiệt: 1 đến 9
- Để giảm mức độ nhanh chóng: Chạm và giữ.
- Để nâng lên mức tối đa (T.9):



■ Hẹn giờ  (T.18)



Hướng dẫn điều chỉnh mức nhiệt

Thấp			Trung bình			Cao		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
120 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	3200 W
Giữ ấm			Chiên từ từ*			Đun sôi, hấp hoặc xào		
Hâm nóng lại			Hamburger bò			Mỳ ống, rau		
Súp đặc			Súp lỏng			Bánh bao hấp		
Súp đặc			Súp lỏng			Rau củ		
Súp đặc			Súp lỏng			Đun sôi nhanh		
Súp đặc			Súp lỏng			Nước nóng		
Súp đặc			Súp lỏng			Chiên nhanh*		
Súp đặc			Súp lỏng			Miếng		

• 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

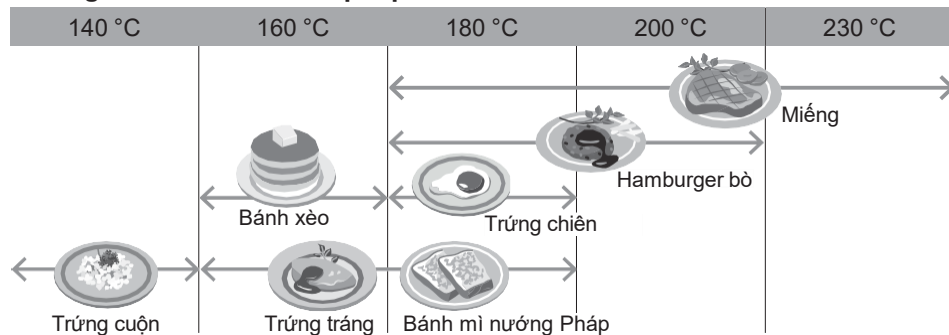
Vùng nhiệt: 140 đến 230

Làm nóng sơ bộ xong.

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

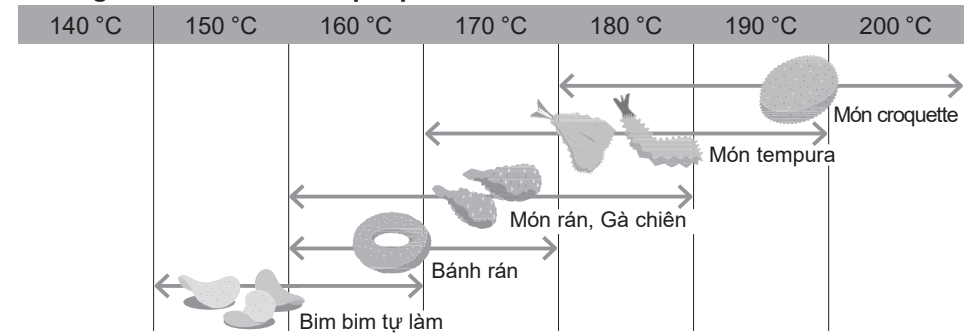
2

Vùng nhiệt: 140 đến 200

Làm nóng sơ bộ xong.

3 Khi nấu xong:

Hướng dẫn điều chỉnh nhiệt độ



Chế độ Nấu cháo



Nấu cháo tự động

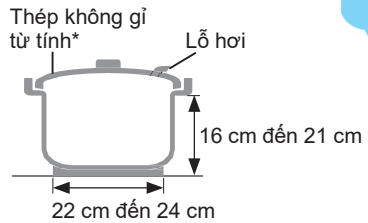
(Dành cho 4 hoặc 2 phần)

- 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

Xả nước.

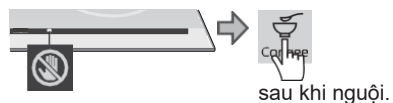


- Khi nấu ăn

Đóng nắp.

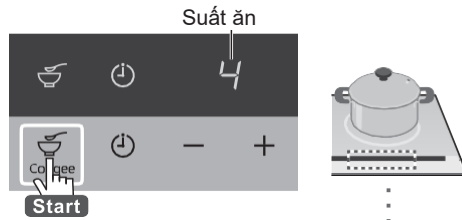


- Khi mặt trên nóng



sau khi nguội.

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 đến 7:00 (Đến 10 phút)
- Chạm và giữ để thay đổi nhanh.

Dừng nấu



Dừng làm nóng tự động.



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	muối cà phê 1	muối cà phê 1/2

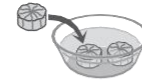
* Phần trên: Trứng bách thảo, rau mùi, hành lá, v.v.

Các bước nấu ăn

1 Chuẩn bị

- ① Ngâm trong nước cho đến khi mềm.
- ② Băm nhuyễn.

Sò điệp khô



• Sẽ cần có nước trong bước 2.



- ① Loại bỏ da và mỡ.
- ② Rửa và để khô.
- ③ Chà xát.

Gà



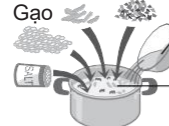
Gạo



Vo gạo và để ráo nước.

2 Cho nguyên liệu vào nồi.

- ① Con sò Gừng



Nước và nước ngâm được sử dụng trong bước 1
Làm phẳng bề mặt.

- ② Gà



• Cho 2 suất ăn
Chặt gà nhỏ ra để ngâm được.

3 Bắt đầu nấu.

- ① Đóng nắp và bắt đầu.



• Cho 2 suất ăn

- ② Khuấy đều để tránh bị cháy sém.



Tự động dừng làm nóng

- ① Khuấy.



Như bạn thích

- ② Lột gà.

Lưu ý

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

Lưu ý

- Khi sôi
Đề hơi nước thoát ra.



Đũa

- Để kiểm tra số lượng suất ăn



Xấp xỉ 5 giây

- Khi nhiệt độ phòng thấp
Cháo có thể không đặc.

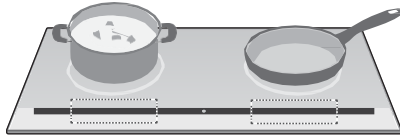
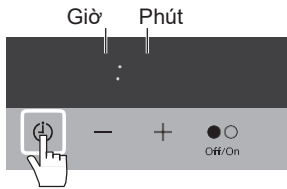
➔ Đun sôi lại.



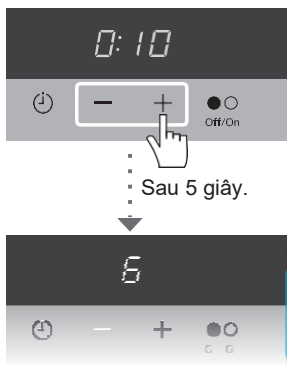
Hẹn giờ

Đặt hẹn giờ cho   

1

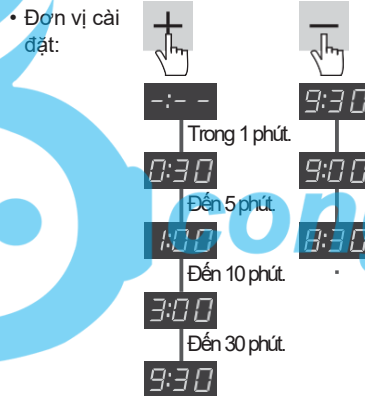


2



- Khoảng cài đặt: 7:7 | đến 9:70
- Chạm và giữ để thay đổi nhanh.

• Đơn vị cài đặt:



■ Để dừng



 Dừng làm nóng tự động.

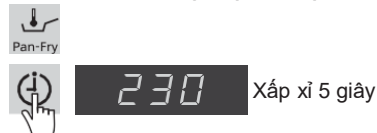


Lưu ý

- Để kiểm tra thời gian còn lại trên



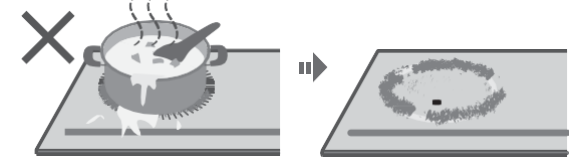
- Để kiểm tra nhiệt độ cài đặt trên



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

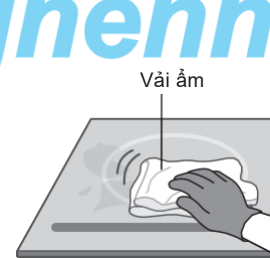
- Trước khi làm sạch



- 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 xém 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 hoặc để xóa dấu hiệu lỗi.

• Cũng có thể xóa **U19** chỉ báo, và có thể xóa **U33** hoặc là **U34** chỉ báo.

Chỉ báo	Nguyên nhân có thể
U04	<ul style="list-style-type: none"> Lỗ thông khí và/hoặc lỗ thoát khí bị tắc <p>Lỗ thoát khí Lỗ thông khí</p>
U13 U14	<p>Nồi không có nước</p> <ul style="list-style-type: none"> Nồi trống không được làm nóng. <p>*Chức năng này có thể không hoạt động đúng, tùy thuộc vào loại nồi, hoặc nếu mức nhiệt thấp.</p> <ul style="list-style-type: none"> Đề rán kỹ (Riêng KY-C227E) <p>Off/On </p>
U19	<p>Sử dụng </p> <ul style="list-style-type: none"> Quá nóng Nồi trống không <p>Thêm các nguyên liệu, cho mặt trên hạ nhiệt, và bắt đầu.</p>
U33 U34	<p>Sử dụng </p> <ul style="list-style-type: none"> Hơn 800 g Dụng cụ nấu nướng không phù hợp (T.10) Vị trí không phù hợp Khi làm nóng sơ bộ <p>Thành phần</p>

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

Chỉ báo	Nguyên nhân có thể
U16	<ul style="list-style-type: none"> Vết bẩn trên bảng điều khiển <p>Nước, thành phần hoặc vật lạ</p> <p>① ② Đặt lại sản phẩm theo yêu cầu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hoạt động không đúng <p>Các nút thao tác *Ngoại trừ Chạm và giữ Hơn 3 giây. (Ví dụ: Thay đổi nhanh chóng thời gian)</p>
-	<p>Phát hiện không có nồi*</p> <ul style="list-style-type: none"> Không có dụng cụ nấu ăn. Đã được loại bỏ <ul style="list-style-type: none"> Vị trí không phù hợp Dụng cụ nấu nướng không phù hợp (T.10) <p>Nồi quá nhỏ*</p> <ul style="list-style-type: none"> Vật kim loại <p>*Nguồn sẽ tắt sau 1 phút với các điều kiện trên.</p>

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

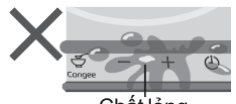


Không thể bật nguồn chính.	Không thể bật nguồn để dùng để ngăn chặn hoạt động ngoài ý muốn.  Hơi dài
	 Đã khóa (T.9)  Mở khóa 3 giây.

Nguồn chính tắt.	Tự động tắt nguồn
	 Bật  Không hoạt động trong 1 phút

Làm nóng dừng lại trong khi nấu ăn.	Không hoạt động trong thời gian dài
	 Không hoạt động trong 45 phút.  Dừng làm nóng. <ul style="list-style-type: none"> • 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.	 Băng đai  Nút thao tác có thể bị vô hiệu hóa khi bạn sử dụng sản phẩm trong lúc tay giữ dụng cụ nấu.
	 Vết bẩn  Tắt 

Nút phản ứng khi khu vực xung quanh bị chạm vào.	 Chát lỏng  Tắt 
--	---

Biểu hiện	Nguyên nhân có thể
-----------	--------------------


■ Âm thanh và tiếng ồn


Nghe thấy tiếng ồn khi đun.	Tùy thuộc vào loại dụng cụ nấu: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
-------------------------	---

Khả năng sinh nhiệt yếu	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.
-------------------------	--


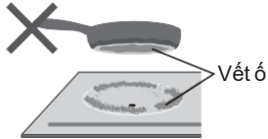
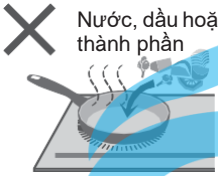

Khi sử dụng cả hai vùng nấu cùng nhau: <ul style="list-style-type: none"> • Khả năng sinh nhiệt hoặc mức chỉ báo giảm. • Không thể tăng mức nhiệt. 	Khả năng Sinh nhiệt cảm ứng được tự động điều chỉnh để hạn chế công suất tiêu thụ. (T.31)  Để tăng mức nhiệt, tránh sử dụng cả hai vùng nấu cùng nhau hoặc giảm mức nhiệt của một trong hai vùng nấu.
--	--

Bảo quản


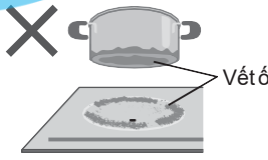




Xử lý sự cố

Biểu hiện	Nguyên nhân có thể
-----------	--------------------

■ Chế độ Rán (Riêng KY-C227E)

<ul style="list-style-type: none"> • Làm nóng sơ bộ mất quá nhiều thời gian. • Nhiệt độ thực tế khác với nhiệt độ cài đặt. 	 <p>Cảm biến nhiệt không được phủ kín. (T.4)</p>	 <p>Vết ó</p>	
	<p>Khi làm nóng sơ bộ</p> <p> Nước, dầu hoặc thành phần</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nếu vùng nấu đúng được sử dụng cùng một lúc, việc làm nóng sơ bộ có thể mất nhiều thời gian hơn. 	
	<p>Nhiệt độ trên đế chảo có thể khác với nhiệt độ cài đặt phụ thuộc vào loại chảo.</p> <p> Điều chỉnh nhiệt độ theo yêu cầu.</p>		

■ Chế độ Rán kỹ (Riêng KY-C227E)

<ul style="list-style-type: none"> • Làm nóng sơ bộ mất quá nhiều thời gian. • Nhiệt độ thực tế khác với nhiệt độ cài đặt. 	 <p>Cảm biến nhiệt không được phủ kín. (T.4)</p>	 <p>Vết ó</p>	
	<p>Hơn 800 g</p> <p> Hơn 800 g</p>	<p>Dầu không phù hợp</p> <p>Nấu và/hoặc đun</p> <p> Nấu và/hoặc đun</p> <p> Cặn</p>	
	<p>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 để nấu.</p> <p> Điều chỉnh nhiệt độ theo yêu cầu.</p>		

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. (T.30)
- 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..

Các biện pháp sử dụng an toàn

⚠ CẢNH BÁO

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

- Nếu dây nguồn bị hỏng, nhà sản xuất, đại lý dịch vụ sản phẩm hoặc một người có chuyên môn cần phải thay thế chúng 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)

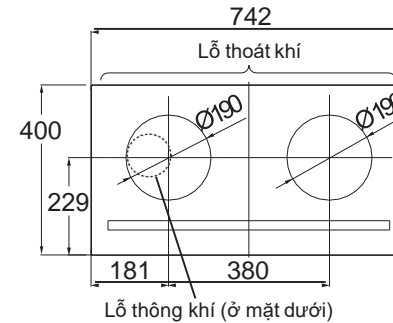
⚠ THẬN TRỌNG

Để tránh hỏa hoạn, biến dạng hoặc bạc màu

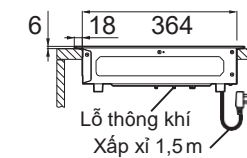
- Sử dụng vật liệu chịu nhiệt cho bề mặt ốp trên. (“Khả năng chịu nhiệt bằng hoặc vượt quá so với tính chịu nhiệt của tấm cách nhiệt”)
- Không sử dụng vật liệu sơn vec-ni cho mặt bàn.

Kích cỡ

■ Mặt đỉnh



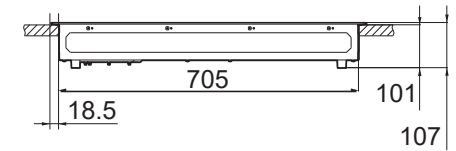
■ Mặt bên



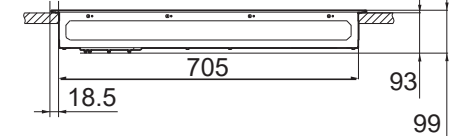
■ Mặt trước

(đơn vị: mm)

● Mẫu KY-C227E

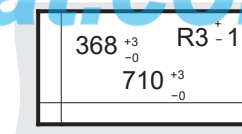


● Mẫu KY-A227E



Kích cỡ liên quan (Kiểu bếp đặt chìm)

■ Mặt cắt

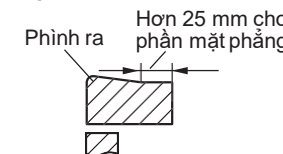


Mẫu được thuộc về với sản phẩm

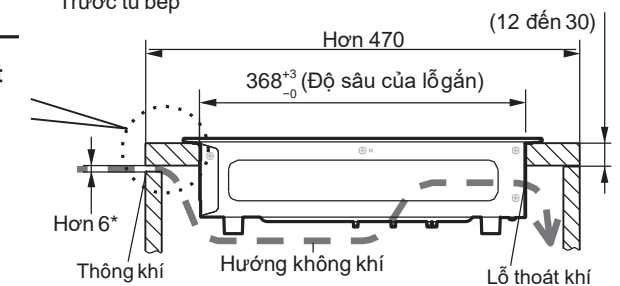
Trước tủ bếp

■ Tủ

Mặt bàn phình ra trước mặt

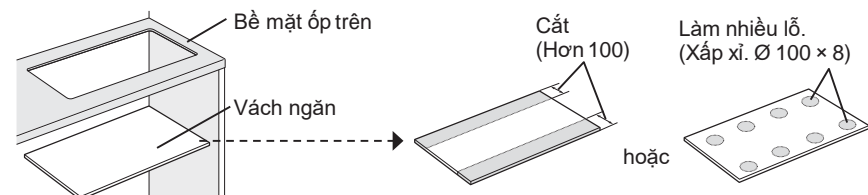


Không lắp đặt trừ khi điều kiện trên được đáp ứng.



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

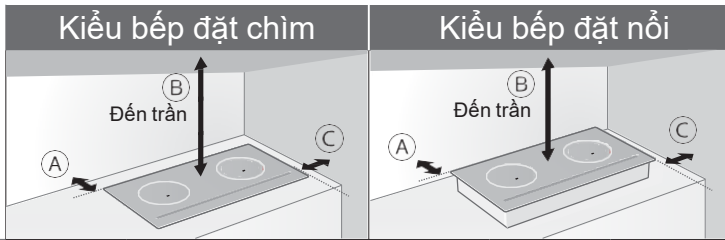
■ Nếu vách ngăn không đặt phần thông khí



Lắp đặt

Vị trí lắp đặt

- Tuân thủ luật liên quan về lắp đặt.



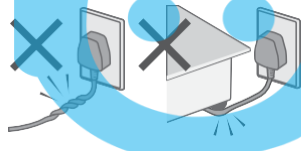
Tường và trần	Kiểu bếp đặt chìm			Kiểu bếp đặt nổi		
	Khoảng trống tối thiểu (đơn vị: cm)			Khoảng trống tối thiểu (đơn vị: cm)		
Không thể cháy*1	0	70	0	1*2	70	0
Dễ cháy	5	100	5	5	100	5

*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.



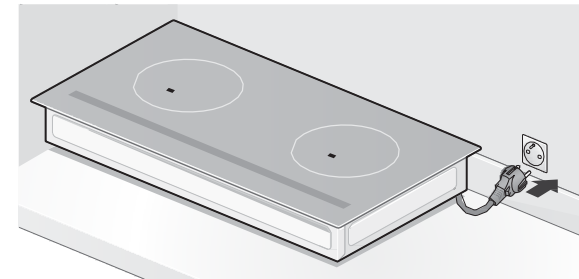
⚠ CẢNH BÁO

- Cung cấp hệ thống dây điện, ổ cắm cho nổi đất đơn cực.

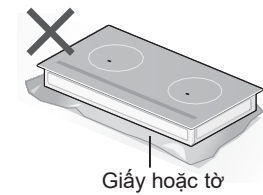
Mạch chuyên dụng	<ul style="list-style-type: none"> 220V/20A một pha (có cầu dao) Đầu nối dây điện trong nhà: Dây đơn có đường kính ít nhất 2,0 mm *Cũng có thể sử dụng dây bện xoắn ít nhất là 3,5 mm² cho ổ cắm tường (loại hộp).
Cầu dao chống rò điện đất	<ul style="list-style-type: none"> Dòng định mức: 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	<ul style="list-style-type: none"> Loại ổ cắm: Loại 250 V/16 A Vị trí lắp đặt <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Kiểu bếp đặt chìm</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Kiểu bếp đặt nổi</p> </div> </div>

Lắp đặt sản phẩm

Kiểu bếp đặt nổi

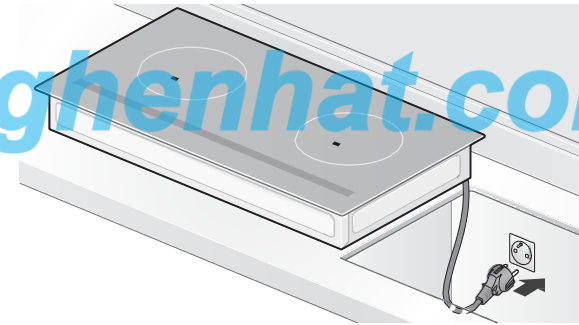


- Không đặt xuống.

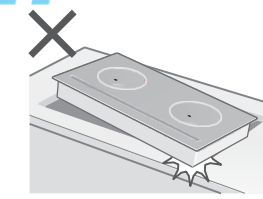


Kiểu bếp đặt chìm

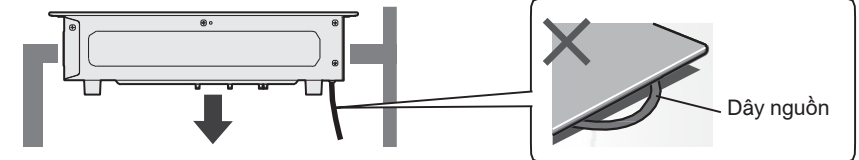
- Cắm phích cắm vào ổ cắm.



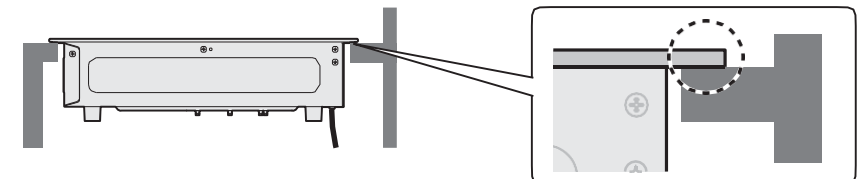
- Không đánh rơi.



- Chèn theo chiều ngang.

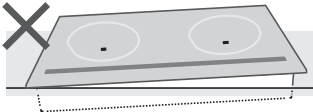

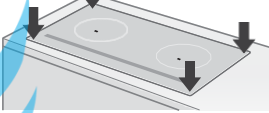
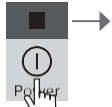

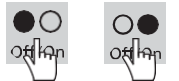



- Hãy chắc chắn rằng không có khoảng trống giữa mặt bàn và mặt trên ở phía trước, sau, trái và phải.



Danh sách kiểm tra sau lắp đặt

Kiểm tra và đánh dấu các mục sau đây.

<p>Lắp đặt</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Không nghiêng  ● Vệ sinh  ● Chèn an toàn <ul style="list-style-type: none"> • Nhấn nhẹ và đảm bảo góc của mặt trên không được nâng lên.  	<input type="checkbox"/>
<p>Công việc lắp đặt điện</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Nguồn cấp điện là dòng một pha, 220 V. ● Đã nối đất. ● Đã cài bộ ngắt mạch rò rỉ nối đất. 	<input type="checkbox"/>
<p>Kiểm tra điện</p>	<p>1  →  Kiểm tra nếu đèn sáng.</p> <p>2  →  Kiểm tra nếu chỉ báo đang nhấp nháy.</p>	<input type="checkbox"/>

- 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.

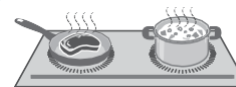
Tôi sau đây chứng nhận đã hoàn thành lắp đặt.

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)	0.8 W *Khi tắt nguồn chính	
Kích cỡ (khoảng)	(W) 742 × (D) 400 × (H) 107 mm	(W) 742 × (D) 400 × (H) 99 mm
Trọng lượng (khoảng)	10.7 kg	10.4 kg
Điều chỉnh mức nhiệt (khoảng)	Điều chỉnh 9 mức tương đương 120 W đến 3200 W	
Điều chỉnh nhiệt độ rán (khoảng)	Điều chỉnh 5 cấp 140 °C đến 230 °C	-
Điều chỉnh nhiệt độ rán kỹ (khoảng)	Điều chỉnh 7 cấp 140 °C đến 200 °C	-
Chế độ nấu cháo	4 phần hoặc 2 phần	
Hẹn giờ nấu	1 phút đến 9 giờ 30 phút	



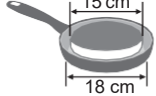
■ Sử dụng đồng thời cả hai vùng nấu



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)

	KY-C227E	KY-C227B
	<p>• Mẫu máy mới nhất của Panasonic với ECONAVI</p>	<p>• Mẫu truyền thống của Panasonic</p>
Chế độ	 160 °C	 Cấp 4
Điều kiện tính toán	 <ul style="list-style-type: none"> • Làm 3 chiếc bánh kẹp 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)	<p>Tiết kiệm khoảng 10 %</p> <p>000.0 Wh</p>	000.0 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.

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

© Panasonic Corporation 2019

Được in tại Nhật Bản