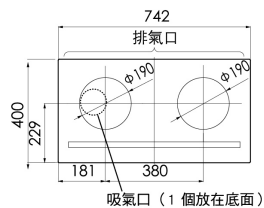


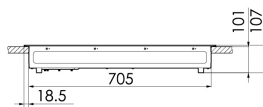
安裝尺寸

(單位：mm)

頂視圖

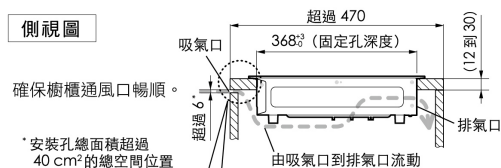


正視圖



■ KY-E227E/KY-C227E

側視圖



確保櫥櫃通風口暢順。

* 安裝孔總面積超過 40 cm² 的總空間位置

• 如操作台前有凸台

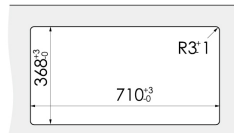
凸台

平面部位需要
超過 25

如未符合條件，請勿安裝設備。

操作台安裝孔尺寸

按照設備隨附的圖案板界開。



櫥櫃前側

安裝位置

適用於非易燃的牆壁和天花板 (金屬、磚瓦、磚頭等)

適用於易燃的牆壁和天花板

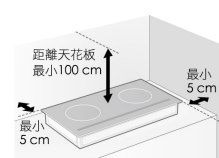
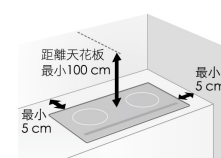
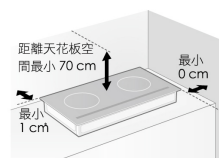
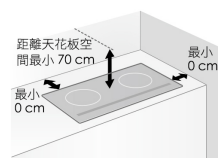
• 包括金屬、磚瓦、磚頭等製造的絕熱板

■ 嵌入式

■ 爐台式

■ 嵌入式

■ 爐台式



* 設備背面提供排氣口。

保證書相關說明 商品購入後請掃描保證書上的QR Code、或至官網進行商品註冊，以確保您的權益。

Panasonic Taiwan (家電)



粉絲團按讚 掌握最新商品訊息及優惠！

CLUB Panasonic 會員俱樂部

免費加入會員 享專屬好康及免費體驗課程



• 商品購買相關疑問請洽經銷商

顧客商談服務專線

☎ 0800-098800

☎ 02-412-8222



台灣松下銷售股份有限公司 進口/銷售

● 本型錄商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

Panasonic

係由Panasonic Corporation授權使用

2020.10 (IH-2010)

IH調理爐

Panasonic

3200W
大火力

炒出中華料理的美味

日本製

Made in JAPAN



3200W

大火快炒 無火好安心

為了滿足全家人不同口味，所以堅持親手作每一道料理，
使用Panasonic IH調理爐，自由調整火力大小，輕鬆完成多變菜色，
還有令人感到安心舒適的烹煮過程，體貼你用料理守護家人的心。



ECONAVI 光火力感應

精準控溫更省電

控溫精準 輕鬆料理



9段火力設定

慢熬快炒 不同火力輕鬆切換



多重安全裝置

無火烹調 料理更安心

光火力感應

精準的控溫 讓料理更美味



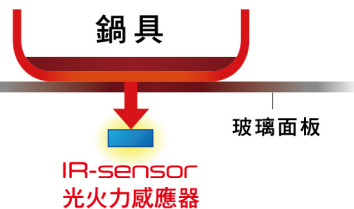
迅速恢復溫度 甩鍋也OK!

快炒超簡單 炒飯甩鍋輕鬆自在

穿透爐面直接感測鍋底溫度，快炒甩鍋後火力依然穩定。

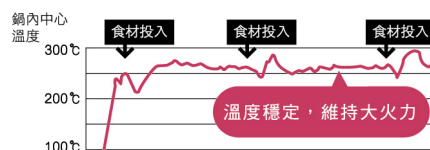


光火力
感應



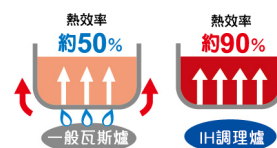
溫度超穩定 加熱快速 控溫更精準

炒菜時 鍋內溫度穩定



烹調超節能 90%變頻高效率熱能

爐面與鍋具緊密貼合，3200W大火力直接傳熱，料理快速更節能。*



以3200W大火力 煮開水約2分鐘

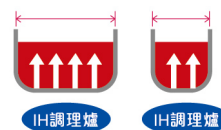
1公升水由24°C煮到100°C所花費時間	時間縮短 1/2
IH調理爐	約2分鐘
一般瓦斯爐	約4分鐘

(Panasonic 內部測試資料)

*以同種鍋具材質、火力及時間分別在瓦斯爐與自社調理爐上測試得知。

偵測鍋底大小 自動控制加熱位置

自動偵測鍋底大小，僅對鍋底與爐面接觸部分進行加熱，減少熱能流失更節能。



接觸面小
加熱範圍小

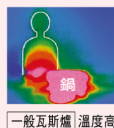
接觸面大
加熱範圍大



無火烹調 輕鬆又舒適

熱氣不擴散
料理好舒服!

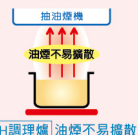
無火料理減少熱氣擴散
即使在炎熱夏天也能輕
鬆涼快舒服料理。



溫度
50.0
47.5
45.0
42.5
40.0
37.5
35.0
32.5
30.0
27.5
25.0
22.5
20.0

油煙不擴散
廚房好乾淨!

超集中火力加熱方式，油
煙集中不會往四方散去，
減少壁磚油漬沾黏。



Q. IH調理爐會比瓦斯爐更省嗎?

A. IH調理爐熱效率約為瓦斯爐的2倍，比起一般瓦斯爐約有50%熱能流失，更有高達90%的能源直接加熱，讓烹調時間更快，當然更省!

油煎溫度調節

連續油煎 仍維持設定溫度



油炸溫度調節

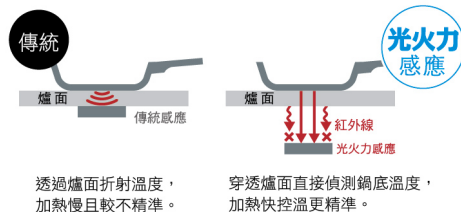
油炸過程 自動偵測不降溫



光火力感應 X 油煎

掌控溫度 連續油煎依然美味

光火力感應與傳統調理爐感應比較



即使連續油煎，同樣美味更美觀

油煎料理需要經驗與技巧，但透過光火力感應器能精準控制火候，連料理新手都能輕鬆煎得又好又美味！



新手也OK

*以設定油煎溫度調節160℃為例

5段油煎溫度調節 輕鬆變化多種美味

140℃	160℃	180℃	200℃	230℃
菠菜蛋捲 起司蛋糕	厚煎鬆餅 法式吐司	漢堡排 荷包蛋 煎甜甜圈	煎餃 海鮮煎餅 煎干貝	豆腐排 浦燒沙丁魚 法式蕎麥鹹薄餅



160 煎蘿蔔糕



180 西班牙煎蛋



200 煎鮭魚



220 煎牛排

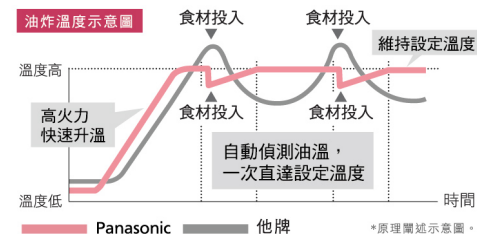
光火力感應 X 油炸

放入新食材 維持油溫不降



一次直達設定溫度
省時更快速

即使放入食材後溫度下降，能立即偵測、加熱，完全維持設定溫度不降溫。



7段油炸溫度調節 維持油溫更酥脆美味

140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
		拔絲地瓜 甜甜圈		手工可樂餅 冷凍可樂餅/天婦羅		炸物 / 炸串 / 炸雞

即使少油炸物 同樣酥脆美味*

便當裡的少量炸物，就算用少量油也能同樣炸得入味又酥脆！



160 炸雞塊



180 炸蝦



190 炸天婦羅



200 炸豬排

*油炸的油量需介於200-800mL，且深度1cm以上。

IH大火力

9段火力設定 讓料理更便利

操作簡單

美型外觀 輕鬆操作料理更簡單

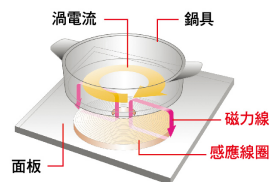


9段火力設定

慢熬快炒 不同火力輕鬆切換

IH高火力傳導 加熱快速更均勻

利用電磁線作用，使鍋子像加熱器一樣自己產生熱能，加熱快速火力更穩定。



Q. IH調理爐可以用大火快炒嗎？

A. 沒問題！IH調理爐的 **3200W大火力** **9段火力調整** 穩定讓食材受熱更均勻，不論是慢火燉煮或美味的台灣熱炒輕鬆就能辦到！

9段火力 自由設定

有小火、中火到大火等共9段火力，依需求選擇設定；烹煮時，亦能迅速調整火力。

挑選適合的鍋具 效能更加倍

鍋具材質



底部造型



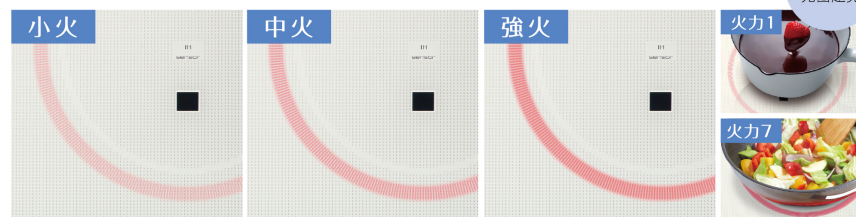
底部直徑



火力看得到

光圈亮度 依火力顯示

隨火力變化明亮程度，鍋具放置位置一目瞭然。



清潔不費力

全平面玻璃爐面設計

爐面平坦無死角，使用後僅需用濕抹布輕輕擦拭，即能恢復乾淨！



清潔爐面輕鬆超簡單

僅需少許中性清潔劑，再用抹布輕輕擦拭即可。



難除污垢也OK！

塗上去油污，再用揉成團狀的鉛箔紙擦拭即可完全不會刮傷爐面。

節能料理小技巧

蓋鍋烹煮

利用悶住的蒸氣及餘溫，讓料理水分不流失而且更省電



同時料理

料理時間更短，菜色豐富更省電



貼心設計

多樣人性化設計 使用更便利



多重安全裝置

輕鬆料理更安心



自動斷電

45分鐘內未偵測到任何按鍵動作，即發出警示音並自動斷電。

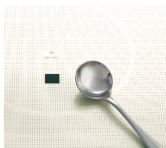


忘記在烹煮食物
會自動斷電，
令人好放心



小物感應自動關閉

爐面上若有刀、湯匙等金屬製雜物，將停止加熱並自動斷電。



防空燒裝置

鍋具空燒15分鐘內會蜂鳴警示，並自動斷電。



鍋具檢知功能

若使用不適合的鍋具，無法有效加熱將自動關閉電源。



防止溫度過高

若升溫過快將自動控溫，待降溫後火力回升。



無鍋自動關閉*

爐上若無鍋具，於1分鐘後自動斷電。



兒童安全鎖

幼兒誤觸，也不會開啟電源安全更放心。



防滑設計

烹煮鍋具時不會輕易滑動，料理好放心。



高溫顯示燈

結束烹調後，直到溫度下降才會滅燈，防止誤觸燙傷。

* 若放置不能使用的鍋具時，本機能也會運作，在炒食材時，將平底鍋稍微拿起一下，不會啟用此功能。

IH調理爐規格表

外觀		IH調理爐	
基本安裝	安裝位置	嵌入式/爐台式	
	本體尺寸(mm) 寬X深X高	742x400x107mm	
	重量	11.5kg	11.4kg
	電源/耗電量	單相 220V~60Hz / 3200W	
	火力分布*	左爐口3.2KW	右爐口3.2KW
溫度調節	加熱範圍	左爐口Φ190mm 右爐口Φ190mm	
	光火力感應 (自動控溫)		
	9段火力調整		
	油煎溫度調整 (140°C~230°C)		
	油炸溫度調整 (140°C~200°C)		
	煮粥功能		
	烹飪時間設定 (1分鐘~9小時30分鐘)		
安全設計	一鍵快速加熱 (直達火力9)		
	兒童安全鎖		
	鍋具檢知功能		
	高溫顯示燈		
	防止過熱功能		
	無鍋具自動斷電		
	防空燒自動斷電		

* 使用單爐最大功率為3.2KW，或左右爐口同時使用最大功率為3.2KW。