

Panasonic®

Operating / Installation Instructions

Induction Heating Cooktop

For domestic use

Model No. **KY-A1W70**



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

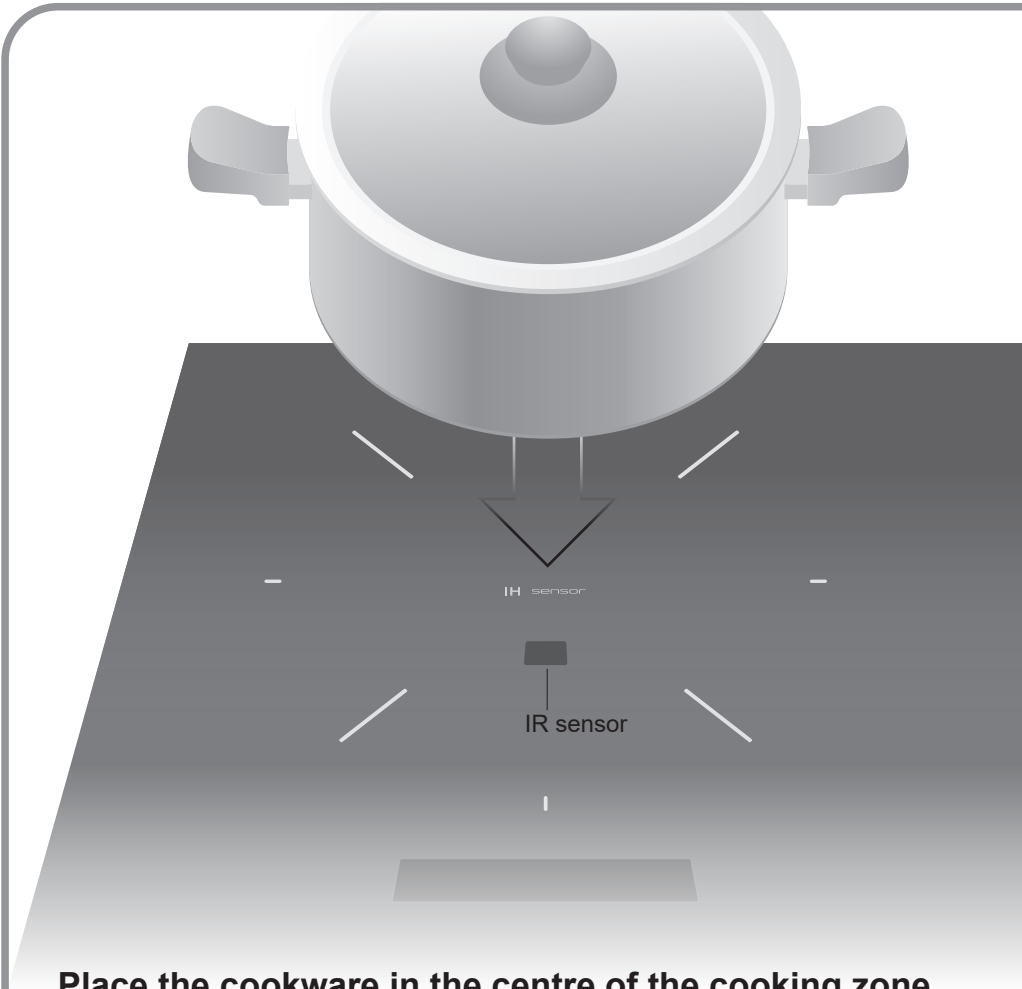
© Panasonic Corporation 2025

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.
This appliance is intended for household use only.
Please read these instructions carefully before using the appliance.
Keep Guarantee Certificate for future use.

ENGLISH

 ZY84VP22
K0425M0

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 for?

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



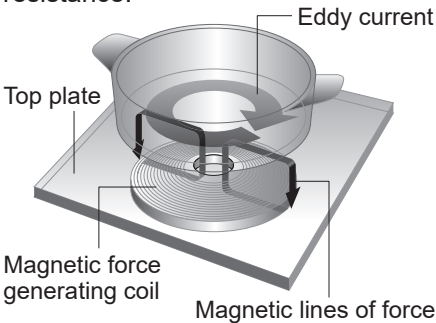
Efficient

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

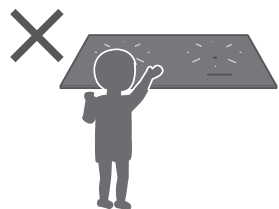
Basics	12	Usage
Heating Mode	13	
Pan-frying Mode	14	
Deep-frying Mode	15	
Congee Mode	16	
Count-up Timer / Timer	18	

Cleaning	19	Care
Error Indications	20	
Troubleshooting	22	
Specifications	31	

Installation	25	Installation
(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.

For proper function of the IR sensor

- Cover the sensor.
- Wipe water off.

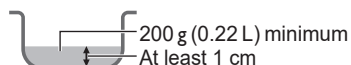


IR sensor



For deep-frying:

- Use .
- 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 or drop objects on the top plate. 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.



Gas cooker
Gas cylinder
Canned goods

- **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

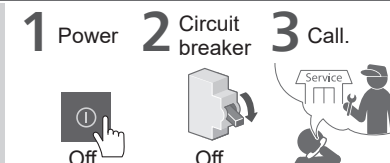
- Do not touch the top plate.



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



For deep-frying:

- If the oil smokes,  Off
- Do not use oil preheated by other appliances.
The oil temperature control system will not work properly.

To avoid injuries or burns



- Ensure the cookware is stable.

For deep-frying:

- Do not bring your face close to the cookware.

Splattering hot oil

To avoid damage to the appliance or cookware



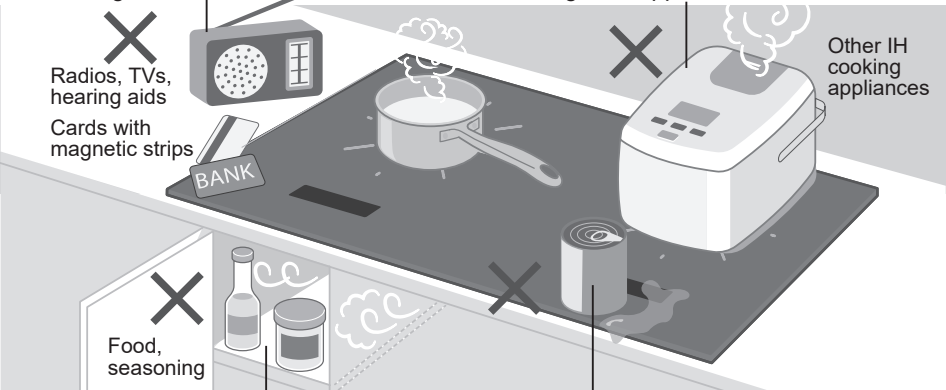
- Do not heat empty cookware.
- Do not overheat ingredients.



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

General Precautions

- Do not place the following near or on the top plate.
 - Noise interfered, data erased or damaged.
 - ✗ Radios, TVs, hearing aids
 - ✗ Cards with magnetic strips
 - Generated electromagnetic waves damage the appliance.
 - ✗ Other IH cooking appliances



- They may be spoiled by the exhaust heat.
 - ✗ Food, seasoning
- The operation panel key may malfunction.
 - ✗ The operation panel key

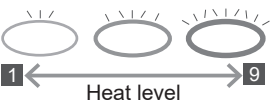
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote control system.
- Do not block or clog.
 - The filter clog detection may be activated, and the appliance may shut off automatically.

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) 

Part Names / Functions

Luminous circle

- 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



Pan-frying mode (P.14)



Pan-frying with temperature setting

- Count-up timer: ✓
- Timer: ✓

Deep-frying mode (P.15)



Deep-frying with temperature setting

- Count-up timer: ✓
- Timer: N/A

Heating mode (P.13)



For basic cooking

- Count-up timer: ✓
- Timer: ✓

ECONAVI



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 ingredients changes.
- Example of energy-saving effect (P.31)

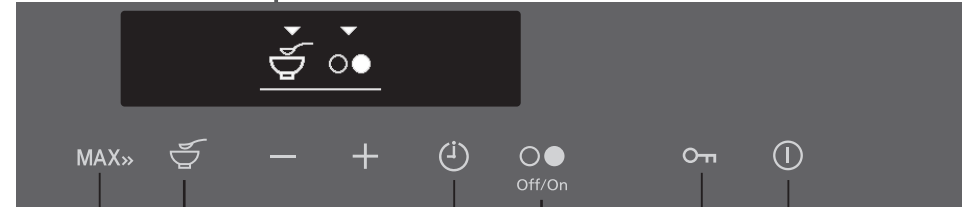
Left IH heater

Right IH heater

IR sensor (one for each heater)

Top plate

Cooking zone (Ø 19 cm)



Congee mode (P.16)



Automatic congee cooking

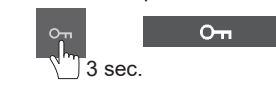
- Count-up timer: N/A
- Timer: Automatic

Heating mode (P.13)

Child lock key

When the main power is on:

- To lock all operations



- To unlock



MAX key

- 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
Bottom shape	Flat	Round Legged Curved
Size	12 cm or more	Under 12 cm

How to check compatibility

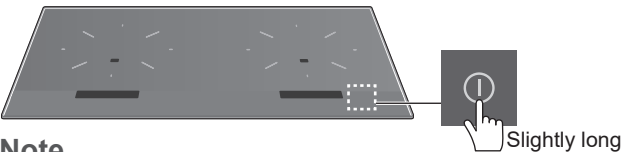
-
-
-
-

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.
- Heating a pot bottom peeling off
 - The top plate may become discoloured. (P.32)
- Using or
 - 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 has other restrictions. (P.16)

Basics

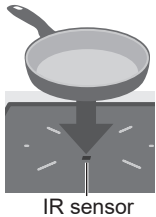
How to turn on the power



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

Cooking tips

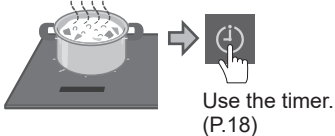
- Cover the sensor.



- Wipe water off before cooking.



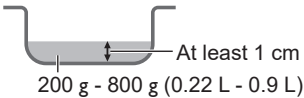
- When heating more than 45 minutes



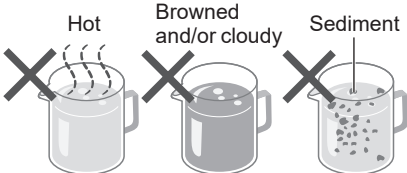
■ When using

For proper function of the temperature control:

- Observe the amount of oil.



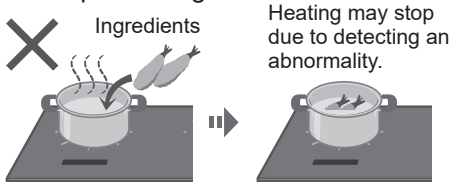
- Do not use these oil.



- After preheating starts



- When preheating



Heating Mode

For basic cooking

1

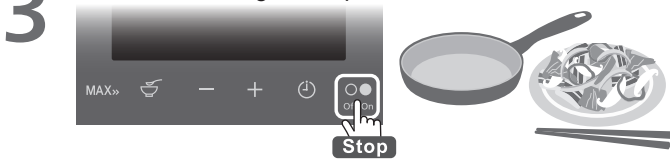
2

- Heat level range: **1 - 9**
- To lower the level rapidly:
 Touch and hold.
- To raise the level to max (P.9):

3

■ **Count-up timer / Timer** (P.18)

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
Keep warm			Simmer			Boil, steam or stir-fry		
Thick soup			Light soup			Pasta, vegetables		
Reheat			Pan-fry slowly*			Boil quickly		
Hamburger steak			Hot water			Pan-fry quickly*		
						Steamed meat bun		
						Vegetables		
						Steak		

• Heat values may vary depending on material of the cookware.
*Recommend to use Pan-frying mode. (P.14)

Pan-frying Mode



Pan-frying with the temperature setting

1

2

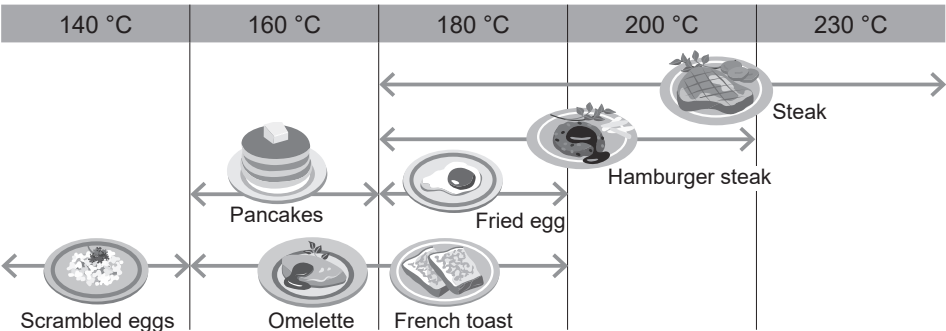
Preheating is completed.
■ Count-up timer / Timer (P.18)

3

When the cooking is completed:

● can also stop heating.

Temperature adjustment guideline



Deep-frying Mode



Deep-frying with the temperature setting

1

2

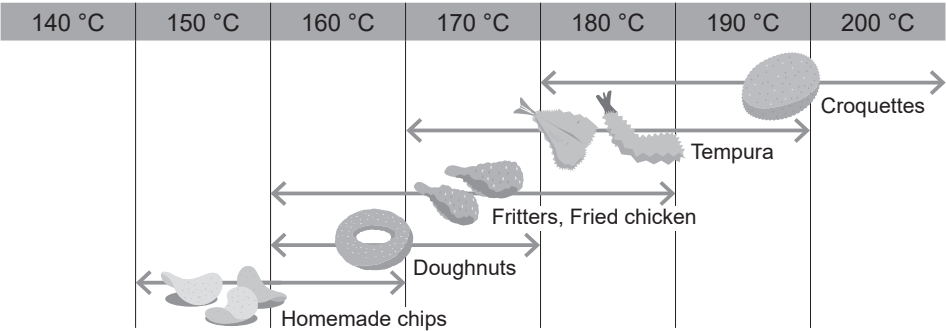
Preheating is completed.
■ Count-up timer (P.18)

3

When the cooking is completed:

● can also stop heating.

Temperature adjustment guideline



Congee Mode



Cooking congee automatically

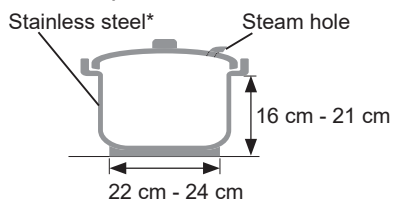
(For 4 or 2 servings)

- 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.

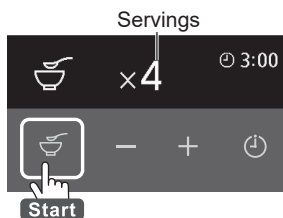


- When the top plate is hot



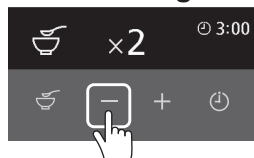
After cooled down.

1

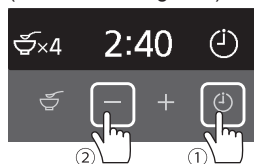


- The number of servings and the cooking time can be changed within 15 seconds after cooking starts.

■ For 2 servings



■ To cook less thickened congee (Reduce cooking time)

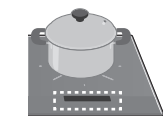


- Setting range: 2:00 - 3:00 (By 10 min.)
- Touch and hold to change rapidly.

■ To cancel cooking



Heating stops automatically.



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.

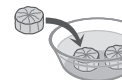
Cooking steps

1

Preparation

- ① Soak in the water until tender.
- ② Chop finely.

Dried scallops



- The water will be needed in step 2.



Chicken

- ① Remove skin and fat.



- ② Wash and dry.



- ③ Rub in.



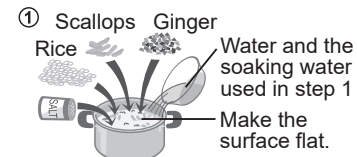
Rice



Wash rice and drain the water.

2

Put the ingredients into the pot.



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

3

Start cooking.

- ① Close lid and start.



- For 2 servings

- ② Stir occasionally to prevent scorching.



Heating stops automatically

- ① Stir.
- ② Flake the chicken.



As you like

Note

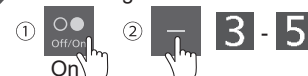
- Do not shorten the heating time. The chicken may be cooked raw.

Note

- When boiling over Let out the steam.



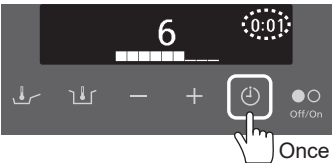
- When the room temperature is low Congee may not be as thick. Simmer it again.



Count-up Timer / Timer

Count-up timer can be set with and Timer can be set with .

Setting Count-up timer

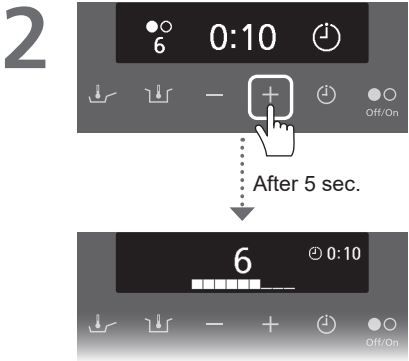


• To cancel Count-up timer, touch twice.

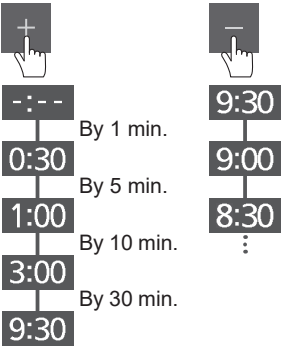
Setting Timer



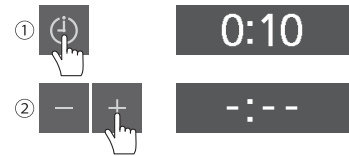
• If no key operation for 5 seconds, Timer will be canceled.



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



• To cancel Timer



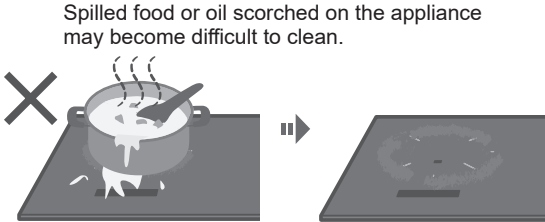
Heating stops automatically.

Note

- Count-up timer does not turn off the cooking zone.
- For , timer starts running after preheating is completed.

Cleaning

Always keep the appliance clean.



CAUTION

- Before cleaning
 Off
Allow to cool down.
- Do not use a steam cleaner.
Water may get into the electrical components and cause a malfunction.

■ Light stains

Damp cloth

■ Oil stains

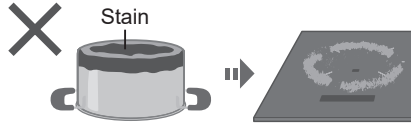
Cloth dampened in a diluted neutral detergent

■ Heavy stains

Cream cleaner
Plastic wrap or aluminum foil

Note

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

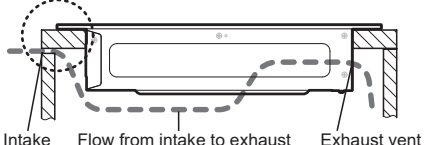
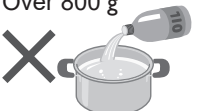
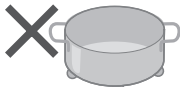


Error Indications

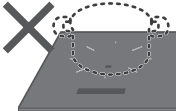
If any of the following error indication appears, check the cause and resolve.

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

-  can clear the **U33** or **U34** indication.

Indication	Possible cause
U04	Clogged intake and/or exhaust vent  Intake Flow from intake to exhaust 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 overheated by Heating mode.   Be sure to use the Deep-frying mode.
U33 U34	When using Deep-frying mode - Over 800 g - Unsuitable cookware (P.10) - Improper position - When preheating     Ingredients

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

Indication	Possible cause
U16	- Stains on the operation panel  Water, ingredients or foreign objects  ① ② Set the appliance again as required. - Improper operation  Operation keys More than 3 sec.
U36	A pot with the metal plate on the bottom peeling off is used. (P.32) → Appliance cannot be used until the inside temperature is cooled down. Turn off the main power and wait until the hot surface warning is off.
6	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

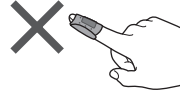


3 Call.



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

Troubleshooting

Symptom	Possible cause
■ Power Source	
The main power cannot be turned on.	The power cannot be easily turned on to prevent unintended operation.  Slightly long
	 Locked (P.9)  3 sec. Unlock
The main power turns off.	Main power auto shut-off   No operation for 1 min.
Heating stops while cooking.	No operation for a long time  No operation for 45 min. Heating stops. 
	● To simmer for a long time:   Use the timer. (P.18)
■ 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.
	  Stain  ① Off ② 
Keys react when the surrounded area is touched.	  Liquid  ① Off ② 

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 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 both cooking zones together, or reduce the heat level of either of cooking zone.

Troubleshooting

Symptom	Possible cause
---------	----------------

■ Pan-frying Mode

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

- 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.

■ Deep-frying Mode

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

Over 800 g

Hot

Browned and/or cloudy

Sediment

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.

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.

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 qualified electrician.
- Before installation, make sure to turn off the circuit breaker.
- Install a 220 V / 20 A dedicated single-phase circuit with a 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

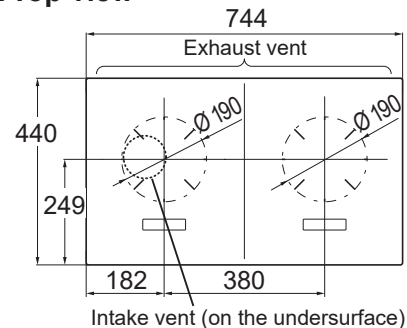
To avoid fire, deformation or discolouration

- 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.

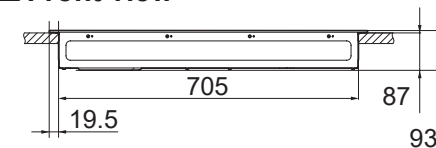
Dimensions

(unit: mm)

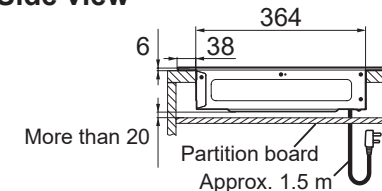
■ Top view



■ Front view

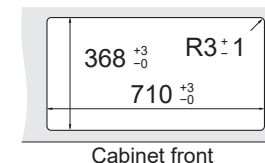


■ Side view



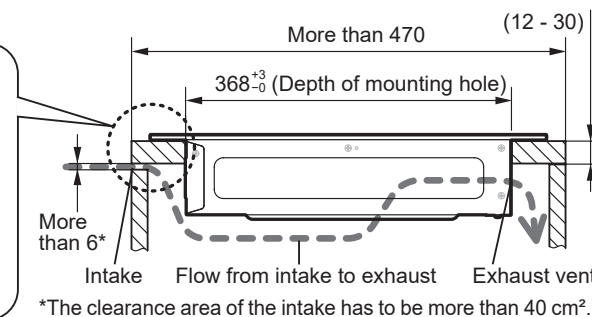
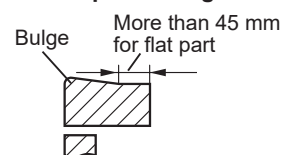
Related Dimensions

■ Countertop cutout

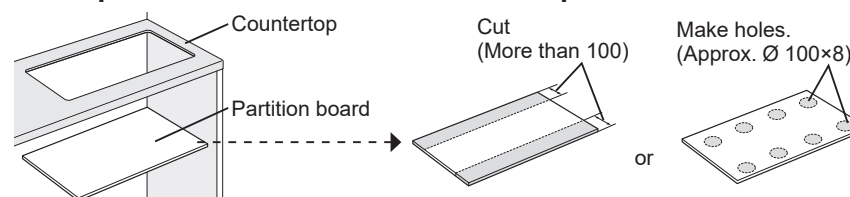


■ Cabinet

Countertop with bulge in front

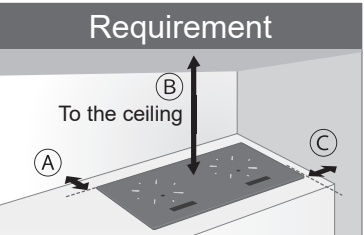


■ If a partition board without an intake part has been set



Installation Location

- Observe related laws for installation.

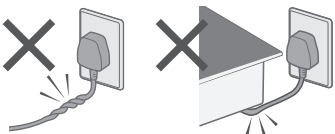


Wall and ceiling	Minimum clearance (unit: mm)		
	(A)	(B)	(C)
Incombustible*1	0	700	0
Combustible	10	1000	45

*1 Metal, tile, brick, etc. (Including heat-insulating board made of metal, tile, brick, etc.)

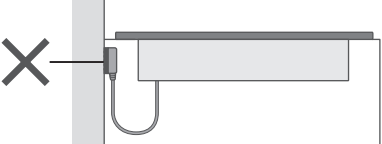
Electrical Work

- 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**

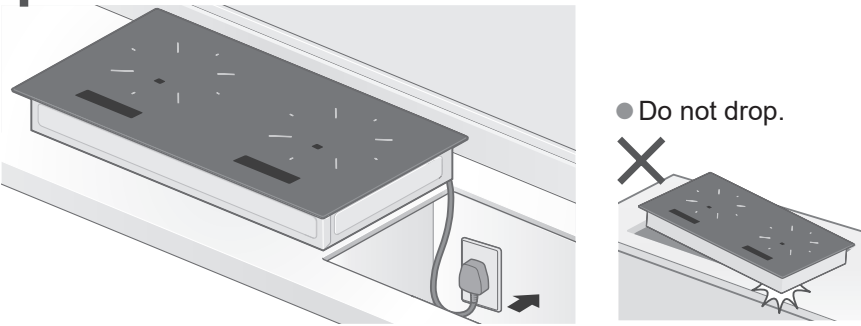
- Provide socket wiring for single-pole earthing.

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 earth leakage circuit breaker and the circuit breaker in the home electrical wire.
Wall socket	• Type of socket:  250 V/16 A type • Installation location  Install the socket where the plug can be disconnected.

Installing the Appliance

How to Install

1 Insert the plug to the socket.



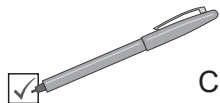
2 Insert horizontally.



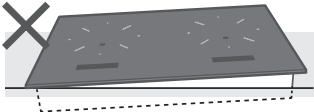
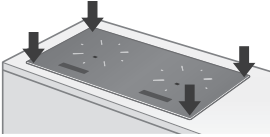
3 Make sure the top plate is not tilted and secured horizontally.



Post-installation Checklist



Check and mark off the following items.

Installation	● Not tilted  ● Securely inserted • Press lightly and make sure the corner of the top plate is not lifted up.  ● Clean 	☐
Electrical work	● The power supply is a single phase, 220 V. ● The earth has been installed. ● The circuit breaker and the earth leakage circuit breaker have been installed.	☐
Electrical test	    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

Power supply		Single phase 220 V ~ 50 Hz
Power consumption		3200 W
Maximum power consumption by cooking zone	Left	3200 W
	Right	3200 W
Standby power consumption (approx.)		0.9 W *When the main power is off
Dimensions (approx.)		(W) 744 × (D) 440 × (H) 93 mm
Weight (approx.)		11.9 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

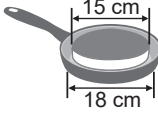
Using both cooking zones simultaneously



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 both cooking zones together, or reduce the heat level of either of cooking zone.

Energy saving effect with ECONAVI

Comparative mode	 160 °C	 Level 4
Calculation condition	 • 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

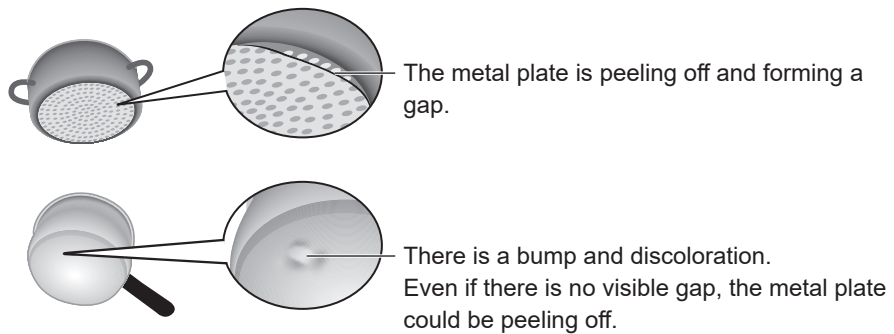
*Average integral power consumption calculated by comparison based on the actual data provided by Panasonic.

*Energy saving effect varies depending on the cooked volume, and size and material of the pan.

To avoid the damage to the top plate

- Do not use the pot with the metal plate on the bottom peeling off. The peeling off part of the pot bottom may abnormally overheat, causing the top plate to crack or discolour.

Ex. The metal plate on the bottom of the pot peeling off:



Panasonic®

Hướng dẫn Sử dụng / Lắp đặt

Bếp điện từ

Sử dụng trong gia đình

Số model **KY-A1W70**



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

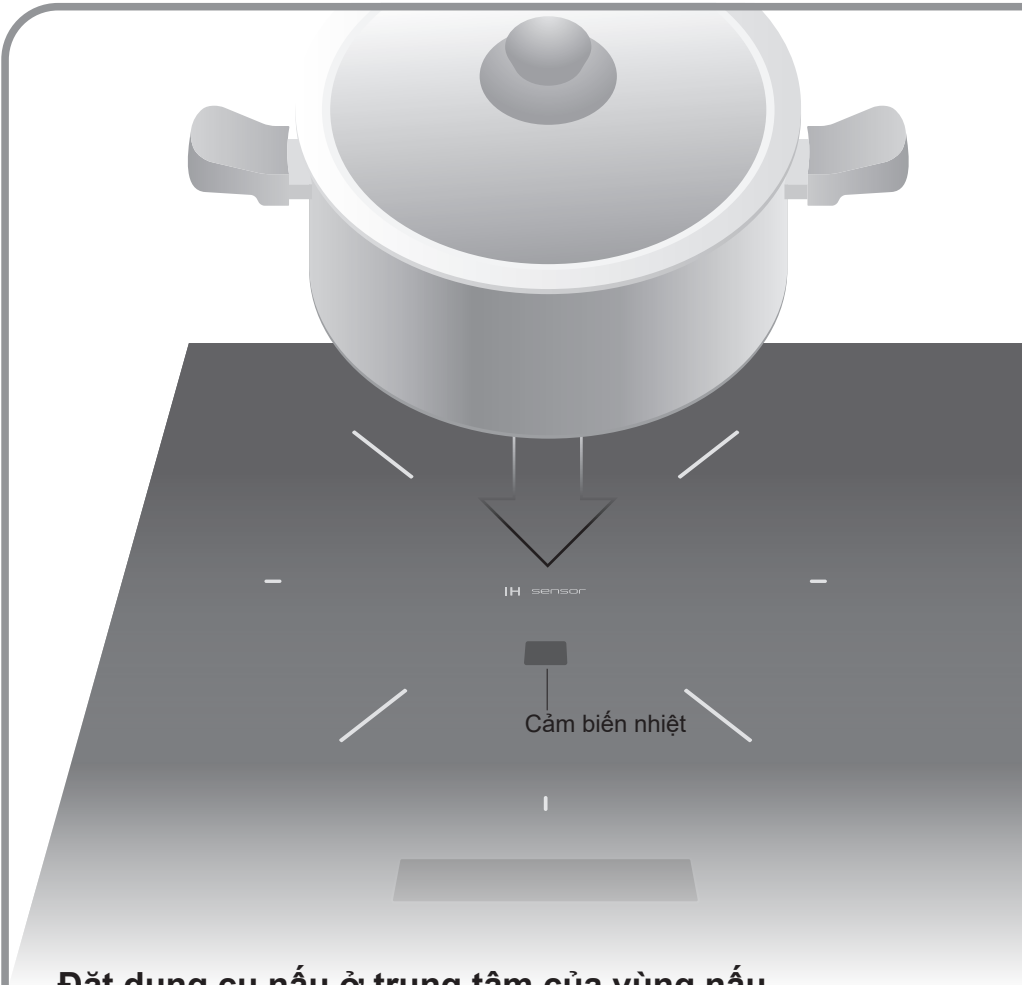
© Panasonic Corporation 2025

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này của Panasonic.
Sản phẩm này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình.
Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn sau đây trước khi sử dụng sản phẩm.
Giữ Phiếu bảo hành để sử dụng sau này.

TIẾNG VIỆT

 ZY84VP22
K0425M0

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 nguyên liệu.



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 (Cảm ứng sinh nhiệt)

An toàn

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



Sạch sẽ

Mặt bếp phẳng để dễ dàng vệ sinh



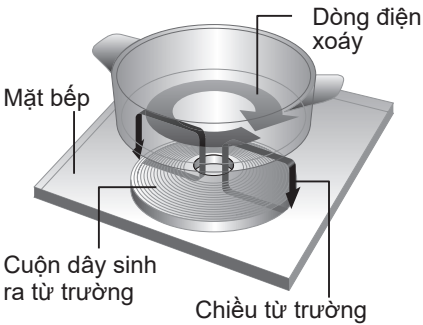
Hiệu quả

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

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	14
Chế độ Rán kỹ	15
Chế độ Nấu cháo	16
Bộ đếm thời gian đếm ngược / 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)	

Chuẩn bị

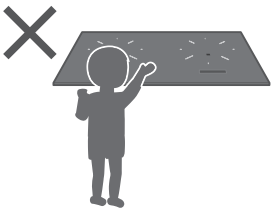
Sử dụng

Bảo quản

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 tự ý sử dụng 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.

Để cảm biến nhiệt hoạt động tốt

- Che bộ cảm biến.
 - Lau sạch nước.
-
- Để rán kỹ:
- Sử dụng
 - Quan sát lượng dầu.
- Tối thiểu 200 g (0,22 L)
Ít nhất 1 cm

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 bếp.



- **CẢNH BÁO:** Nếu mặt bếp 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 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



- **THẬN TRỌNG:** Nhiệt độ cao
- Không chạm vào mặt bếp.



- 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.

Trong trường hợp trục trặc hoặc sự cố

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

- 1 Nguồn điện
 - 2 Cầu dao
 - 3 Gọi điện.
-

Nguồn dây bị hỏng phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm 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.



Với rán kỹ:

- Nếu dầu bốc khói, **Tắt**
- Không sử dụng dầu được làm nóng sơ bộ 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.

Với rán kỹ:

- Đừng để mặt gần với dụng cụ nấu ăn.

Để tránh làm hỏng thiết bị và dụng cụ nấu



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



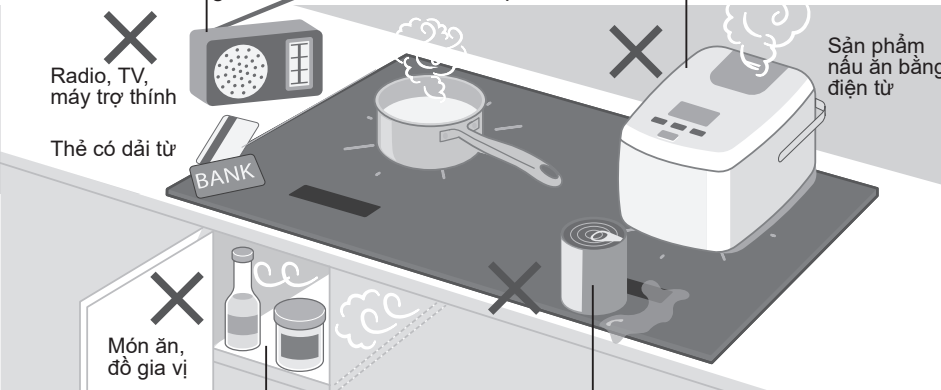
- Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước. Nước có thể chảy vào các bộ phận điện và gây ra sự cố.

Các biện pháp sử dụng chung

- Không đặt những thứ sau đây gần hoặc trên mặt bếp.

- 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 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.

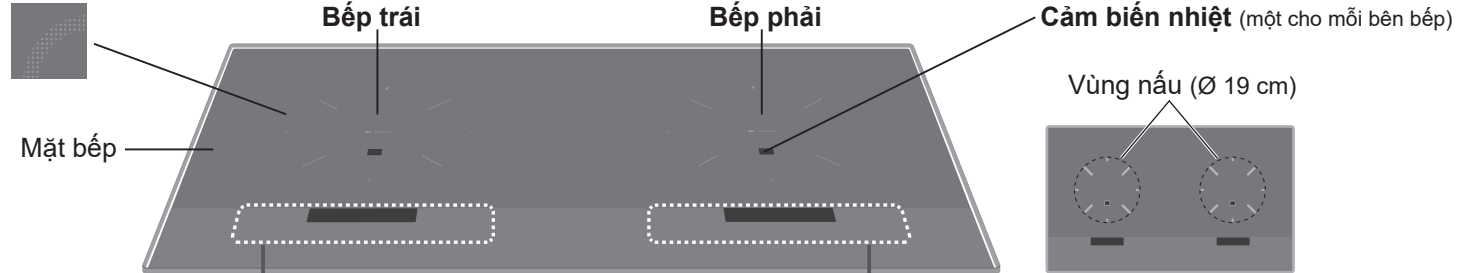
Các tính năng an toàn

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 bếp nóng.	● Cảnh báo nhiệt độ cao (T.9)
Khóa tắt cả các hoạt động.	● Khóa trẻ em (T.9)

Tên bộ phận / Chức năng

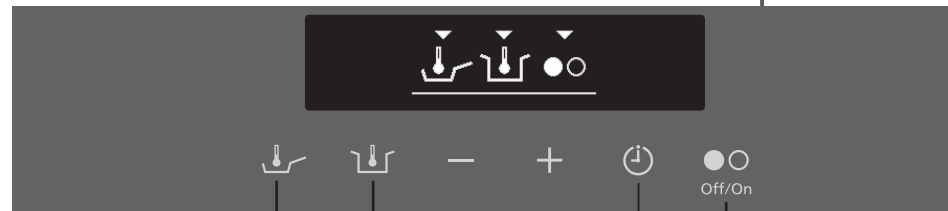
Vòng sáng chỉ thị mức nhiệt

- 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 bếp 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



Hẹn giờ (T.18)

Chế độ
Rán (T.14)



Rán có đặt nhiệt độ

- Bộ đếm thời gian đếm ngược: ✓
- Hẹn giờ: ✓

Chế độ
Rán kỹ (T.15)



Rán kỹ có đặt nhiệt độ

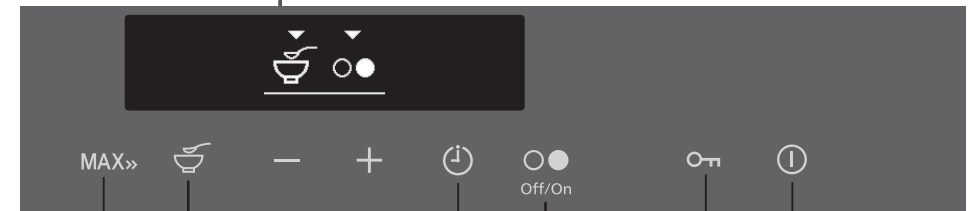
- Bộ đếm thời gian đếm ngược: ✓
- Hẹn giờ: Không áp dụng

Chế độ
Nấu thường (T.13)



Đối với nấu ăn đơn giản

- Bộ đếm thời gian đếm ngược: ✓
- Hẹn giờ: ✓



Hẹn giờ (T.18)

Nút nguồn (T.12)

Chế độ
Nấu cháo (T.16)



Tự động nấu cháo

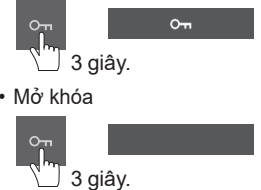
- Hẹn giờ: Tự động

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

- 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 bên bếp)

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



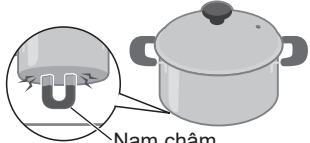
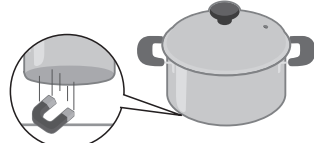
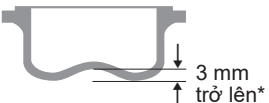
ECONAVI



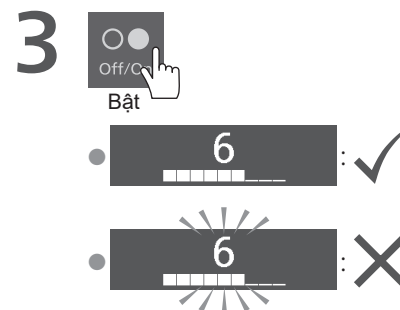
Cảm biến nhiệt điều chỉnh nhiệt độ cài đặt bằng cách nhanh chóng phát hiện sự thay đổi nhiệt độ của dầu hoặc đáy của dụng cụ nấu.

- 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  Nam châm	- 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  3 mm trở lên* *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	 12 cm hoặc hơn	 12 cm trở xuống

■ Cách kiểm tra tính tương thích



Lưu ý

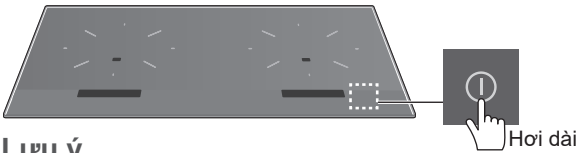
- Đồ gốm và đất nung**
 Ngay cả khi chúng được sản xuất để sinh nhiệt cảm ứng:
 - Sản phẩm có thể gặp trục trặc.
 - Công suất làm nóng giảm.
 - Dừng làm nóng.
- Đáy mỏng**
 - Biến thành màu đỏ nóng và/hoặc biến dạng
- Dụng cụ nấu tráng men trông không**
 - Lớp tráng men có thể tan chảy và làm hỏng mặt bếp.
- Làm nóng đáy nồi bị bong ra**
 Mặt bếp có thể bị đổi màu.(T.32)
- Sử dụng**  **hoặc là** 

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**  **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

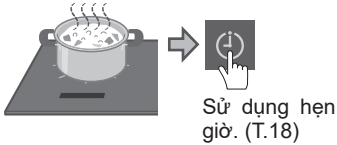
- Che bộ cảm biến.



- Lau sạch nước trước khi nấu.



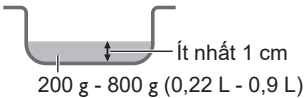
- Khi làm nóng hơn 45 phút



■ Khi đang sử dụng

Để kiểm soát nhiệt độ hoạt động bình thường:

- Quan sát lượng dầu.



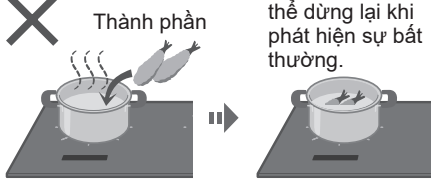
- Không sử dụng những loại dầu này.



- Sau khi làm nóng sơ bộ bắt đầu

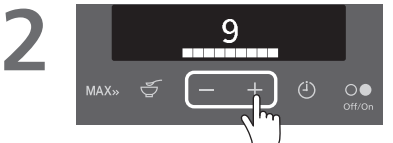
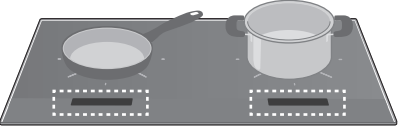


- Khi làm nóng sơ bộ



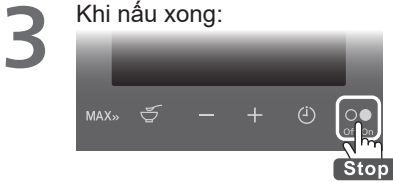
Chế độ Nấu thường

Đối với nấu ăn đơn giản



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

■ Bộ đếm thời gian đếm ngược / Hẹn giờ (T.18)



Hướng dẫn điều chỉnh mức nhiệt

Thấp			Trung bình			Cao		
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
Giữ ấm			Ninh			Đun sôi, hấp hoặc xào		
Hâm nóng lại			Ninh nhỏ lửa			Mỳ ống, rau		
Chiên từ từ*			Chiên từ từ*			Chiên nhanh*		
Hamburger bò			Súp đặc			Súp loãng		
Mì ống, rau			Bánh bao hấp			Rau củ Đun sôi nhanh		
Nước nóng			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



Rán có cài đặt nhiệt độ

1

2

• Vùng nhiệt: 140°C - 230°C

Làm nóng sơ bộ xong.

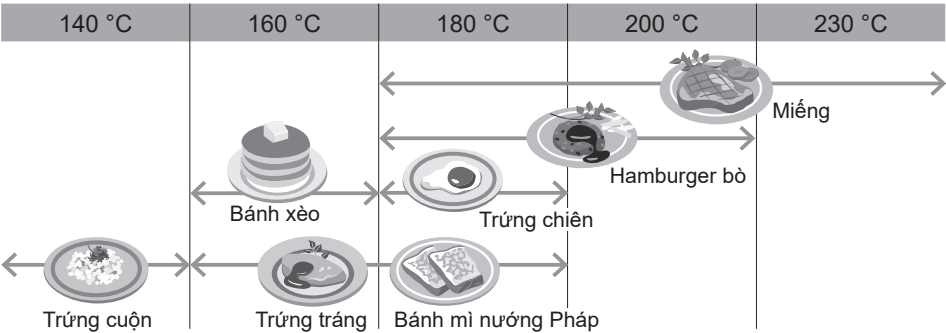
■ Bộ đếm thời gian đếm ngược / Hẹn giờ (T.18)

3

Khi nấu xong:

• cũng có thể dừng quá trình gia nhiệt.

Hướng dẫn điều chỉnh nhiệt độ



Chế độ Rán kỹ



Rán kỹ có cài đặt nhiệt độ

1

2

• Vùng nhiệt: 140°C - 200°C

Làm nóng sơ bộ xong.

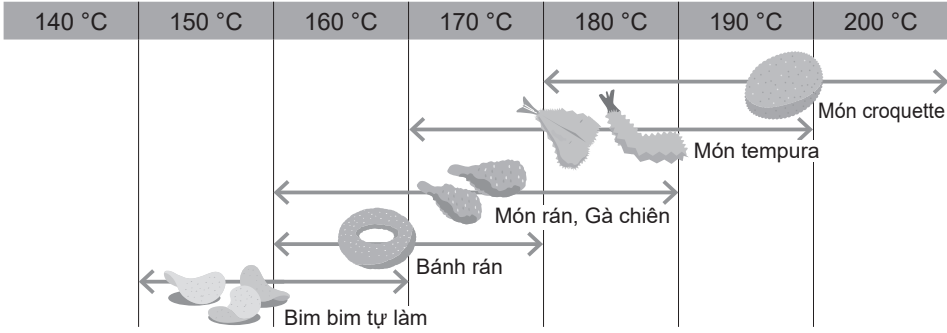
■ Bộ đếm thời gian đếm ngược (T.18)

3

Khi nấu xong:

• cũng có thể dừng quá trình gia nhiệt.

Hướng dẫn điều chỉnh nhiệt độ



Chế độ Nấu cháo



Nấu cháo tự động

(Dành cho 4 hoặc 2 phần)

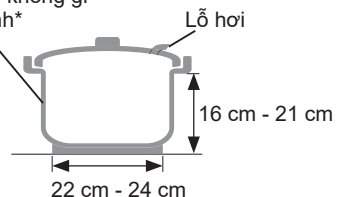
- Đo gạo và nước chính xác.

	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

Thép không gỉ
từ tính*



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

- Sau khi vo gạo

Xả nước.



- Khi nấu ăn

Đóng nắp.

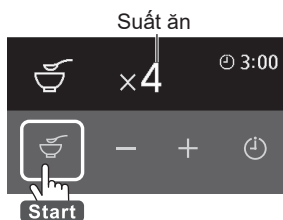


- Khi mặt bếp nóng



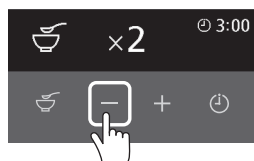
sau khi nguội.

1



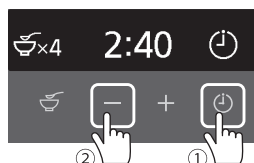
- Số lượng khẩu phần và thời gian nấu có thể thay đổi trong vòng 15 giây sau khi bắt đầu nấu.

■ Cho 2 suất ăn



■ Để nấu cháo ít đặc hơn

(Giảm thời gian nấu)



- Khoảng cài đặt: 2:00 - 3:00 (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	muỗng cà phê 1	muỗng cà phê 1/2

* Phần trên: Trứng bạch 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.



Gà



① Loại bỏ da và mỡ.



② Rửa và để khô.



③ Chà xát.

Gạo



Vo gạo và để ráo nước.

2

Cho nguyên liệu vào nồi.

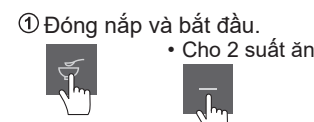


②

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

3

Bắt đầu nấu ăn.



① Đóng nắp và bắt đầu.

• Cho 2 suất ăn

② Khuấy đều để tránh bị cháy sém.



Dừng làm nóng tự động.



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.



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

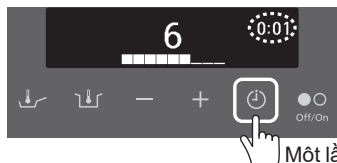
⇒ Đun sôi lại.



Bộ đếm thời gian đếm ngược / Hẹn giờ

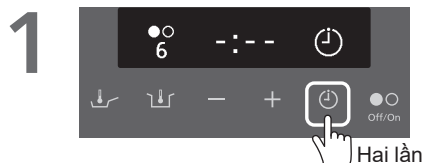
Bộ đếm thời gian đếm ngược có thể được thiết lập bằng     và đặt hẹn giờ cho   .

Cài đặt bộ đếm thời gian đếm ngược

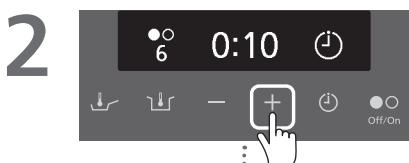


• Để hủy bộ đếm thời gian, chạm vào  hai lần.

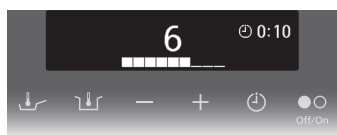
Cài đặt hẹn giờ



• Nếu không có thao tác phím nào trong 5 giây, Bộ hẹn giờ sẽ bị hủy.



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



Dừng làm nóng tự động.

• Để dừng hẹn giờ



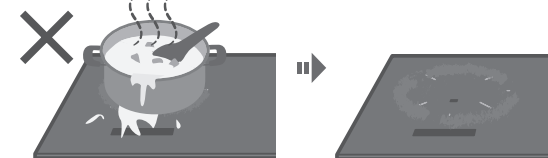
Lưu ý

- Bộ đếm thời gian đếm ngược không tắt vùng nấu.
- Vì , bộ hẹn giờ bắt đầu chạy sau khi quá trình làm nóng trước hoàn tất.

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



Tắt

Đề nguội.

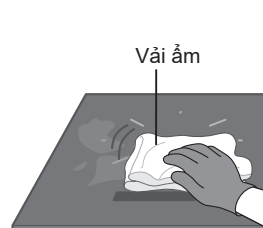


• Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước.

Nước có thể chảy vào các bộ phận điện và gây ra sự cố.



Vết bẩn sáng màu



Vết bẩn dầu

Vải được làm ẩm trong chất tẩy rửa trung tính pha loãng



Vết bẩn cứng đầu

Kem tẩy rửa
Bọc nhựa hoặc giấy nhôm



Lưu ý

• Hãy chắc chắn cần loại bỏ vết bẩn.

• Vết bẩn sẽ bị cháy xém và mắc kẹt trên mặt bếp.

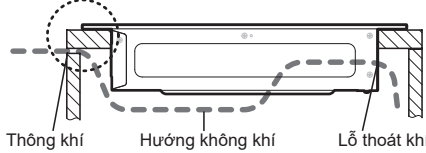
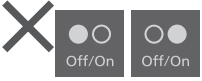
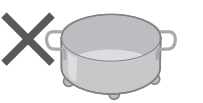


Sử dụng

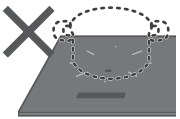
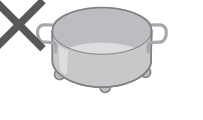
Bảo quản

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.
• Và  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  Thông khí Hướng không khí Lỗ thoát khí
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.
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.

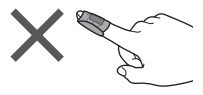
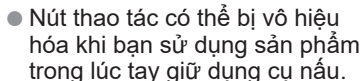
Chỉ báo	Nguyên nhân có thể
U16	- Vết bẩn trên bảng điều khiển   ① ② Đặt lại sản phẩm theo yêu cầu. Nước, thành phần hoặc vật lạ - Hoạt động không đúng  Các nút thao tác Hơn 3 giây.
U36	Sử dụng nồi có tấm kim loại ở đáy bị bong ra. (T.32) ➔ Không thể sử dụng thiết bị cho đến khi nhiệt độ bên trong nguội đi. Tắt nguồn điện chính và đợi cho đến khi cảnh báo bề mặt nóng tắt.
6	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.
-  Tắt
-  Tắt
- 

*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 dàng để ngăn chặn hoạt động ngoài ý muốn.  Hơi dài  Đã khóa (T.9)  3 giây.  Mở khóa
Nguồn chính tắt.	Tự động tắt nguồn    Không hoạt động trong 1 phút
Làm nóng dừng lại trong khi nấu ăn.	Không hoạt động trong thời gian dài   Dừng làm nóng. Không hoạt động trong 45 phút. ● 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.    ① Tắt  ②    ① Tắt  ②
Nút phản ứng khi khu vực xung quanh bị chạm vào.	   ① 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 ngán. 
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.  Đờ gôm 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 cảm ứng được tự động điều chỉnh để hạn chế công suất tiêu thụ. (T.31) • Khả năng sinh nhiệt hoặc mức chỉ báo giảm. • Không thể tăng mức nhiệt.  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
-----------	--------------------

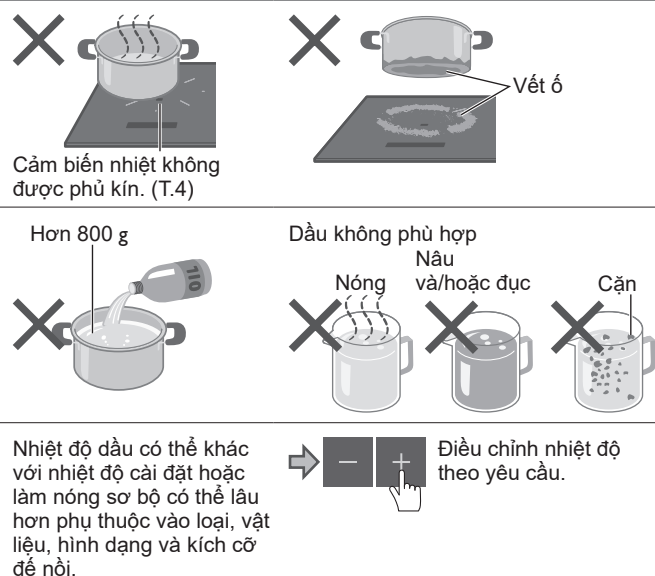
■ Chế độ Rán

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



■ Chế độ Rán kỹ

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



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 kỹ thuật viên có chuyên môn đóng van khí khi thay thế bất kỳ 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.

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 lý 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 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 bếp)



THẬN TRỌNG

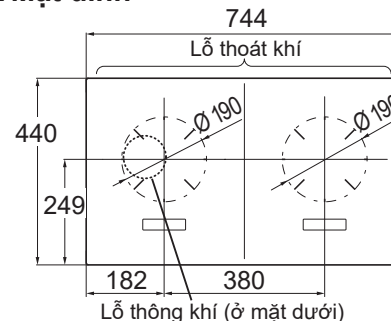
Để tránh hỏa hoạn, biến dạng hoặc bạc màu

- 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.

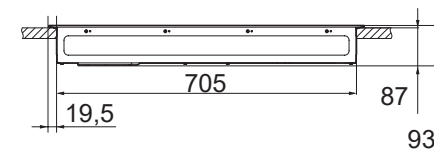
Kích cỡ

(đơn vị: mm)

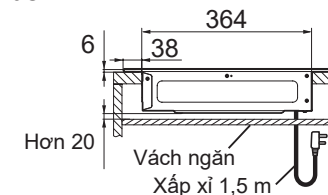
■ Mặt đỉnh



■ Mặt trước

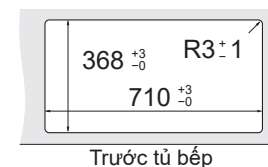


■ Mặt bên



Kích cỡ liên quan

■ Mặt cắt



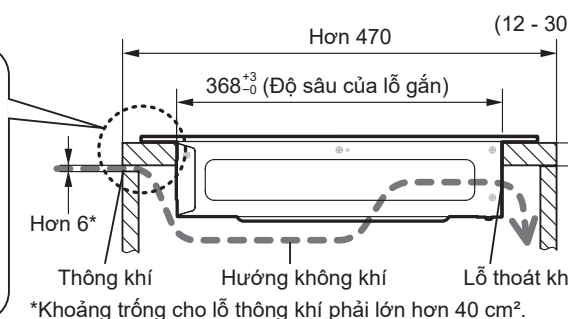
Trước tủ bếp

■ Tủ

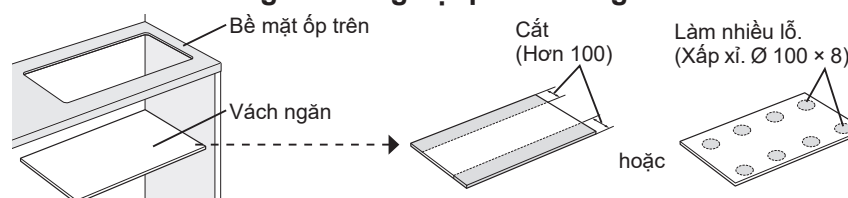
Mặt bàn phình ra trước mặt

Phình ra
Hơn 45 mm, cho phần mặt phẳng

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



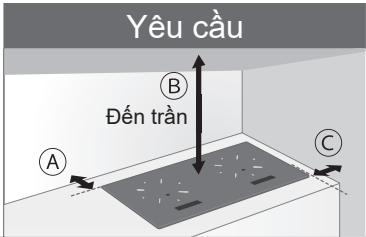
■ Nếu ván vách ngăn không đặt phần thông khí



Lắp đặt

Vị trí lắp đặt

- Tuân thủ luật liên quan về lắp đặt.

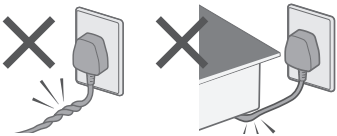


Tường và trần	Khoảng trống tối thiểu (đơn vị: mm)		
	(A)	(B)	(C)
Không thể cháy*1	0	700	0
Dễ cháy	10	1000	45

*1 Kim loại, ngói, gạch, v.v. (Bao gồm bảng cách nhiệt làm bằng kim loại, ngói, gạch, v.v.)

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

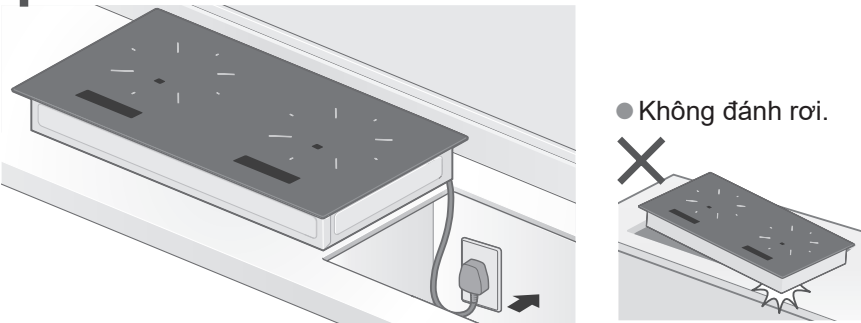
- Cung cấp hệ thống dây điện, ổ cắm cho nối đất đơn cực.

Mạch chuyên dụng	220 V/20 A một pha có cầu dao - 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	- Dòng định mức: 20 A - Dòng điện nhạy định mức: 30 mA *Theo các quy tắc đầu nối điện, hãy lắp cầu dao chống rò rỉ đất và cầu dao vào hệ thống dây điện trong nhà.
Ổ cắm gắn tường	- Loại ổ cắm: Loại 250 V/16 A - Vị trí lắp đặt Lắp đặt ổ cắm tại vị trí nơi có thể ngắt kết nối phích cắm.

Lắp đặt sản phẩm

Cài đặt thế nào

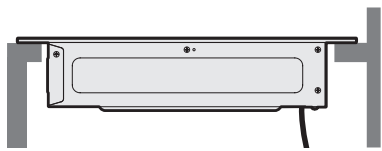
1 Cắm phích cắm vào ổ cắm.



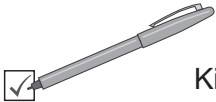
2 Chèn theo chiều ngang.



3 Đảm bảo mặt bếp không bị nghiêng và được cố định theo chiều ngang.



Danh sách kiểm tra sau lắp đặt



Kiểm tra và đánh dấu các mục sau đây.

Lắp đặt	● Không nghiêng ● Vệ sinh ● Chèn an toàn • Nhấn nhẹ và đảm bảo góc của mặt bếp không được nâng lên.	☐
Công việc lắp đặt điện	● Nguồn cấp điện là dòng một pha, 220 V. ● Đã nối đất. ● Đã lắp đặt cầu dao tự động và cầu dao tự động chống rò rỉ đất.	☐
Kiểm tra điện	1 2 6 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

Nguồn cấp điện		Một pha 220 V ~ 50 Hz
Công suất tiêu thụ		3200 W
Công suất tiêu thụ tối đa theo vùng nấu	Trái	3200 W
	Phải	3200 W
Công suất tiêu thụ dự phòng (khoảng)		0,9 W *Khi tắt nguồn chính
Kích cỡ (khoảng)		(W) 744 × (D) 440 × (H) 93 mm
Trọng lượng (khoảng)		11,9 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

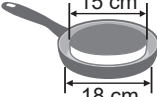


Công suất làm nóng có thể được điều chỉnh tự động để hạn chế tổng công suất tiêu thụ.

- 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

Chế độ so sánh	 160 °C	 Cấp 4
Điều kiện tính toán		• 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.

Bảo quản

Lắp đặt

Để tránh làm hỏng mặt bếp

- Không sử dụng nồi khi tấm kim loại ở đáy bị bong ra. Phần đáy nồi bị bong ra có thể quá nhiệt bất thường, khiến mặt bếp bị nứt hoặc đổi màu.

VD: Tấm kim loại ở đáy nồi bị bong ra:

