

Panasonic®

Operating Instructions

Induction Heating Cooktop

For domestic use

Model No. **KY-C227D**

KY-A227D



KY-C227D



Attached Installation Instructions

ENGLISH

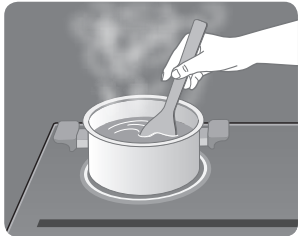
Thank you for purchasing this Panasonic appliance.
This appliance can be selected as free-standing or built-in.
Please read these instructions carefully before using the appliance.
Keep Operating Instructions, Installation Instructions and Guarantee
Certificate for future use.



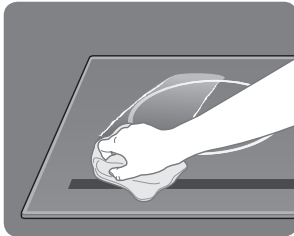
ZY02VD89
F0715T0



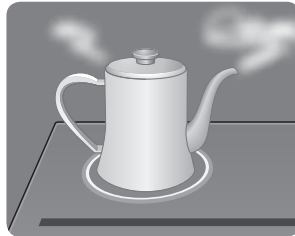
IH (Induction Heating) features



Safe
Flameless



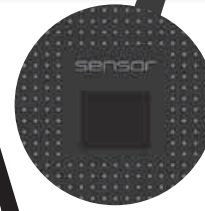
Clean
Flat top plate for easy
care



Highly-efficient
Efficient heating

■ **Home-friendly** Comfortable cooking with less room temperature rise even in summer

■ **Earth-friendly** Energy-save heating with zero carbon dioxide emissions in home



IR sensor

The IR sensor detects the temperature of the bottom of cookware and controls the heat level.

- KY-C227D: Right and left IH heaters
- KY-A227D: Left IH heater



ECONAVI (KY-C227D only)

ECONAVI function for Pan-frying and Deep-frying menu (P.13)

Contents

Safety Precautions	4
General Precautions	7
Part Names	8
Types of Usable Cookware	10
Cooking Programmes	12

Basics	14
Heating Menu	14
Timer	17
Pan-frying Menu (KY-C227D only) ..	18
Deep-frying Menu (KY-C227D only) ..	20
Congee Menu	22

Cleaning	24
Troubleshooting	25
Error Indications	28
Specifications/ IH Cooking Mechanism	30

Safety Precautions

WARNING

Failure to follow these instructions may cause death or serious injury.

- **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 make sure that they do not play with the appliance. Keep infants away from the appliance.**
- **Do not deep-fry with KY-A227D model.**
Overheated oil may catch fire when you cook deep-frying because this model does not have the deep-frying temperature control function.
- **Do not place combustible materials near the appliance.**
They may cause fire.
- **Observe the following to keep the IR sensor functioning properly.**

 - Make sure that the cookware completely covers the IR sensor.**For deep-frying (KY-C227D only)**

 - Be sure to use the Deep-frying menu.
 - Oil amount and depth are at least 200 g (0.22 L) and 1 cm, respectively.**For stir-frying and pan-frying**
 - Wipe water off the top plate and the pan both inside and out.Failure to observe these warnings may cause an operation error of the IR sensor, leading to oil overheating and resulting in fire.
- **Set the heat level to  or less for preheating to prevent the pan from overheating.**
Oil temperature may rise too high, resulting in fire.
- **Do not leave the appliance unattended while cooking.**
- **Stir liquids, such as soup and stewed food, before heating.**
Otherwise, liquids may splatter and cause burns or injuries, or pot may jump and damage the top plate.
- **Do not touch the top plate during or after use.**
Be especially careful when the high temperature caution light  is illuminating or flashing.

- **Do not place explosive objects, such as portable gas burners, steel cylinders and canned goods, on or near the appliance.**
If they are mistakenly heated, they may explode.
- **Do not let metallic objects, such as knives, forks, spoons, lids, aluminum foil/tray, retort pouch, magnetic rings, watches or accessories, be placed on or near the top plate, or touch the cookware while the IH heater is operating.**
They may get hot, causing burns or injuries.
- **Do not apply high pressure to or drop things on the top plate.**
The top plate may crack, causing an electric shock.

WARNING: If the top plate is cracked, do not touch it and turn off the main power switch to avoid the possibility of electric shock.

- **Do not disassemble, repair, or modify the appliance.**
For repairs, contact the dealer where you purchased the appliance.
- **After use, turn off the appliance by its control and do not rely on the pot detector (safety features).**
When the appliance will not be used for a long period of time, turn off the circuit breaker.
- **In case of malfunction or breakdown, immediately stop using the appliance.**
Turn off the main power switch and circuit breaker, and then contact the service agent.
Failure to do this may cause smoke, burns, and electric shock.
Breakdown examples:
 - Smells of something burning come from the appliance.
 - You feel electricity when touching the top plate.
 - The top plate is cracked.
 - The power cord is extremely hot.
 - The electricity shuts off when the power cord is moved.→ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.

Safety Precautions



CAUTION

Failure to follow these instructions may cause injury or property damage.

- **Do not use high heat level for preheating in the following cases to prevent pans from turning red-hot or deforming.**
 - When a small amount of oil is used
 - When small, light, thin-bottomed or curved-bottomed pans are used
- **If you are wearing a medical device (such as a pacemaker), consult your doctor.**

The operation of the appliance may affect the medical device.
- **Ensure the cookware is stable.**

Dropped cookware may cause injuries or burns.
- **Do not place paper or dish towels under the cookware.**

They may get scorched due to the heated cookware.
- **Do not heat empty cookware or overheat ingredients.**

The ingredients may burn and the cookware may be damaged.
- **Do not use the appliance for purposes other than cooking.**

This may cause overheating or malfunction, resulting in fire.

<KY-C227D only >

- **If oily smoke comes out from the oil in the pan, immediately turn off the main power switch.**

Otherwise, it may catch fire.
- **Beware of spattering hot oil. Do not bring your face close to the cookware.**

This may cause burns.
- **For deep-frying, do not use oil preheated by other appliances, such as a gas range.**

Doing so may cause fire because the "oil temperature control system" will not work properly.

General Precautions

- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- **The appliance emits magnetic lines of force. Do not place anything affected by magnetism close to the appliance.**
 - A radio, TV, hearing aid, etc. may be affected by noise interference.
 - Data of a cassette tape, automatic turnstile ticket, bank card, etc. may be lost or damaged.
- **Do not use other IH cooking appliances, such as IH rice cooker or portable IH cooktop, on the top plate.**

Electro-magnetic waves generated by such appliances may damage the IH heater.
- **Do not place seasoning or food in the cabinet under the appliance.**

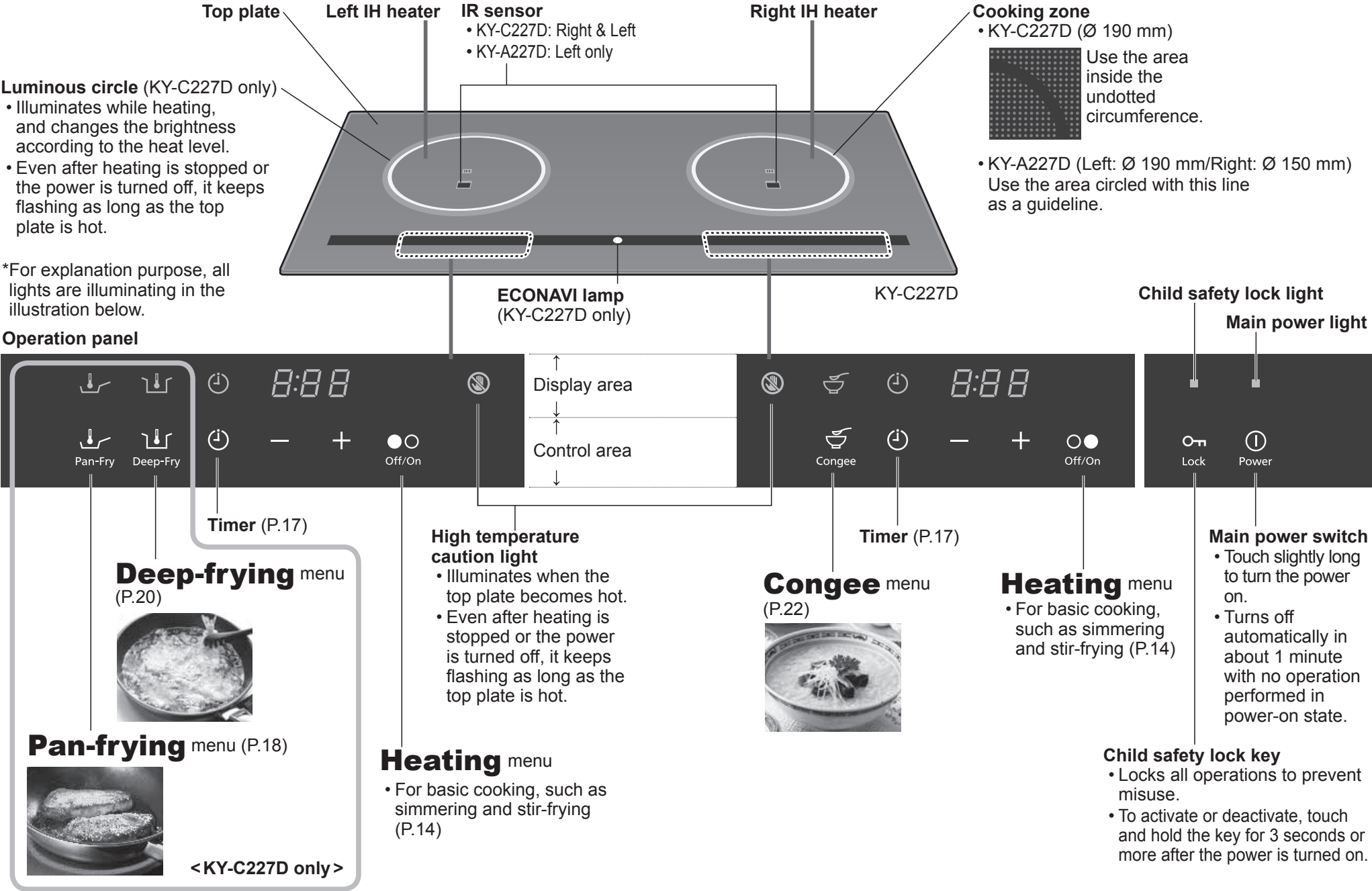
They may be spoiled by the exhaust heat.
- **If the top plate is stained by acidic foods, such as vinegar, jam, or lemon juice, immediately wipe it off.**

Otherwise, the top plate may be discoloured.
- **Do not put water on or place anything on the operation panel.**

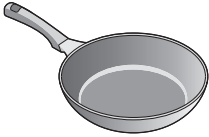
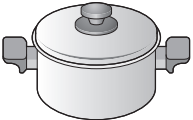
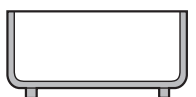
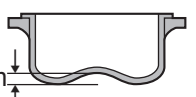
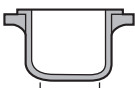
The operation panel keys may malfunction.
- **Do not clog up the intake or exhaust vent.**

The filter clog detection for the intake and exhaust vents may be activated, and automatically shut off the main power.

Part Names



Types of Usable Cookware

	Usable	Not usable
Material	Iron/ Cast iron  Enamelled iron  Magnetic stainless steel (Magnets stick to the bottom.) 	• Aluminum/Copper • Heat-resistant glass • Ceramic and earthenware • Nonmagnetic stainless steel (Magnets do not stick to the bottom.) Heating may be impossible or heating power may be reduced with these types of cookware.
Bottom shape	Flat bottom that uniformly contacts with the top plate 	Round bottom  Bottom with legs or protrusions  Thin bottom  Curved bottom*  3 mm *If cookware with 3 mm or more of curved bottom is used, the safety features may not function properly, heating power may be reduced, or the cookware may not be heated.
Size	Bottom diameter: 12 cm or more  Bottom diameter	Bottom diameter: less than 12 cm  Bottom diameter

Note

- **Do not heat and scorch empty enamelware.**
Enamel coating may melt and damage the top plate.
- **Do not use ceramic ware and earthenware even if they are made for induction heating.**
This appliance may malfunction, heating power may be reduced automatically, or heating may be stopped by the safety features.
- (KY-C227D only) For the Pan-frying menu and Deep-frying menu, depending on the type, material, and shape and size of the bottom of the cookware, the actual oil temperature may differ from the set oil temperature, preheating time may be longer, or the cookware may not be heated due to a detected abnormality.
- The Congee menu has other restrictions. (P.22)

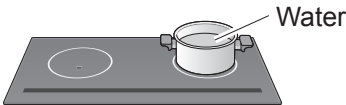
How to check usable cookware

Heat level

This example uses the right IH heater. The left IH heater can also be used to check.



1 Place the cookware filled with about 1 cup of water on the IH heater.



2  Touch to turn the power on.

3  Touch and check the heat level indication.

- Lighting : Usable.
- Flashing : Not usable.

4  Touch to stop heating.

Cooking Programmes

Menu		Timer	ECONAVI
Heating menu (P.14) 	 Basic cooking • For simmering, boiling, heating, steaming, stir-frying and pan-frying • Heat level can be finely adjusted from low to high temperature. • Temperature returns quickly to the original level after ingredients are added. Consistent high heat prevents stir-fried food from getting limp.	Applicable	Not Applicable
	 Pan-frying with the temperature set (Pan frying temperature control sensor) • For hamburger, pan cake, etc. • Desired temperature is maintained automatically. Enjoy cooking delicious food with less time and effort.	Applicable	Applicable
	 Deep-frying with the temperature set (Deep frying temperature control sensor) • Temperature returns quickly to the original level after ingredients are added. Desired temperature is maintained automatically, which gives crispy and delicious taste.	Not Applicable	Applicable
	 Automatic congee cooking • When cooking is completed, the appliance beeps and shuts off automatically.	Not Applicable	Not Applicable
	Deep-frying menu (P.20)  (KY-C227D only)		
	Pan-frying menu (P.18)  (KY-C227D only)		

ECONAVI (KY-C227D only)

- **For Pan-frying Menu**
Heat level is controlled by detecting the temperature of the bottom of the pan, leading to energy-saving even in continuous cooking.
* Energy-saving effect example (P.31)
- **For Deep-frying Menu**
Heating with high heat at once shortens preheating time.

Safety features

The following functions are equipped.

Heating stops when an abnormality is detected.

- Undetected pot auto shutoff (P.29)
- Small object auto shutoff (P.29)
- Empty pot auto shutoff (P.28)
- Forgotten-OFF auto shutoff (P.25)

The main power is turned off if no key operation is performed.

- Main power switch auto shutoff (P.25)

Heating power is reduced when the temperature rises too high.

- Overheating prevention function (P.26)

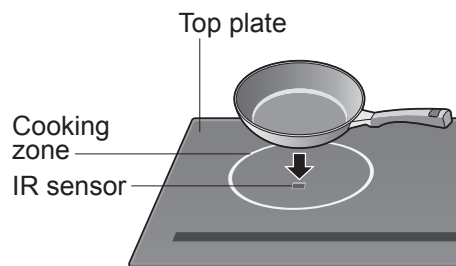
The light illuminates when the top plate is hot.

- High temperature caution light (P.8)

The operation panel can be locked to prevent misuse of the appliance.

- Child safety lock (P.9)

Basics



How to set cookware

- Place the cookware in the centre of the cooking zone so that the IR sensor is completely covered. Otherwise, the IR sensor does not operate properly.
- For stir-frying and pan-frying, wipe water off the top plate and the pan both inside and out. Otherwise, the IR sensor does not detect the temperature of the bottom of the pan correctly.

What is the IR sensor?

Detects the temperature of the bottom of cookware and adjusts the heat level. Prevents overheating, or restores the temperature to the original level after the temperature drops by adding ingredients.

How to turn the power on

- Touch the main power switch slightly long.

Note

- The appliance automatically turns off in about 1 minute with no operation performed in power-on state.

Heating Menu

Cooking tips



Adjust the heat level according to how ingredients are cooked.

Warning

- Stir liquids, such as soup and stewed food, before heating. Otherwise, liquids may splatter and cause burns or injuries, or pot may jump and damage the top plate.
- Set the heat level to **5** or less for preheating to prevent the pan from overheating. Oil temperature may rise too high, resulting in fire.

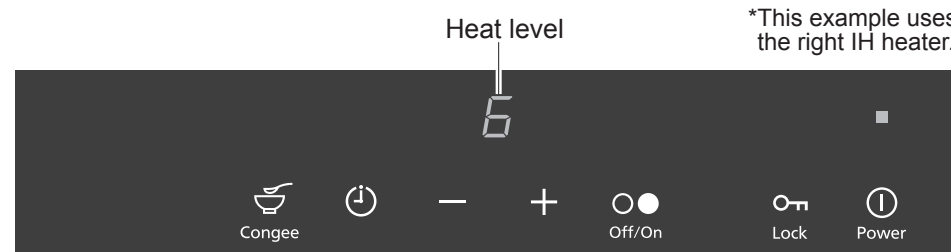
Caution

- When preheating the pan with a small amount of oil, do not use high heat level. The pan may become red-hot or deform.

Note

- When heating for 45 minutes or more, use the timer so that the "Forgotten-OFF auto shutoff" is not activated. To use the timer, see page 17.

Operation



- 1 **Power** Touch to turn the power on.

- 2 **Off/On** Touch to start.

- 3 **- +** Touch to adjust the heat level. (P.16)
 - Default heat level: **5**
 - Heat level range: **1** to **9**
1 to **8** (Right IH of KY-A227D)
 - To lower the level rapidly: Touch and hold.
 - To use the timer See page 17.

- 4 **Off/On** When cooking is complete, Touch to stop heating.

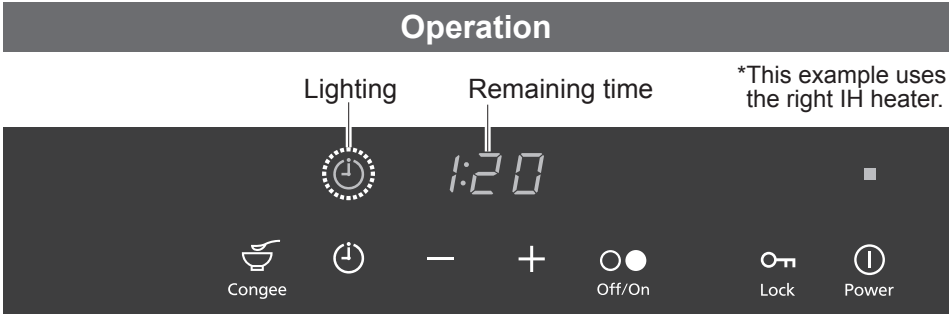
Heating Menu

Heat level adjustment guideline										
Heat level		Low			Medium			High		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Power consumption [W]	KY-C227D/ Left IH of KY- A227D	120	235	370	500	700	1000	1450	2000	2800
	Right IH of KY- A227D	120	235	370	500	700	1000	1450	1800	—
Simmering			Thick soup Simmer		Light soup Simmer lightly					
Boiling								 Pasta, Vegetables Boil Hot water Boil quickly		
Warming		Keep warm	Reheat							
Steaming								 Steamed meat bun Steam with higher level		
Pan-frying				Hamburger Pan-fry slowly				Steak Pan-fry quickly		
Stir-frying								Vegetables Stir-fry quickly		

Note

- Heat values for cookware vary according to the material. Check and adjust the heat levels frequently.

Timer



The timer can be set for the Heating menu and Pan-frying menu.

1 Start cooking with the Heating menu or Pan-frying menu, and then  Touch.

2   Touch to set the time.

- **Setting range:** 1 minute to 9 hours 30 minutes.
- **Setting unit**
 - to 30 minutes: by 1 minute
 - to 1 hour: by 5 minutes
 - to 3 hours: by 10 minutes
 - to 9 hours 30 minutes: by 30 minutes
- **To change the time rapidly:** Touch and hold.
- When  is touched first, the timer can be set starting from  (the maximum time) to shorter time.
- **To cancel**
Touch  or  until  is displayed.

When the set time has elapsed, the appliance beeps and heating stops automatically.

Note

- For Heating menu, the remaining time is displayed by touching  while the heat level is being displayed. (approx. 10 seconds.)
- For Pan-frying menu, the temperature is displayed by touching  while the remaining time is being displayed. (approx. 10 seconds.)

Pan-frying Menu (KY-C227D only)

Cooking tips

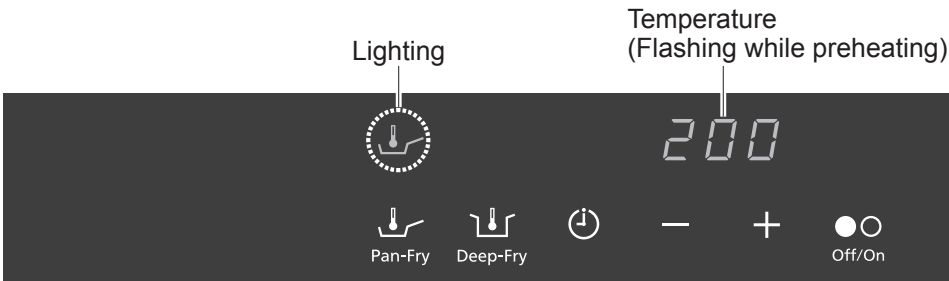


Adjust the temperature according to the cooking menu

Temperature adjustment guideline

Temperature [°C]	140	160	180	200	230
Recommended Menus				Steak	
			Hamburger		
		Fried eggs			
		Omelettes, French toast			
	Pancakes				
	Thin omelettes				

Operation



The Pan-frying menu can be used only with the left IH heater.

1 Touch to turn the power on.

2 Touch to start.

3 Touch to adjust the temperature.

- Default temperature: 200 °C
- Temperature range: 140 °C to 230 °C

To use the timer
See page 17.

When preheating is complete and the appliance beeps, add ingredients.
The temperature indication changes from flashing to lighting.

4 When cooking is complete, Touch to stop heating.

Deep-frying Menu (KY-C227D only)

Cooking tips



Adjust the temperature according to the cooking menu

Temperature adjustment guideline

Temperature [°C]	140	150	160	170	180	190	200
Recommended Menus							
					Croquettes		
				Tempura			
			Fritters, Fried chicken				
			Doughnuts				
		Potato crisps					

To keep the Deep frying temperature control sensor functioning properly, observe the following.

- Oil amount: 200 g to 800 g (0.22 L to 0.9 L), Oil depth: at least 1 cm
- Do not use hot oil, brown-coloured oil, murky oil, or oil filled with food sediment.
- Be careful of the type, material, and shape and size of the bottom of the pot. (P.10)
- Remove stains completely from the top plate and bottom of the pot.
- Do not add ingredients until preheating is complete.
- Heating may stop due to a detected abnormality.
- Once preheating starts, do not add oil.

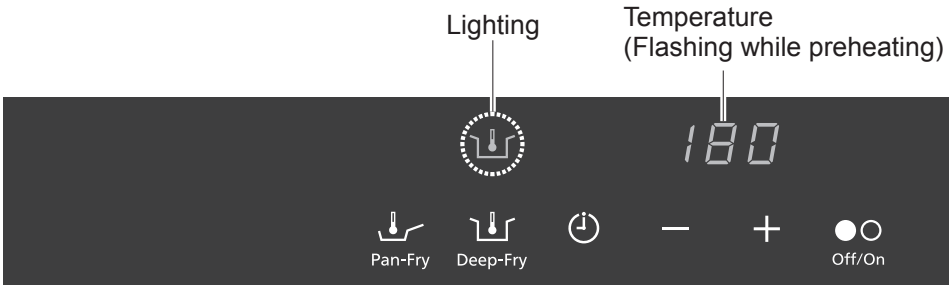
To minimize the splattering of oil

- Do not put oil in a pot that is wet inside.

Warning

- Be sure to observe at least 200 g (0.22 L) of oil amount and at least 1 cm of oil depth.
Otherwise, it may catch fire.

Operation



The Deep-frying menu can be used only with the left IH heater.

1  Touch to turn the power on.

2  Touch to start.

3   Touch to adjust the temperature.

• Default temperature: 180 °C
• Temperature range: 140 °C to 200 °C

When preheating is complete and the appliance beeps, add ingredients.
The temperature indication changes from flashing to lighting.

4  When cooking is complete, Touch to stop heating.

Note

- The timer cannot be used with the Deep-frying menu.

Congee Menu



Congee with chicken & 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	tspn. 1	tspn. 1/2

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

Cooking method

- 1 Soak dried scallops in water until soft, then cut into small pieces.
 - Reserve the soaking water for congee.
- 2 Peel the skin off of chicken and remove the fat. Wash and dry the chicken, and then rub the chicken with extra salt.
- 3 Wash rice.
- 4 Place ingredients other than chicken in a pot, and make the surface flat. Place the block of chicken on the top.
 - For 2 servings, cut the chicken into size to be soaked.
- 5 Close the lid, and start cooking with the Congee menu.
 - Stir the ingredients occasionally to prevent scorching at the bottom of pot.
 - Do not reduce the heating time. (Doing so will finish cooking chicken in a raw state.)
- 6 When congee is done, stir ingredients equally in the pot. Flake the chicken with ladle. Season to taste with salt.



Preparation



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

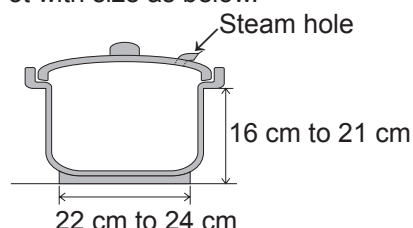
- Either 4 servings or 2 servings can be selected in this menu.
- Do not use hot water.

Drain off water well from washed rice.



Use specified pots.

- Stainless steel
- Lid with a steam hole
- Pot with size as below.

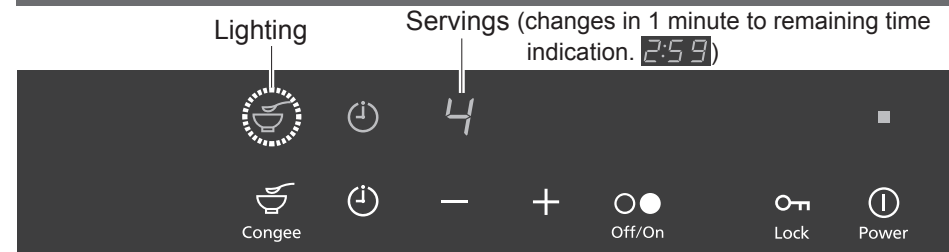


- With pots coated with fluorocarbon resin or enamel, congee may be less thickened.

Be sure to close the lid.

When the top plate is hot, wait until it cools down before cooking.

Operation



The Congee menu can be used only with the right IH heater.

1 **Touch to turn the power on.**

2 **4 servings**
 Touch to start.

2 servings
 → **Touch to start.** **Touch within 1 minute and display 2.**

■ To cook less thickened congee
(Cooking time can be reduced.)

- ① **Touch within 1 minute after start.**
- ② **Touch to reduce the time.**
 - Setting range: 2 to 3 hours (by 10 minutes)
 - To change the time rapidly: Touch and hold.

■ To cancel cooking

- ① **Touch to turn off the indication.**

When the cooking is complete, the appliance beeps and heating stops automatically.

Note

- The number of servings and the time setting can be changed within 1 minute after start. (When is touched, the number of servings and remaining time are switched for display.)
- After 1 minute has elapsed, the number of servings can be checked by touching . (Displayed for approx. 10 seconds.)
- If the pot boils over, make a gap between the lid and the pot so that steam can escape through the gap. (For example, place chopsticks between the lid and the pot.)
- When the room temperature is low, congee may be less thickened.
- In the case that the congee is thin, simmer it again at heat level of to carefully.

Cleaning



Always keep the appliance clean.
If splattered food or oil become scorched to the appliance, it will be difficult to remove.

Caution

- **Before cleaning, turn off the main power switch and wait for the top plate to cool down.**
- **Do not use a steam cleaner.**
Water may enter the electrical components and cause a malfunction.

Light stains:
Wipe off with a damp cloth.

Oil stains:
Wipe off with a cloth dampened in diluted neutral detergent.

Stubborn stains:
Apply cream cleanser to the top plate and scrape off stains with crumpled plastic wrap.

Note

- **Do not use strong acidic or alkaline detergents (bleach, synthetic housing detergents, etc.).** They may cause discolouration.
- **Be sure to remove stains from the bottom of cookware.** Otherwise, the stains will be scorched and stuck on the top plate.
- **When using the appliance as free-standing, wipe off oil stains attached both on the front and side of the appliance.**



Troubleshooting

Check the following before making inquiries or requesting service.

Symptom	Probable cause
■ Power source	
The IH cooktop cannot be turned on.	• The main power switch has not been turned ON. • The power switch cannot be easily turned on to prevent unwanted power-on in case of accidental operation. →Touch the main power switch slightly long. • The “Child safety lock” has been activated.
	• Main power switch auto shutoff If no key is touched for approx. 1 minute in power-on state, the main power automatically turns off. →Turn on the main power switch again.
The IH heater turned itself off while being used.	• Forgotten-OFF auto shutoff If no key is touched for approx. 45 minutes while the IH heater is in operation, a buzzer will sound and the IH heater automatically turns off. →Turn on the main power switch again and restart the operation. *Using the timer is recommended for simmering more than 45 minutes. (P.17)
■ Operation panel	
Key operation is disabled.	• Your fingertips have bandages or fingerstalls on. • You are operating the appliance while holding the cookware handle. • The operation panel is stained. →Turn off the main power switch and remove any foreign objects. Then, turn the main power switch back on.
Keys react even when only their vicinity is touched.	• Water or the like is on or around the keys.

Troubleshooting

Symptom	Probable cause
---------	----------------

■ Sound and noise

Noise is heard while heating.	Various resonant sounds may be heard depending on the type of cookware. You may feel small vibration when you hold the handle, or the cookware may slightly move. → This is not a malfunction. Moving the cookware slightly or replacing it may stop the sound.
	If the cookware is removed while heating, a short metallic sound may be heard.
Even after the main power switch is turned off, noise from the fan is still heard.	The cooling fan is operating because the inside of the appliance is still hot. (As the appliance cools down, it will automatically stop.)

■ Heating power

The heating power of the IH heater seems weaker.	Overheating prevention function If the bottom of the cookware overheats, for example, by preheating too long, the heating power will be reduced automatically without changing the heat level indication. (The heating power returns to normal after the cookware cools down.)
	Cookware, such as ceramic and earthenware pots, which cause the IH heater to overheat are used. → Do not use ceramic ware and earthenware even if they are made for induction heating.
When both the right and left IH heaters are used simultaneously, • The heating power is reduced or a lower heat level is indicated. • The heat level cannot be increased.	The heating power is automatically controlled so that overall power consumption does not exceed the limit. (P.31) *The heat level may decrease automatically. Even after touching +, the level may not increase and the appliance may beep.

Symptom	Probable cause
---------	----------------

■ Pan-frying menu (KY-C227D only)

Preheating time is too long. The actual temperature is different from the set temperature.	- The pan has been moved away from the IR sensor. (P.14) - The pan bottom or top plate is stained. - Water, oil, or food was added while preheating. - The temperature on the bottom of the pan may vary from the set temperature depending on the type of pan. → Touch - + to adjust the temperature as required. - If the right IH heater is used at the same time, preheating may take longer.

■ Deep-frying menu (KY-C227D only)

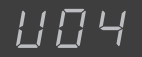
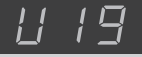
Preheating time is too long. The actual oil temperature is different from the set temperature.	- The pot has been moved away from the IR sensor. (P.14) - The pot bottom or top plate is stained. - More than 800 g of oil has been added. - Hot oil, brown-coloured oil, murky oil, or oil filled with food sediment has been used. - 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. → Touch - + to adjust the temperature as required.

Error Indications

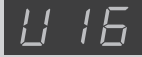
If any of the following error indications appears, check the cause and deal with it.

After the cause is eliminated, touch  or . Then, the error indication will disappear.

• You can also clear the  error with ,
and the  and  errors with .

Indication	Probable cause
 Filter clog detection	• The intake or exhaust vent is clogged with dust, etc. →Remove any blockage.
 or  Empty pot auto shutoff	• An empty pot has been heated. →Put ingredients into the pot and touch the key again. * This function may not operate properly depending on the type of pot, or if the heat level is low. • When deep-frying, oil was preheated by selecting “Heating menu” instead of “Deep-frying menu”.
 Top plate high temperature detection (for congee)	• “Congee menu” was used while the top plate is hot. • An empty pot has been heated with “Congee menu”. →After the top plate cools down, touch the key again.
 Inadequate pot auto shutoff (for deep-frying)	• Some pots cannot be used depending on the type, material, and shape and size of the bottom of the pot. (P.10) • More than 800 g of oil has been added.
 Slipping pot auto shutoff (for deep-frying)	• The pot is not in the proper position. • More than 800 g of oil has been added. • Ingredients were added while preheating. →After dealing with the error, touch the key again to resume preheating.

If any of the following error indications appears, check the cause and deal with it.
After the cause is eliminated, heating resumes automatically.

Indication	Probable cause
 Operation keys error detection	• Water or foreign objects are attached on or around the operation panel, or water or ingredients have boiled over. →Remove them. *If the IH heater has been turned off, perform the key operation again. • An operation key has been touched for 3 seconds or more. (Except touch-and-hold operations requiring 3 seconds or more of continuous touch, such as rapid change of timer)
 (Flashing) Undetected pot auto shutoff Small object auto shutoff	• No pot is placed on the IH heater. • The pot has been removed while heating. • The pot is not centred on the IH heater. • An incompatible pot is used. (P.10) • A metal kitchen tool, such as knife or spoon, is placed on the top plate. *If the above conditions are not remedied, the display and the main power will turn off in 1 minute.

■ If you cannot resolve the above problems,
or any  error appears, contact the service centre.

→Turn off the main power switch and breaker. Contact the dealer you have purchased the appliance from or service agent for details concerning the 2-digit number following “H”.

Note

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

Specifications/IH Cooking Mechanism

	KY-C227D	KY-A227D
Power supply	Single phase 220 V ~ 50 Hz	
Power consumption	2,800 W	
Standby power consumption (approx.)	0.8 W *When the main power is off	
Dimensions (approx.)	Width 742 × Depth 400 × Height 107 mm	
Weight (approx.)	10.7 kg	10.4 kg
Heat level adjustment (approx.)	9-level adjustment 120 W to 2,800 W equivalent	• Left IH heater: 9-level adjustment (120 W to 2,800 W equivalent) • Right IH heater: 8-level adjustment (120 W to 1,800 W equivalent)
Pan-frying temperature adjustment (approx.)	5-level adjustment 140 °C to 230 °C	—
Deep-frying temperature adjustment (approx.)	7-level adjustment 140 °C to 200 °C	—
Congee menu	4 servings or 2 servings	
Cooking timer	1 minute to 9 hours 30 minutes	

■Using both the right and left IH heaters simultaneously

If both the right and left IH heaters are used simultaneously, the heating power of the IH heaters may be regulated as follows in order to restrict overall power consumption.

- The heat level indication does not change but the heating power weakens.
- The heat level is automatically reduced by one or several levels.
- The heat level cannot be increased.

→If high heat levels are required, avoid using the right and left IH heaters simultaneously, or reduce the heat level of either of the IH heaters.

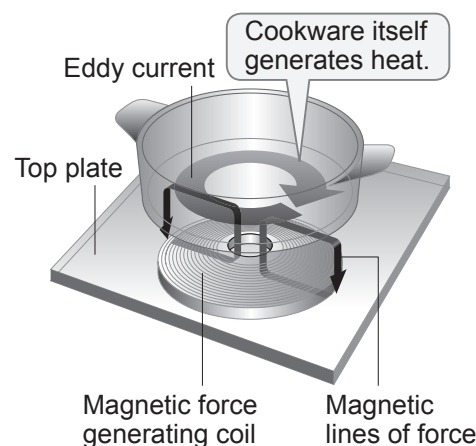
■Energy-saving effect example in ECONAVI operation

(KY-C227D only)

Energy is saved by approx. 10 % when cooking 3 pancakes (15 cm in diameter, pan-frying 6 min. for one side/2 min. for the other side) in a row using the Pan-frying menu. (Energy consumption compared between “Pan-frying menu: 160 °C” and “Heating menu: heat level 4”)

- Calculation condition for energy-saving effect
 - Average integral power consumption calculated by KY-C227D (Actual measured data provided by Panasonic)
 - Pan with the bottom diameter of 18 cm, Panasonic standard pan used.
- Energy-saving effect varies depending on the cooked volume, and size and material of the pan.

IH Cooking Mechanism



IH (electromagnetic induction heating) heats cookware by causing cookware itself to generate heat.

If electricity flows in the magnetic coils underneath the top plate, magnetic lines of force are produced. When the magnetic lines of force pass through metallic cookware, an eddy current is induced, and the heat generated by the electrical resistance of the cookware is used for heating.

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

© Panasonic Corporation 2015

Printed in Japan

Panasonic®

Hướng dẫn sử dụng

Bếp điện từ

Sử dụng trong gia đình

Số model **KY-C227D**
KY-A227D



KY-C227D



Hướng dẫn lắp đặt đính kèm

Cảm ơn quý vị đã mua thiết bị này của Panasonic.
Có thể lựa chọn kiểu bếp đặt chìm hoặc kiểu bếp đặt nổi.
Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị.
Giữ Hướng dẫn sử dụng, Hướng dẫn lắp đặt và Phiếu bảo hành để sử dụng sau này.

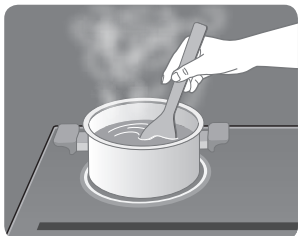
TIẾNG VIỆT



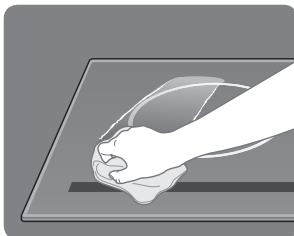
ZY02VD89
F0715T0



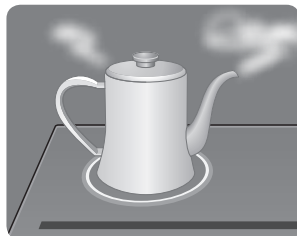
Đặc tính IH (Sinh nhiệt cảm ứng)



An toàn
Không ngọn lửa

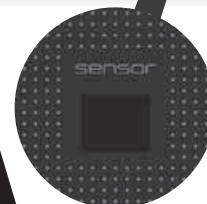


Sạch sẽ
Mặt trên phẳng dễ
dàng bảo dưỡng



Hiệu quả cao
Sinh nhiệt hiệu quả

- **Thân thiện với gia đình** Nấu nướng thoải mái với nhiệt độ phòng tăng ít thậm chí trong mùa hè
- **Thân thiện với trái đất** Sinh nhiệt tiết kiệm năng lượng không phát thải khí CO₂ trong nhà



Cảm biến nhiệt

Cảm biến nhiệt phát hiện nhiệt độ ở đế dụng cụ nấu và kiểm soát mức nhiệt.

- KY-C227D: Bếp trái và bếp phải
- KY-A227D: Bếp trái



ECONAVI (Riêng KY-C227D)

Chức năng ECONAVI cho menu rán và rán kỹ (T.13)

Mục lục

Các biện pháp sử dụng an toàn ...	4
Các biện pháp sử dụng chung ...	7
Tên bộ phận	8
Loại dụng cụ nấu sử dụng được	10
Chương trình nấu	12

Cơ bản	14
Menu nấu thường	14
Hẹn giờ	17
Menu rán (Riêng KY-C227D)	18
Menu rán kỹ (Riêng KY-C227D)	20
Menu nấu cháo	22

Vệ sinh	24
Xử lý sự cố	25
Chỉ báo lỗi	28
Thông số kỹ thuật/ Cơ chế nấu IH	30

Các biện pháp sử dụng an toàn

⚠ CẢNH BÁO

Không làm theo các hướng dẫn này có thể gây tử vong hoặc chấn thương nghiêm trọng.

• **Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (kể cả trẻ em) có khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.**

• **Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị này. Giữ trẻ tránh xa thiết bị.**

• **Không rán kỹ bằng mô-đen KY-A227D.**

Dầu quá nóng có thể bốc cháy khi quý vị nấu rán kỹ vì mô-đen này không có chức năng kiểm soát nhiệt độ rán kỹ.

• **Không đặt các vật liệu dễ cháy gần thiết bị.**

Chúng có thể gây cháy.

• **Tuân thủ nội dung sau để giữ cảm biến nhiệt hoạt động bình thường.**

- Đảm bảo dụng cụ nấu che khuất hết cảm biến nhiệt.

Đối với rán kỹ (Riêng KY-C227D)

- Đảm bảo sử dụng menu rán kỹ.

- Lượng dầu ít nhất 200 g (0,22 L)

và độ sâu ít nhất 1 cm.

Đối với xào và rán

- Lau sạch nước khỏi mặt trên và cả trong ngoài chảo.

Không tuân thủ các cảnh báo này có thể gây lỗi vận hành cảm biến nhiệt, dẫn đến dầu quá nóng và gây cháy.

• **Đặt mức nhiệt ở  hoặc thấp hơn để đun trước nhằm ngăn ngừa chảo quá nhiệt.**

Nhiệt dầu có thể tăng quá cao, gây ra cháy.

• **Không để mặt thiết bị khi đang nấu.**

• **Khuấy chất lỏng, chẳng hạn như súp và đồ hầm, trước khi đun.**

Nếu không, chất lỏng có thể tràn và gây bỏng hoặc chấn thương, hoặc nồi có thể bật ra và làm hỏng mặt trên.

• **Không chạm vào mặt trên trong khi hoặc sau khi sử dụng. Đặc biệt chú ý khi đèn cảnh báo nhiệt độ cao  đang sáng hoặc nhấp nháy.**

• **Không đặt các vật nổ, như bếp ga xách tay, chai bằng thép và hàng hóa đóng hộp, trên hoặc gần thiết bị.**

Nếu đun nhầm, chúng có thể nổ.

• **Không để các vật kim loại, như dao, đĩa, thìa, vung, lá nhôm/khay, túi thanh trùng, nhân từ, đồng hồ hay phụ kiện, trên hoặc gần mặt trên, hoặc chạm vào dụng cụ nấu trong khi mặt bếp đang hoạt động.**

Chúng có thể bị nóng, gây bỏng hoặc chấn thương.

• **Không áp dụng áp lực cao hoặc làm rơi vãi đồ vào mặt trên.**

Mặt trên có thể bị nứt, gây điện giật.

CẢNH BÁO: Nếu mặt trên bị nứt, không chạm vào nó và hãy tắt nút nguồn để tránh nguy cơ điện giật.

• **Không tháo gỡ, sửa chữa, hoặc thay đổi thiết bị.**

Để sửa chữa, liên hệ người bán nơi quý vị mua thiết bị.

• **Sau khi sử dụng, hãy tắt thiết bị bằng điều khiển và không đặt trên cảm biến nổi (đặc tính an toàn).**

Khi không sử dụng thiết bị trong một khoảng thời gian dài, hãy tắt cầu dao.

• **Ngừng sử dụng máy thiết bị ngay lập tức trong trường hợp sự cố hay hư hỏng.**

Hãy tắt nút nguồn và cầu dao, và sau đó liên hệ với đại lý dịch vụ.

Không làm như vậy có thể gây khói, bỏng, và điện giật.

Các hư hỏng như:

- Có mùi gì khét phát ra từ thiết bị.

- Quý vị cảm thấy có điện khi chạm vào mặt trên.

- Mặt trên bị nứt.

- Dây điện cực kỳ nóng.

- Điện tắt khi di chuyển dây điện.

→ Nếu dây điện bị hỏng, phải thay ngay lập tức bởi nhà sản xuất, hoặc đại lý dịch vụ hoặc nhân viên có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.

Các biện pháp sử dụng an toàn



THẬN TRỌNG

Không làm theo các hướng dẫn này có thể gây chấn thương hoặc thiệt hại về tài sản.

- **Không sử dụng mức nhiệt cao để đun trước trong các trường hợp sau nhằm ngăn ngừa chảo chuyển sang nóng đỏ hoặc biến dạng.**
 - Khi sử dụng ít dầu
 - Khi sử dụng chảo nhỏ, nhẹ, đế mỏng hoặc đế cong
- **Nếu quý vị đang mang dụng cụ y tế (như máy điều hòa nhịp tim), hãy tham khảo ý kiến bác sĩ.**

Vận hành thiết bị có thể ảnh hưởng đến dụng cụ y tế.
- **Đảm bảo dụng cụ nấu ổn định.**

Dụng cụ nấu bị rơi có thể gây chấn thương hoặc bỏng.
- **Không đặt giấy hoặc khăn lau chén bát dưới dụng cụ nấu.**

Chúng có thể bị cháy xém do các dụng cụ nấu nước nóng.
- **Không đun dụng cụ nấu chẳng có gì bên trong hoặc đun quá nóng các nguyên liệu.**

Các nguyên liệu có thể bị cháy và dụng cụ nấu có thể bị hỏng.
- **Không sử dụng thiết bị cho các mục đích khác ngoài nấu nướng.**

Điều này có thể gây quá nhiệt hoặc sự cố, gây cháy.

< Riêng KY-C227D >

- **Nếu khói dầu phát ra từ dầu trong chảo, tắt nút nguồn ngay lập tức.**

Nếu không, nó có thể bắt lửa.
- **Cẩn thận dầu nóng bắt tung tóe. Không để mặt gần với dụng cụ nấu.**

Điều này có thể gây bỏng.
- **Đối với rán kỹ, không sử dụng dầu đun trước bằng các thiết bị khác, chẳng hạn như bếp ga.**

Làm như vậy có thể gây cháy vì “Hệ thống điều khiển nhiệt độ” sẽ không làm việc bình thường.

Các biện pháp sử dụng chung

- **Thiết bị này không dành để vận hành bằng hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.**
- **Thiết bị phát ra đường sức từ. Không đặt bất kỳ vật gì bị ảnh hưởng bởi từ trường gần thiết bị.**
 - Đài phát thanh, ti-vi, thiết bị trợ thính, v.v. có thể bị nhiễu âm.
 - Dữ liệu băng cát-sét, vé qua cửa kiểm soát tự động, thẻ ngân hàng, v.v. có thể bị mất hoặc bị hỏng.
- **Không sử dụng các thiết bị từ nấu nướng khác, như nồi cơm điện từ hoặc bếp điện từ xách tay, ở mặt trên.**

Sóng điện từ tạo ra bởi các thiết bị đó có thể làm hỏng mặt bếp.
- **Không đặt gia vị hay thức ăn trong tủ bếp dưới thiết bị.**

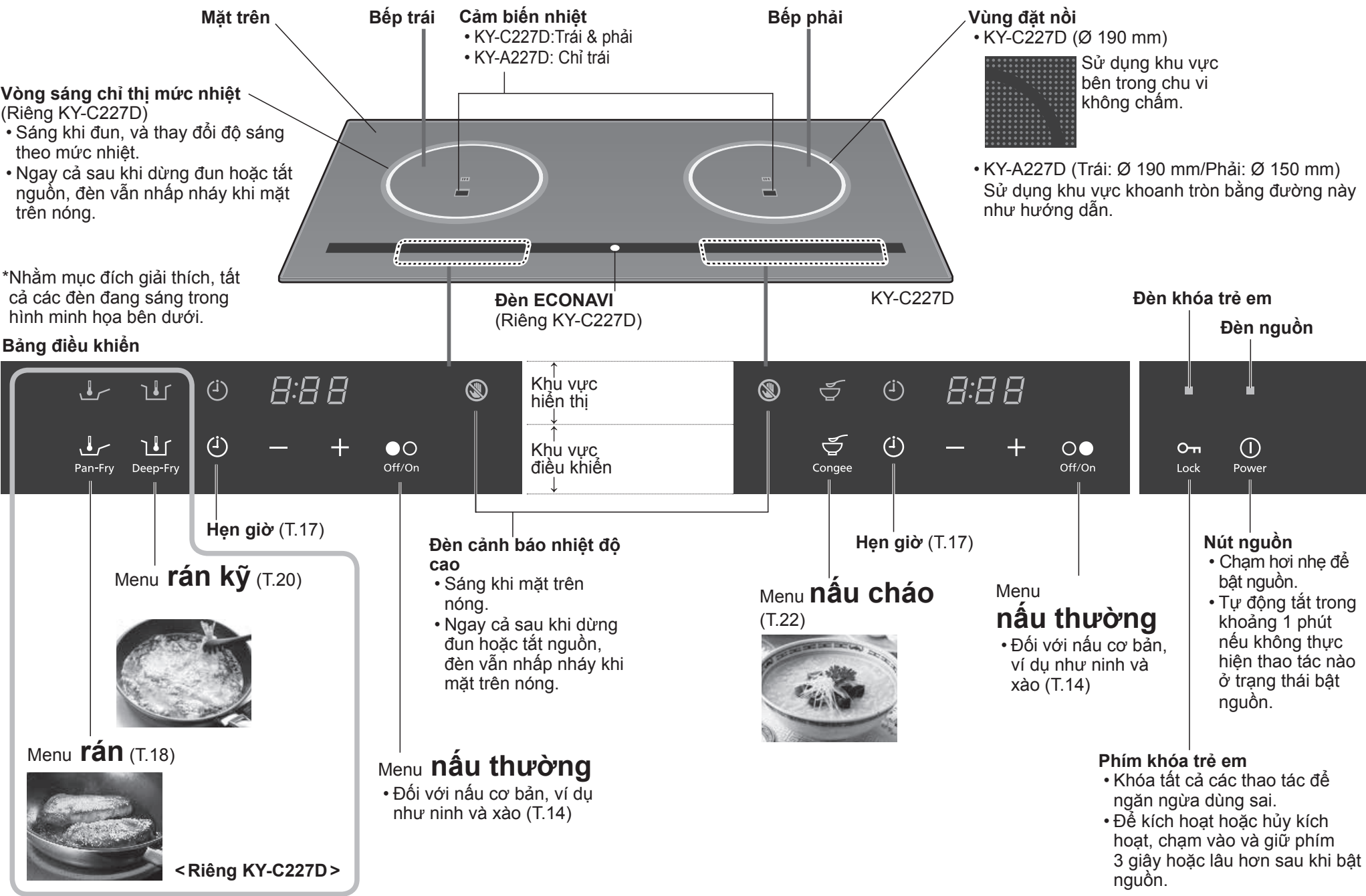
Chúng có thể bị hỏng do nhiệt khí thải.
- **Nếu mặt trên bị vấy bẩn bởi các loại thực phẩm chua như dấm, mứt, hoặc nước chanh, hãy lau đi ngay lập tức.**

Nếu không, mặt trên có thể bị đổi màu.
- **Không để nước lên hoặc đặt bất kỳ vật gì lên bảng điều khiển.**

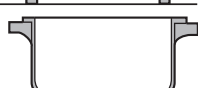
Các phím trên bảng điều khiển có thể trục trặc.
- **Không bít kín lỗ thông khí hoặc lỗ thoát khí.**

Phát hiện tắc lưới lọc gió lỗ thông khí hoặc lỗ thoát khí có thể được kích hoạt, và tự động tắt nguồn.

Tên bộ phận



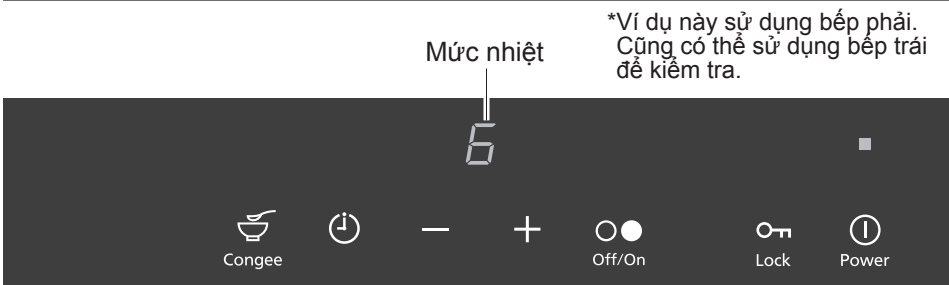
Loại dụng cụ nấu sử dụng được

	Sử dụng được	Không sử dụng được
Vật liệu	Sắt/Gang 	- Nhôm/Đồng - Thủy tinh chịu nhiệt - Đồ gốm sứ và đồ làm bằng đất nung - Vật liệu thép không nhiễm từ (Để không hút nam châm.) Không thể đun hoặc khả năng sinh nhiệt có thể bị giảm với các loại dụng cụ nấu này.
Hình dạng đế	Đế phẳng tiếp xúc đều với mặt trên 	Đế tròn  Đế có chân hoặc đế nhô  Đế mỏng  Đế cong*  3 mm *Nếu sử dụng dụng cụ nấu đế cong 3 mm hoặc hơn, các đặc tính an toàn không thể hoạt động bình thường, khả năng sinh nhiệt có thể bị giảm, hoặc không thể đun dụng cụ nấu.
Kích cỡ	Đường kính đế: 12 cm hoặc hơn  Đường kính đế	Đường kính đế: nhỏ hơn 12 cm  Đường kính đế

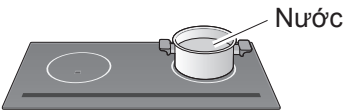
Lưu ý

- Không đun hoặc đun cháy đồ men chẳng có gì bên trong. Lớp men có thể làm chảy và làm hỏng mặt trên.
- Không sử dụng đồ gốm sứ và đồ làm bằng đất nung ngay cả khi chúng được sản xuất để sinh nhiệt cảm ứng. Thiết bị này có thể gặp sự cố, khả năng sinh nhiệt có thể bị giảm tự động, hoặc đun có thể bị dừng do các đặc tính an toàn.
- (Riêng KY-C227D) Đối với menu rán và menu rán kỹ, phụ thuộc vào loại, vật liệu, hình dạng và kích cỡ để dụng cụ nấu, nhiệt độ dầu thực tế có thể khác với nhiệt độ dầu thiết lập, thời gian đun trước có thể dài hơn, hoặc không thể đun dụng cụ nấu do phát hiện bất thường.
- Menu nấu cháo có các hạn chế khác. (T.22)

Cách kiểm tra dụng cụ nấu sử dụng được



1 Đặt dụng cụ nấu đã đổ khoảng 1 cốc nước lên mặt bếp.



2  Chạm để bật nguồn.

3  Chạm và kiểm tra chỉ báo mức nhiệt.

- Sáng : Sử dụng được.
- Nhấp nháy : Không sử dụng được.

4  Chạm vào để dừng đun.

Chương trình nấu

Menu	
Menu nấu thường (T.14) ●○ ○● Off/On Off/On	 Nấu cơ bản • Đối với ninh, luộc, đun, hấp, xào và rán • Có thể điều chỉnh mức nhiệt chính xác từ nhiệt độ thấp đến cao. • Nhiệt độ nhanh chóng quay lại mức ban đầu sau khi thêm nguyên liệu. Nhiệt cao đồng đều ngăn ngừa đồ xào bị mềm nhũn.
Menu rán (T.18)  Pan-Fry (Riêng KY-C227D)	 Rán có đặt nhiệt độ (Cảm biến kiểm soát nhiệt độ rán) • Đối với thịt băm viên, bánh xèo, v.v. • Tự động duy trì nhiệt độ mong muốn. Thường thức nấu ăn ngon với ít thời gian và công sức.
Menu rán kỹ (T.20)  Deep-Fry (Riêng KY-C227D)	 Rán kỹ có đặt nhiệt độ (Cảm biến kiểm soát nhiệt độ rán kỹ) • Nhiệt độ nhanh chóng quay lại mức ban đầu sau khi thêm nguyên liệu. Tự động duy trì nhiệt độ mong muốn, cung cấp hương vị giòn và ngon.
Menu nấu cháo (T.22)  Congee	 Nấu cháo tự động • Khi nấu xong, thiết bị kêu bíp và tự động tắt.

Hẹn giờ	ECONAVI
Áp dụng	Không áp dụng
Áp dụng	Áp dụng
Không áp dụng	Áp dụng
Không áp dụng	Không áp dụng

ECONAVI (Riêng KY-C227D)

- **Đối với menu rán**
Mức nhiệt được kiểm soát bằng cách phát hiện nhiệt độ để chảo, dẫn đến tiết kiệm năng lượng ngay cả trong nấu liên tục.
* Ví dụ về hiệu quả tiết kiệm năng lượng (T.31)
- **Đối với menu rán kỹ**
Đun với nhiệt cao ngay lập tức rút ngắn thời gian đun trước.

Các đặc tính an toàn

Các chức năng sau được trang bị.

Dừng đun khi phát hiện bất thường.

- Tự động ngừng nấu khi phát hiện không có nồi (T.29)
- Tự động ngừng nấu khi nồi quá nhỏ (T.29)
- Tự động ngừng nấu khi nồi không có nước (T.28)
- Tự động ngừng nấu khi quên tắt bếp (T.25)

Tắt nguồn nếu không thực hiện vận hành phím nào.

- Tự động tắt nguồn (T.25)

Khả năng sinh nhiệt bị giảm khi nhiệt độ tăng quá cao.

- Chức năng bảo vệ quá nhiệt (T.26)

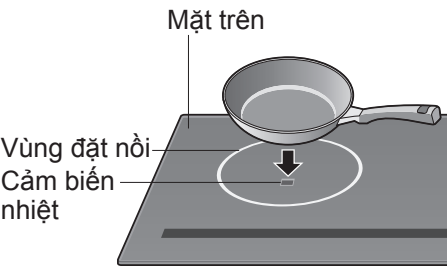
Đèn sáng khi mặt trên nóng.

- Đèn cảnh báo nhiệt độ cao (T.8)

Bảng điều khiển có thể được khóa để ngăn ngừa dùng sai thiết bị.

- Khóa trẻ em (T.9)

Cơ bản



Cách đặt dụng cụ nấu

- Đặt dụng cụ nấu ở giữa vùng đặt nồi sao cho cảm biến nhiệt được che hết.
Nếu không, cảm biến nhiệt không hoạt động bình thường.
- Đối với xào và rán, lau sạch nước khỏi mặt trên và cả bên trong ngoài chảo.
Nếu không, cảm biến nhiệt không phát hiện đúng nhiệt độ để chảo.

Cảm biến nhiệt là gì?

Phát hiện nhiệt độ ở đế dụng cụ nấu và điều chỉnh mức nhiệt. Ngăn ngừa quá nhiệt, hoặc khôi phục nhiệt độ về mức gốc sau khi nhiệt độ sụt giảm bằng cách thêm nguyên liệu.

Cách bật nguồn

- Chạm hơi nhẹ vào nút nguồn.

Lưu ý

- Thiết bị tự động tắt trong khoảng 1 phút nếu không thực hiện thao tác nào ở trạng thái bật nguồn.

Menu nấu thường

Mẹo nấu nướng



Điều chỉnh mức nhiệt theo cách nấu nguyên liệu.

Cảnh báo

- Khuấy chất lỏng, chẳng hạn như súp và đồ hầm, trước khi đun.
Nếu không, chất lỏng có thể tràn và gây bỏng hoặc chấn thương, hoặc nồi có thể bật ra và làm hỏng mặt trên.
- Đặt mức nhiệt ở **E** hoặc thấp hơn để đun trước nhằm ngăn ngừa chảo quá nhiệt.
Nhiệt dầu có thể tăng quá cao, gây ra cháy.

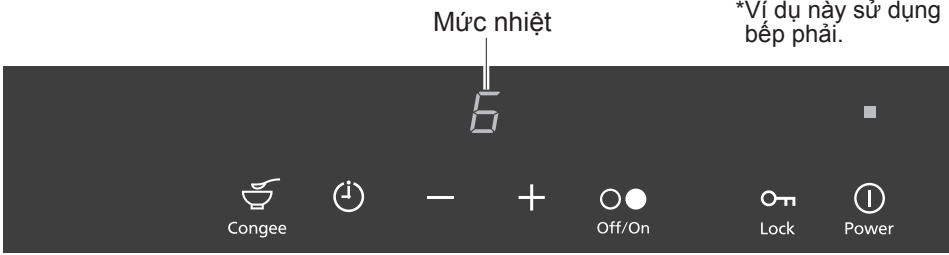
Thận trọng

- Khi đun chảo trước với một lượng dầu nhỏ, không sử dụng mức nhiệt cao.
Chảo có thể nóng đỏ hoặc biến dạng.

Lưu ý

- Khi đun 45 phút hoặc hơn, sử dụng hẹn giờ để “Tự động ngừng nấu khi quên tắt bếp” không được kích hoạt.
Để sử dụng hẹn giờ, xem trang 17.

Thao tác



1 **Power** Chạm để bật nguồn.

2 **Off/On** Chạm vào để bắt đầu.

3 **- +** Chạm vào để điều chỉnh mức nhiệt. (T.16)

- Mức nhiệt mặc định: **E**
- Khoảng nhiệt: **1** đến **9**
1 đến **8** (Bếp phải của KY-A227D)
- Để giảm bớt mức nhiệt nhanh: Chạm và giữ.
- Để sử dụng hẹn giờ
Xem trang 17.

4 **Off/On** Khi nấu xong, Chạm vào để dừng đun.

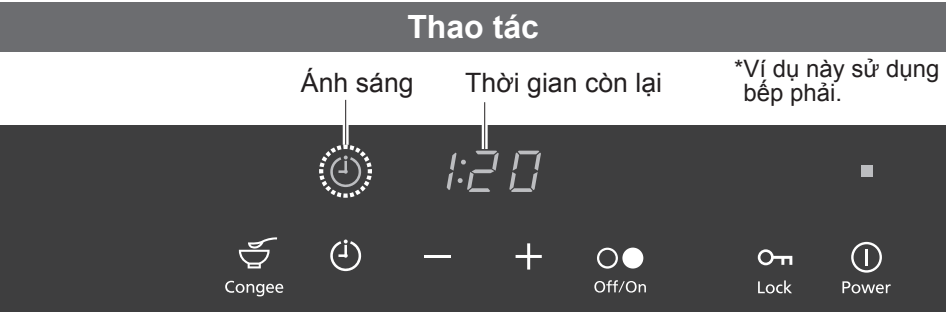
Menu nấu thường

Hướng dẫn điều chỉnh mức nhiệt										
Mức nhiệt		Thấp			Trung bình			Cao		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Công suất tiêu thụ [W]	KY-C227D/ Bếp trái của KY- A227D	120	235	370	500	700	1000	1450	2000	2800
	Bếp phải của KY- A227D	120	235	370	500	700	1000	1450	1800	–
Ninh			Súp dày Ninh		Súp mỏng Ninh nhỏ lửa					
Luộc								Mỳ sợi, Rau quả Luộc Nước nóng Luộc nhanh		
Ủ ấm		Giữ ấm	Hâm nóng							
Hấp								Bánh bao thịt hấp Hấp với mức cao hơn		
Áp chảo				Thịt băm viên Rán chậm				Miếng Rán nhanh		
Xào							Rau quả Xào nhanh			

Lưu ý

- Giá trị nhiệt cho dụng cụ nấu thay đổi theo vật liệu. Kiểm tra và điều chỉnh mức nhiệt thường xuyên.

Hẹn giờ



Có thể đặt hẹn giờ cho menu nấu thường và menu rán.

1 Bắt đầu nấu với menu nấu thường hoặc menu rán, và sau đó Chạm vào .

2 Chạm vào để đặt giờ.

- **Khoảng cài đặt:** 1 phút đến 9 giờ 30 phút
- **Đơn vị cài đặt**
 - đến 30 phút: 1 phút một lần
 - đến 1 giờ: 5 phút một lần
 - đến 3 giờ: 10 phút một lần
 - đến 9 giờ 30 phút: 30 phút một lần
- **Để thay đổi thời gian nhanh:** Chạm và giữ.
- Khi chạm vào trước, có thể đặt hẹn giờ bắt đầu từ **9:30** (thời gian tối đa) đến thời gian ngắn hơn.
- **Để hủy bỏ**
Chạm vào hoặc cho đến khi được hiển thị.

Khi thời gian cài đặt qua đi, thiết bị kêu bip và dừng đun tự động.

Lưu ý

- Đối với menu nấu thường, thời gian còn lại được hiển thị bằng cách chạm vào trong khi mức nhiệt đang được hiển thị. (khoảng 10 giây.)
- Đối với menu rán, nhiệt độ còn lại được hiển thị bằng cách chạm vào trong khi thời gian còn lại đang được hiển thị. (khoảng 10 giây.)

Menu rán (Riêng KY-C227D)

Mẹo nấu nướng



Điều chỉnh nhiệt độ theo menu nấu

Hướng dẫn điều chỉnh nhiệt độ

Nhiệt độ [°C]	140	160	180	200	230
Các menu khuyến nghị			Miếng		
			Thịt băm viên		
		Trứng chiên			
		Trứng tráng, bánh mì nướng Pháp			
		Bánh xèo			
	Trứng tráng mỏng				

Thao tác



Chỉ có thể sử dụng menu rán với bếp trái.

1 Chạm để bật nguồn.

2 Chạm vào để bắt đầu.

3 Chạm vào để điều chỉnh nhiệt độ.

- Nhiệt độ mặc định: 200 °C
- Khoảng nhiệt độ: 140 °C đến 230 °C

■ Để sử dụng hẹn giờ
Xem trang 17.

Khi đun trước xong và thiết bị kêu bíp, thêm nguyên liệu.
Chỉ báo nhiệt độ thay đổi từ nhấp nháy sang chiếu sáng.

4 Khi nấu xong, Chạm vào để dừng đun.

Menu rán kỹ (Riêng KY-C227D)

Mẹo nấu nướng



Điều chỉnh nhiệt độ theo menu nấu

Hướng dẫn điều chỉnh nhiệt độ

Nhiệt độ [°C]	140	150	160	170	180	190	200
Các menu khuyến nghị							
					Món croquette		
				Món tempura			
			Món rán, Gà chiên				
			Bánh rán				
		Khoai tây chiên					

Để giữ cảm biến kiểm soát nhiệt rán kỹ hoạt động bình thường, làm theo như sau.

- Lượng dầu: 200 g đến 800 g (0,22 L đến 0,9 L), Mức dầu: ít nhất 1 cm
- Không sử dụng dầu nóng, dầu chuyển sang nâu, dầu tối màu, hoặc dầu lẫn cặn thức ăn.
- Lưu ý về loại, vật liệu, hình dạng và kích thước của đồ nấu. (T.10)
- Loại bỏ toàn bộ vết bẩn khô mỡ trên và đế nấu.
- Không thêm nguyên liệu cho đến khi hoàn thành đun trước.
Đun có thể dừng do phát hiện bất thường.
- Ngay khi bắt đầu đun trước, không thêm dầu.

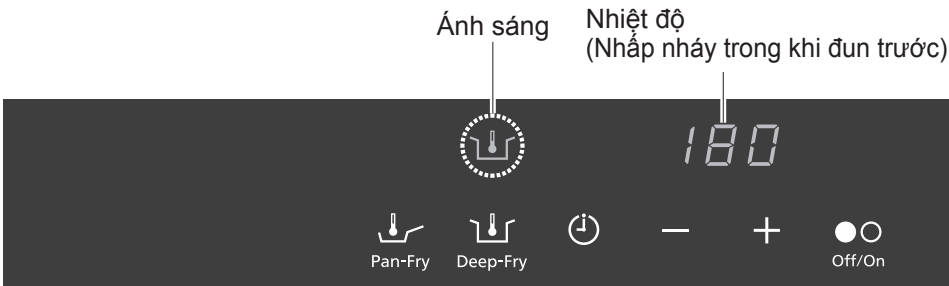
Để giảm thiểu dầu vung vãi

- Không cho dầu vào trong nồi ướt bên trong.

Cảnh báo

- **Đảm bảo cho lượng dầu ít nhất 200 g (0,22 L) và mức dầu ít nhất 1 cm.**
Nếu không, nó có thể bắt lửa.

Thao tác



Chỉ có thể sử dụng menu rán kỹ với bếp trái.

1  **Chạm để bật nguồn.**

2  **Chạm vào để bắt đầu.**

3  **Chạm vào để điều chỉnh nhiệt độ.**

• **Nhiệt độ mặc định:** 180 °C
• **Khoảng nhiệt độ:** 140 °C đến 200 °C

Khi đun trước xong và thiết bị kêu bíp, thêm nguyên liệu.
Chỉ báo nhiệt độ thay đổi từ nhấp nháy sang chiếu sáng.

4  **Chạm vào để dừng đun.**

Lưu ý

- Không thể sử dụng hẹn giờ với menu rán kỹ.

Menu nấu cháo



Nấu cháo với gà & 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.

Phương pháp nấu

- 1 Ngâm sò điệp khô trong nước cho đến khi mềm, sau đó cắt thành miếng nhỏ.
 - Dự trữ nước ngâm để nấu cháo.
- 2 Lột da gà và bỏ mỡ. Rửa và lau khô thịt gà, và sau đó chà xát gà với chút muối.
- 3 Vo gạo.
- 4 Đặt nguyên liệu ngoài gà vào nồi, và tạo bề mặt phẳng. Đặt khối thịt gà trên đỉnh.
 - Đối với 2 suất, cắt thịt gà vừa cỡ được ngâm.
- 5 Đóng vung, và bắt đầu nấu với menu nấu cháo.
 - Thỉnh thoảng khuấy nguyên liệu để ngăn ngừa cháy xém ở đế nồi.
 - Không giảm thời gian đun nấu. (Làm như vậy sẽ hoàn thành nấu gà tươi.)
- 6 Khi hoàn thành nấu cháo, khuấy đều thành phần trong nồi. Múc thịt gà bằng muôi. Nêm muối cho vừa ăn.

Chuẩn bị



Đong 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

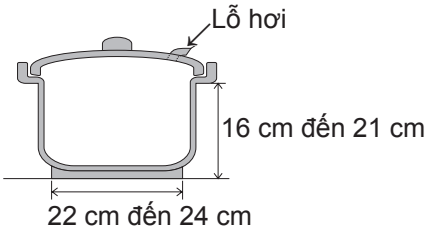
- Có thể chọn 4 suất hoặc 2 suất trong menu này.
- Không sử dụng nước nóng.

Đổ ráo nước gạo đã vo.



Sử dụng nồi chỉ định.

- Inox
- Vung có lỗ hơi
- Nồi có kích cỡ như bên dưới.

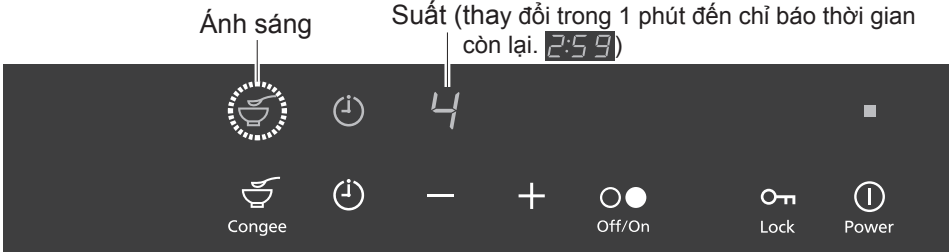


- Với nồi tráng nhựa fluorocarbon hay men, cháo có thể loãng hơn.

Đảm bảo đóng vung.

Khi mặt trên nóng, hãy đợi cho đến khi nguội đi trước khi nấu.

Thao tác



Chỉ có thể sử dụng menu nấu cháo với bếp phải.

1 **Chạm để bật nguồn.**

2 **Chạm vào để bắt đầu.**

Chạm vào để bắt đầu. **Chạm vào trong vòng 1 phút và hiển thị 2.**

■ **Để nấu cháo loãng hơn** (Có thể giảm thời gian nấu.)
① **Chạm vào trong vòng 1 phút sau khi bắt đầu.**

② **Chạm vào để giảm thời gian.**

- Khoảng cài đặt: 2 đến 3 giờ (10 phút một lần)
- Để thay đổi thời gian nhanh: Chạm và giữ.

■ **Để hủy nấu**
① **Chạm vào để tắt chỉ báo.**

Khi nấu xong, thiết bị kêu bíp và tự động dừng đun.

Lưu ý

- Có thể thay đổi số suất và cài đặt thời gian trong vòng 1 phút sau khi bắt đầu. (Khi chạm vào , số suất và thời gian còn lại được chuyển sang để hiển thị.)
- Sau 1 phút trôi qua, có thể kiểm tra số suất bằng cách chạm vào . (Được hiển thị khoảng 10 giây.)
- Nếu nồi sôi lên, để hở vung và nồi để hơi nước có thể hơi thoát qua khe hở. (Ví dụ, đặt đĩa giữa vung và nồi.)
- Khi nhiệt độ phòng thấp, cháo có thể loãng hơn.
- Trong trường hợp cháo không có nhiều thịt, ninh lại kỹ ở mức nhiệt đến .

Vệ sinh



Luôn luôn giữ thiết bị sạch sẽ.

Nếu thức ăn hoặc dầu vung vãi bị cháy xém vào thiết bị, sẽ khó loại bỏ.

Thận Trọng

- **Trước khi vệ sinh, hãy tắt nút nguồn và đợi cho đến khi mặt trên nguội đi.**
- **Không sử dụng thiết bị xịt rửa bằng hơi nước.**
Nước có thể đi vào linh kiện điện và gây sự cố.

Vết bẩn sáng màu:

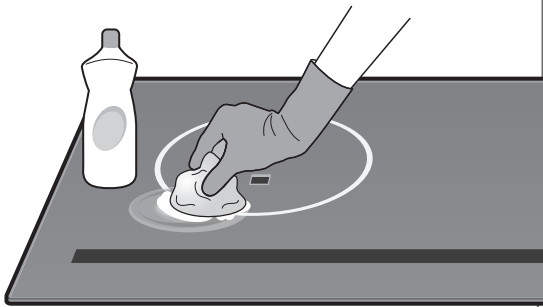
Lau sạch bằng vải ẩm.

Vết bẩn dầu:

Lau sạch bằng vải thấm chất tẩy rửa trung tính pha loãng.

Vết bẩn cứng đầu:

Đôi kem tẩy rửa vào mặt trên và cạo bỏ các vết bẩn với bôi nhạ nhàu.



Lưu ý

- **Không sử dụng chất tẩy rửa có tính axit hoặc kiềm mạnh (chất tẩy trắng, chất tẩy rửa tổng hợp trong nhà, v.v.).**
Chúng có thể gây đổi màu.
- **Đảm bảo loại bỏ vết bẩn khỏi đế dụng cụ nấu.**
Nếu không, vết bẩn có thể bị cháy xém và cản trở mặt trên.
- **Khi sử dụng thiết bị đặt rời, lau sạch vết dầu dính vào cả phía trước và bên cạnh thiết bị.**



Xử lý sự cố

Kiểm tra nội dung sau trước khi đưa ra thắc mắc hoặc yêu cầu dịch vụ.

Biểu hiện	Nguyên nhân có thể
■ Nguồn điện	
Không thể bật bếp điện từ.	• Nút nguồn không được BẬT. • Không thể dễ dàng bật nút nguồn để ngăn ngừa nguồn bật không mong muốn trong trường hợp tình cờ vận hành. → Chạm hơi nhẹ vào nút nguồn. • “Khóa trẻ em” đã được kích hoạt.
	• Tự động tắt nguồn Nếu không chạm vào phím khoảng 1 phút trong trạng thái bật nguồn, nguồn tự động tắt. → Bật lại nút nguồn.
Mặt bếp tự tắt trong khi đang được sử dụng.	• Tự động ngừng nấu khi quên tắt bếp Nếu không chạm vào phím khoảng 45 phút khi mặt bếp đang vận hành, còi sẽ kêu và mặt bếp tự động tắt. → Bật lại nút nguồn và khởi động lại thao tác. *Khuyến nghị sử dụng hẹn giờ để ninh trên 45 phút. (T.17)
■ Bảng điều khiển	
Vô hiệu thao tác phím.	• Đầu ngón tay quý vị quá bẩn hoặc bao ngón tay. • Quý vị đang vận hành thiết bị trong khi giữ quai dụng cụ nấu. • Bảng điều khiển bị vấy bẩn. → Tắt nút nguồn và lấy ra hết các vật lạ. Sau đó, bật lại nút nguồn.
Phím phản ứng ngay cả khi chỉ chạm vào gần chúng.	• Nước hoặc chất tương tự ở trên hoặc quanh các phím.

Xử lý sự cố

Biểu hiện	Nguyên nhân có thể
■ Âm thanh và tiếng ồn	
Nghe thấy tiếng ồn khi đun.	- Có thể nghe thấy âm thanh cộng hưởng khác nhau tùy thuộc vào loại dụng cụ nấu. Quý vị có thể cảm thấy rung động nhỏ khi quý vị giữ quai, hoặc dụng cụ nấu có thể hơi di chuyển. → Đây không phải là sự cố. Di chuyển nhẹ dụng cụ nấu hoặc hảy nó có thể dừng âm thanh. - Nếu bỏ dụng cụ nấu ra trong khi đang đun, có thể nghe thấy âm thanh kim loại ngắn.
Ngay cả sau khi tắt nút nguồn, vẫn nghe thấy tiếng ồn từ quạt.	Quạt làm nguội đang vận hành vì bên trong thiết bị vẫn nóng. (Khi thiết bị nguội đi, nó sẽ tự động dừng.)
■ Khả năng sinh nhiệt	
Khả năng sinh nhiệt của mặt bếp có vẻ yếu đi.	Chức năng bảo vệ quá nhiệt Nếu để dụng cụ nấu quá nhiệt, ví dụ, đun trước quá lâu, khả năng sinh nhiệt sẽ giảm đi tự động mà không cần thay đổi chỉ báo mức nhiệt. (Khả năng sinh nhiệt trở về bình thường sau đi dụng cụ nấu nguội đi.) - Dụng cụ nấu như nồi gốm sứ và nồi làm bằng đất nung, làm cho mặt bếp quá nhiệt được sử dụng. → 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 đồng thời cả bếp phải và bếp trái, • Khả năng sinh nhiệt bị giảm hoặc chỉ báo mức nhiệt thấp hơn. • Không thể tăng mức nhiệt.	Tự động kiểm soát khả năng sinh nhiệt để công suất tiêu thụ tổng thể không vượt quá giới hạn. (T.31) *Mức nhiệt có thể giảm tự động. Ngay cả sau khi chạm vào +, mức nhiệt không thể tăng và thiết bị có thể kêu bip.

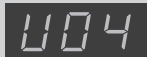
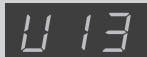
Biểu hiện	Nguyên nhân có thể
■ Menu rán (Riêng KY-C227D)	
Thời gian đun trước quá lâu. Nhiệt độ thực tế khác với nhiệt độ cài đặt.	- Chảo đã được di chuyển ra khỏi cảm biến nhiệt. (T.14) - Để chảo hoặc mặt trên bị vấy bẩn. - Nước, dầu, hoặc thực phẩm đã được thêm vào trong khi đun trước. - Nhiệt độ trên để chảo có thể khác với nhiệt độ cài đặt phụ thuộc vào loại chảo. → Chạm vào - + để điều chỉnh nhiệt độ như yêu cầu. - Nếu bếp phải được sử dụng đồng thời, đun trước có thể lâu hơn.
■ Menu rán kỹ (Riêng KY-C227D)	
Thời gian đun trước quá lâu. Nhiệt độ dầu thực tế khác với nhiệt độ cài đặt.	- Nồi đã được di chuyển ra khỏi cảm biến nhiệt. (T.14) - Để nồi hoặc mặt trên bị vấy bẩn. - Đã thêm trên 800 g dầu. - Đã sử dụng dầu nóng, dầu chuyển sang nâu, dầu tối màu, hoặc dầu lần cận thức ăn. - Nhiệt độ dầu có thể khác với nhiệt độ cài đặt hoặc đun trước có thể lâu hơn phụ thuộc vào loại, vật liệu, hình dạng và kích cỡ để nồi. → Chạm vào - + để điều chỉnh nhiệt độ như yêu cầu.

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, chạm vào  hoặc . Sau đó, chỉ báo lỗi sẽ biến mất.

• Quý vị cũng có thể xóa lỗi  với ,
và lỗi  và  với .

Chỉ báo	Nguyên nhân có thể
 Phát hiện tắc lưới lọc gió	Lỗ thông khí hoặc lỗ thoát khí bị bụi bẩn, v.v. bít kín. →Loại bỏ tắc nghẽn.
 hoặc  Tự động ngừng nấu khi nồi không có nước	- Đã đun nồi chẳng có gì bên trong. →Cho nguyên liệu vào nồi và chạm lại vào phím. * Chức năng này không thể vận hành bình thường phụ thuộc vào loại nồi, hoặc nếu mức nhiệt thấp. - Khi rán kỹ, dầu được đun trước bằng cách chọn “Menu nấu thường” thay vì “Menu rán kỹ”.
 Phát hiện mặt bếp nhiệt độ cao (menu nấu cháo)	“Menu nấu cháo” đã được sử dụng khi mặt trên nóng. - Đã đun nồi chẳng có gì bên trong bằng “Menu nấu cháo”. →Sau khi mặt trên nguội đi, chạm lại vào phím.
 Tự động tắt khi nồi không tương thích (menu rán kỹ)	- Không thể sử dụng một số nồi phụ thuộc về loại, vật liệu, hình dạng và kích thước của đế nồi. (T.10) - Đã thêm trên 800 g dầu.
 Tự động tắt khi nồi bị trượt ra vùng đặt nồi (menu rán kỹ)	- Nồi không ở đúng vị trí. - Đã thêm trên 800 g dầu. - Nguyên liệu được thêm vào trong khi đun trước. →Sau khi xử lý lỗi, chạm lại vào phím để khôi phục đun trước.

Nếu bất kỳ chỉ báo lỗi sau xuất hiện, kiểm tra nguyên nhân và xử lý nó.
Sau khi loại bỏ nguyên nhân, đun tự động khôi phục.

Chỉ báo	Nguyên nhân có thể
 Phát hiện lỗi hoạt động của nút bấm	- Nước hoặc vật lạ đối tượng được gắn bên trên hoặc xung quanh bảng điều khiển, hoặc nước hoặc nguyên liệu đã sôi lên. →Loại bỏ chúng. *Nếu mặt bếp đã tắt, thực hiện thao tác phím lại. - Chạm một phím thao tác trong 3 giây hoặc hơn. (Ngoại trừ các thao tác chạm và giữ yêu cầu chạm liên tục 3 giây hoặc hơn, như thay đổi hẹn giờ nhanh)
 (Nhấp nháy) Tự động ngừng nấu khi phát hiện không có nồi Tự động ngừng nấu khi nồi quá nhỏ	- Không có nồi đặt trên mặt bếp. - Nồi đã được bỏ ra trong khi đun. - Không có nồi đặt ở giữa mặt bếp. - Sử dụng nồi không tương thích. (T.10) - Một công cụ nhà bếp bằng kim loại, chẳng hạn như dao hoặc thìa, được đặt ở mặt trên. *Nếu các điều kiện trên không được khắc phục, màn hình hiển thị và nguồn sẽ tắt trong 1 phút.

■ Nếu quý vị không thể giải quyết các vấn đề trên, hoặc bất kỳ lỗi  xuất hiện, liên hệ trung tâm dịch vụ.
→Tắt nút nguồn và cầu dao. Liên hệ người bán nơi quý vị mua thiết bị hoặc đại lý dịch vụ để biết chi tiết về 2 chữ số “H” sau.

Lưu ý
• Để có danh sách liên hệ trung tâm dịch vụ, tham khảo Phiếu bảo hành.

Thông số kỹ thuật/Cơ chế nấu IH

	KY-C227D	KY-A227D
Nguồn cấp điện	Một pha 220 V ~ 50 Hz	
Công suất tiêu thụ	2800 W	
Công suất tiêu thụ dự phòng (khoảng)	0,8 W *Khi tắt nguồn chính	
Kích cỡ (khoảng)	Dài 742 × Rộng 400 × Cao 107 mm	
Trọng lượng (khoảng)	10,7 kg	10,4 kg
Điều chỉnh mức nhiệt (khoảng)	Điều chỉnh 9 mức 120 W đến 2800 W tương đương	• Bếp trái: Điều chỉnh 9 mức (120 W đến 2800 W tương đương) • Bếp phải: Điều chỉnh 8 mức (120 W đến 1800 W tương đương)
Điều chỉnh nhiệt độ rán (khoảng)	Điều chỉnh 5 mức 140 °C đến 230 °C	—
Điều chỉnh nhiệt độ rán kỹ (khoảng)	Điều chỉnh 7 mức 140 °C đến 200 °C	—
Menu nấu cháo	4 suất hoặc 2 suất	
Hẹn giờ nấu	1 phút đến 9 giờ 30 phút	

■ Sử dụng đồng thời cả bếp phải và bếp trái

Nếu sử dụng đồng thời cả bếp phải và bếp trái, có thể điều tiết khả năng sinh nhiệt của mặt bếp như sau để hạn chế tổng công suất tiêu thụ.

- Chỉ báo mức nhiệt không thay đổi nhưng khả năng sinh nhiệt yếu đi.
- Mức nhiệt tự động giảm đi một hoặc vài mức.
- Không thể tăng mức nhiệt.

→ Nếu yêu cầu mức nhiệt cao, tránh sử dụng đồng thời cả bếp phải và bếp trái, hoặc giảm mức nhiệt của một trong hai mặt bếp.

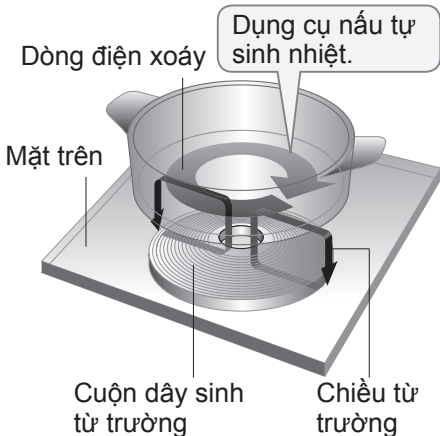
■ Ví dụ về hiệu quả tiết kiệm năng lượng khi thao tác

ECONAVI (Riêng KY-C227D)

Tiết kiệm năng lượng xấp xỉ 10 % khi nấu 3 chiếc bánh xèo (đường kính 15 cm, rán 6 phút một mặt/2 phút mặt kia) theo hàng sử dụng menu rán. (Năng lượng tiêu thụ so với “Menu rán: 160 °C” và “Menu nấu thường: mức nhiệt 4”)

- Điều kiện tính toán để tiết kiệm năng lượng
 - Công suất tiêu thụ trung bình được tính bằng KY-C227D (Dữ liệu đo thực tế do Panasonic cung cấp)
 - Chảo có đường kính để 18 cm, sử dụng chảo Panasonic chuẩn.
- Hiệu quả tiết kiệm năng lượng thay đổi tùy thuộc vào khối lượng nấu, kích cỡ và vật liệu của chảo.

Cơ chế nấu IH



IH (sinh nhiệt cảm ứng điện từ) làm nóng dụng cụ nấu bằng cách làm cho dụng cụ nấu tự sinh nhiệt.

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.

Panasonic Corporation
Trang Web: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2015

In tại Nhật Bản