

Panasonic®

Operating / Installation Instructions

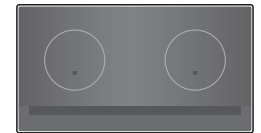
Induction Heating Cooktop

For domestic use

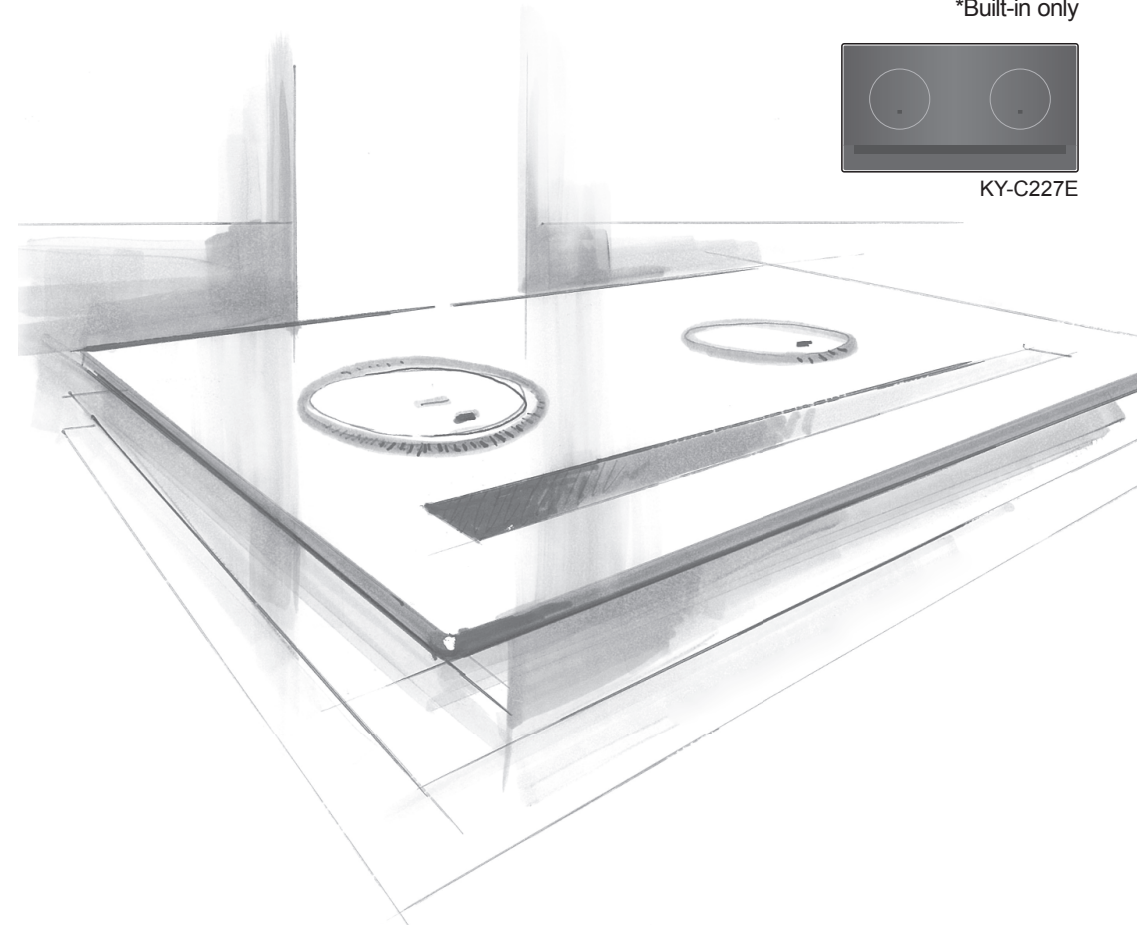
Model No. **KY-C227E**

KY-A227E*

*Built-in only



KY-C227E




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

© Panasonic Corporation 2019

Printed in Japan

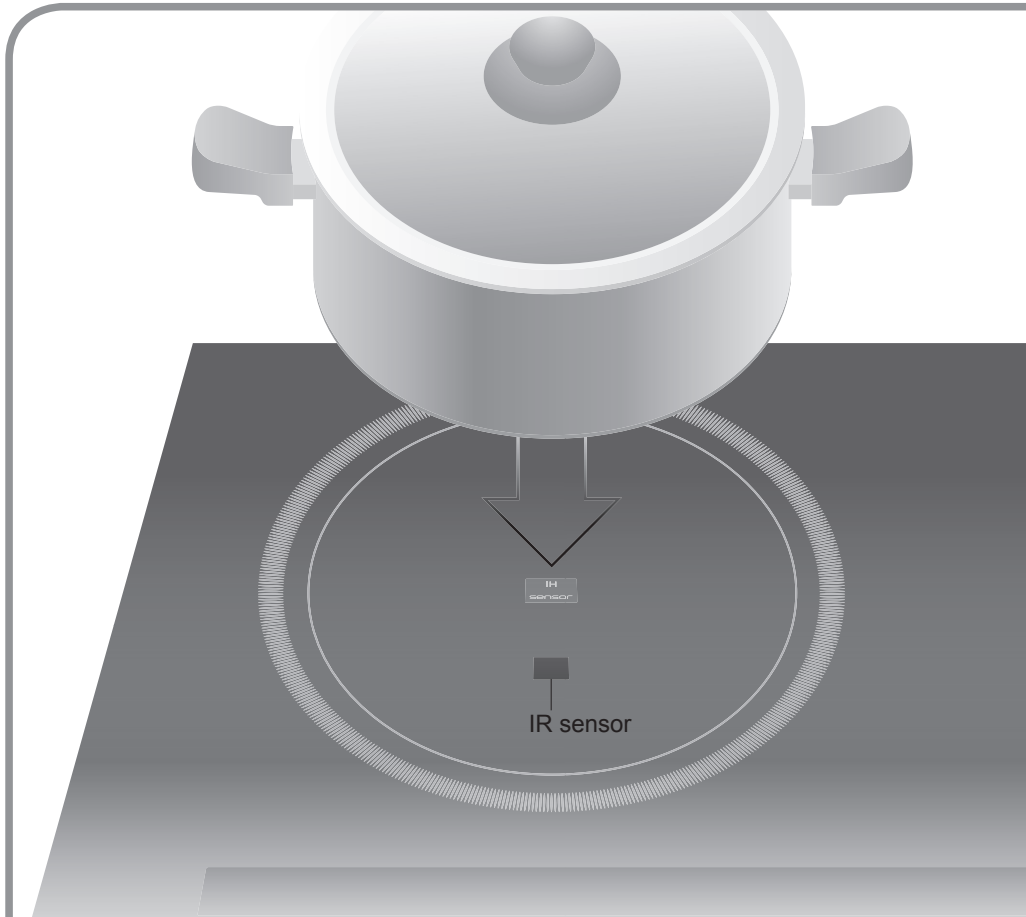
Thank you for purchasing this Panasonic appliance.
This appliance is intended for household use only.
KY-C227E can be selected as free-standing or built-in.
KY-A227E is for built-in only.
Please read these instructions carefully before using the appliance.
Keep Operating/Installation Instructions and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

ENGLISH

 ZY02MG382
H0619M2079

IR sensor eases your cooking

Contents



Place the cookware in the centre of the cooking zone.

The IR sensor must be covered to operate properly.

What is the IR sensor?

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



Pan-frying Mode

Cooks delicious food without burning due to overheating



Deep-frying Mode

Automatically maintained temperature makes food crispy and tasty.

IH (Induction Heating) features

Safe

Flameless, comfortable cooking with less rise in room temperature



Clean

Flat top plate for easy care



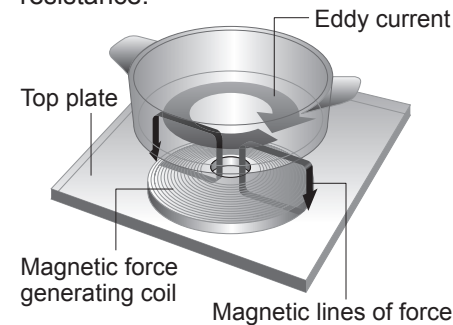
Efficient

Highly efficient and energy-saving heating



IH Cooking Mechanism

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



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

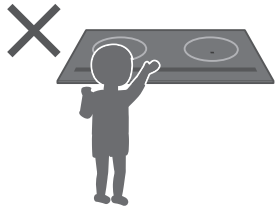
Basics	12	Usage
Heating Mode	13	
Pan-frying Mode (KY-C227E only)	14	
Deep-frying Mode (KY-C227E only)	15	
Congee Mode	16	
Timer	18	

Cleaning	19	Care
Error Indications	20	
Troubleshooting	22	
Specifications	31	

Installation (For installer)	25	Installation
------------------------------	----	--------------

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.

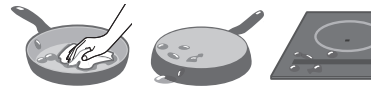
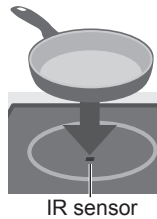
To avoid fires from overheated oil




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

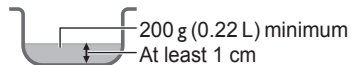
For proper function of the IR sensor

- Cover the sensor.
- Wipe water off.



For deep-frying (KY-C227E only):

- Use .
- Observe the amount of oil.



To avoid injuries or burns caused by bumping



- Stir liquids before heating.



To avoid fire, explosion or electric shock



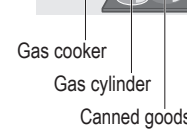
- Do not apply excessive pressure. It may crack the top plate.



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



- **Danger of fire:** Do not store items on the cooking surfaces.



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

To avoid injuries or burns



- **CAUTION:** Hot surfaces

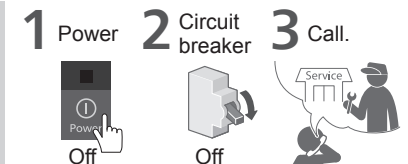
- Do not touch the top plate.



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

In case of a malfunction or breakdown

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










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

Safety Precautions


CAUTION

To avoid fire or accidents

- 
 - If you are wearing a medical device, such as a pacemaker, consult your doctor. The operation of the appliance may affect the medical device.
- 
 - **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 
 - Do not use the appliance for purposes other than cooking.
- 
 - Do not place paper or dish towels under the cookware.
- <KY-C227E only>
For deep-frying:


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

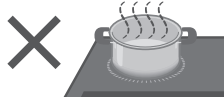
To avoid injuries or burns

- 
 - Ensure the cookware is stable.
- <KY-C227E only>
For deep-frying:

 - Do not bring your face close to the cookware.

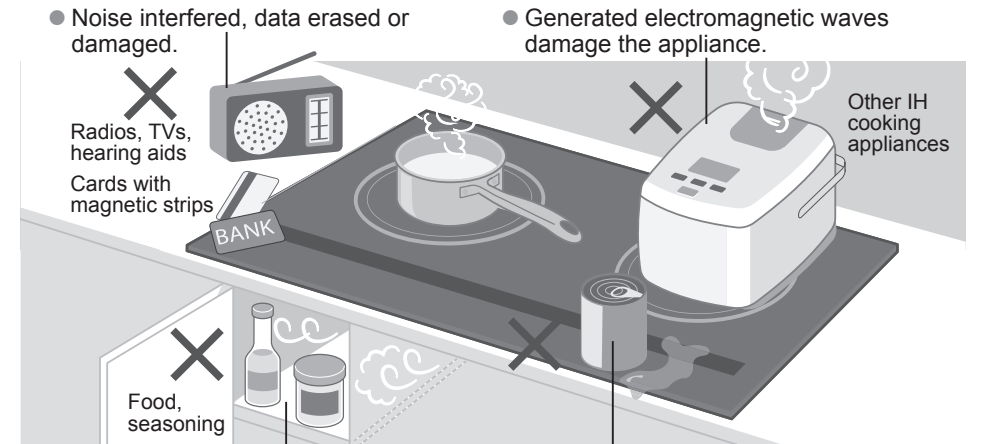
Splattering hot oil

To avoid damage to the cookware

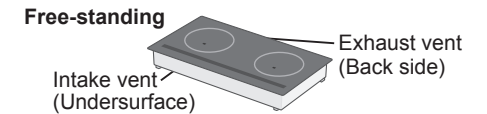
- 
 - Do not heat empty cookware.
 - Do not overheat ingredients.

General Precautions



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



- Noise interfered, data erased or damaged.
- Generated electromagnetic waves damage the appliance.
- They may be spoiled by the exhaust heat.
- The operation panel key may malfunction.
- 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.



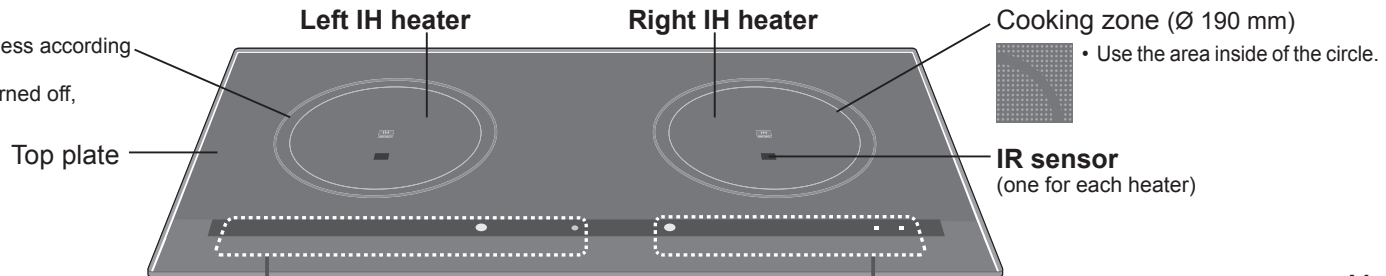
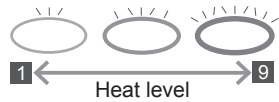
Safety features

Heating stops.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Overheating prevention (P.23) Heating power is reduced automatically when the bottom of the cookware overheats.
The main power turns off.	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Hot surface warning (P.9) 
Locks all operations.	<ul style="list-style-type: none"> ● Child lock (P.9) 

Part Names / Functions

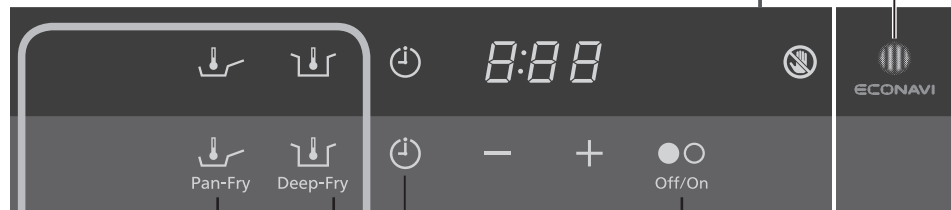
Luminous circle (KY-C227E only)

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



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

Operation panel



Pan-frying mode (P.14)



Pan-frying with temperature setting

- Timer: ✓

Deep-frying mode (P.15)



Deep-frying with temperature setting

- Timer: N/A

<KY-C227E only>

Heating mode (P.13)



For basic cooking

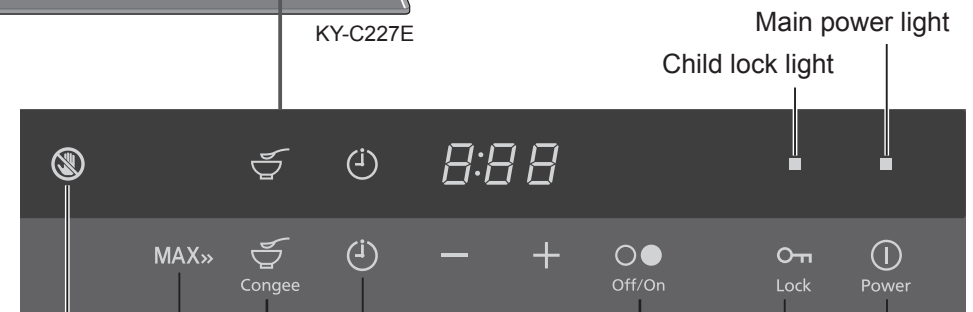
- Timer: ✓

ECONAVI (KY-C227E only)

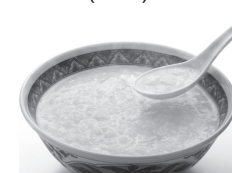


The IR sensor regulates the set temperature by quickly detecting the temperature change of the oil or the bottom of the cookware.

- It works even if the size or material of the cookware, or the amount of food, changes.
- Example of energy-saving effect (P.31)



Congee mode (P.16)



Automatic congee cooking

- Timer: Automatic

Heating mode (P.13)

MAX key (KY-C227E only)

- Touch to set the heat level of the right cooking zone to 9. The level may be 9 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.



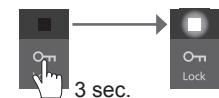
Main power light
 Child lock light

Main power key (P.12)

Child lock key

When the main power is on:



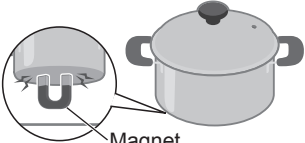


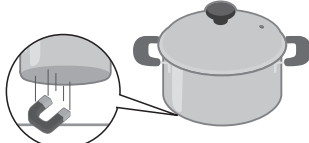



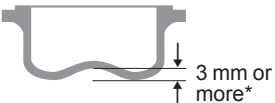

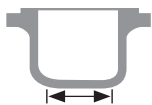
- To lock all operations



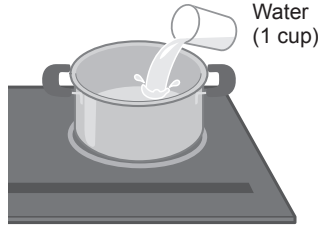
- To unlock

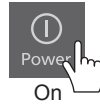



Suitable Cookware

	✓ Compatible	✗ Incompatible
Material	<ul style="list-style-type: none"> ● Iron / Cast iron  ● Enamelled iron  ● Magnetic stainless steel  	<ul style="list-style-type: none"> ● Aluminum / Copper  ● Heat-resistant glass / Ceramic and earthenware  ● Nonmagnetic stainless steel  <p>Not heatable or heating power may be reduced</p>
Bottom shape	<ul style="list-style-type: none"> Flat  	<ul style="list-style-type: none"> Round  Legged  Curved  <p>*The safety feature may not function properly, heating power may be reduced, or the cookware may not be heated.</p>
Size	<ul style="list-style-type: none"> 12 cm or over  	<ul style="list-style-type: none"> Under 12 cm 




How to check compatibility

- 

Water (1 cup)
- 

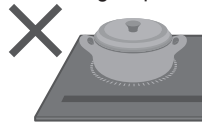
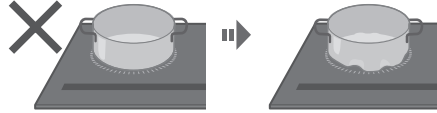
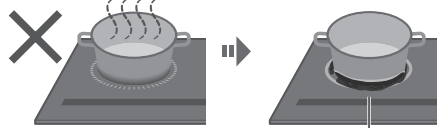
Power On
- 




Off/On On

 -  : ✓
 -  : ✗
- 

Off/On Off

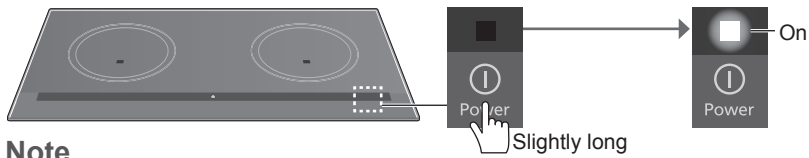
Note

- 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.

Melted enamel
- Using  or  (KY-C227E only)
 - Depending on the type, material, and the bottom shape and size of the cookware:
 - The actual oil temperature may vary from the set temperature.
 - Preheating may take longer.
 - Heating may stop.
- Using  has other restrictions. (P.16)

Basics

How to turn on the power

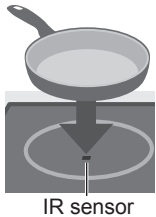


Note

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

Cooking tips

- Cover the sensor.

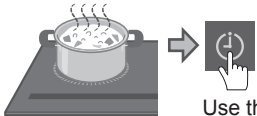


IR sensor

- Wipe water off before cooking.



- When heating more than 45 minutes

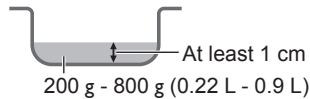


Use the timer.
(P.18)

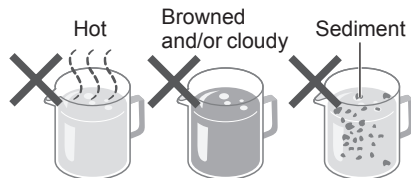
- When using  (KY-C227E only)

For proper function of the temperature control:

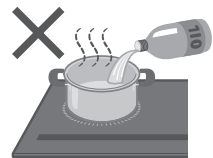
- Observe the amount of oil.



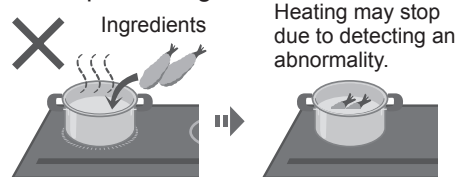
- Do not use these oil.



- After preheating starts



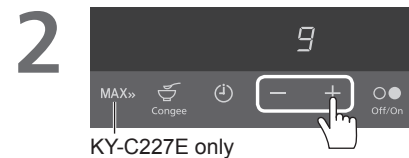
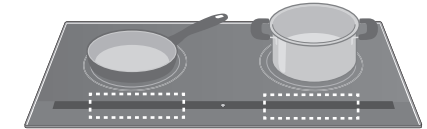
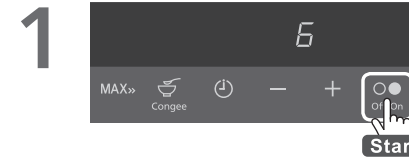
- When preheating



Heating Mode





For basic cooking

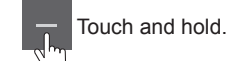


KY-C227E only



- Heat level range:  - 

- To lower the level rapidly:

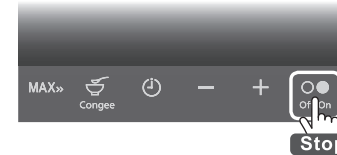


- To raise the level to max (P.9):



- **Timer**  (P.18)

- 3 When the cooking is completed:



Heat level adjustment guideline

Low			Medium			High		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
75 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2800 W
Keep warm			Simmer			Boil, steam or stir-fry		
Thick soup			Light soup			Pasta, vegetables		
Reheat			Pan-fry slowly*			Steamed meat bun		
Ingredients			Hamburger steak			Vegetables		
Heating may stop due to detecting an abnormality.						Boil quickly		
						Hot water		
						Pan-fry quickly*		
						Steak		

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

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

Pan-frying Mode (KY-C227E only)



Pan-frying with the temperature setting

1

Start

2

• Temperature range: **140 - 230**

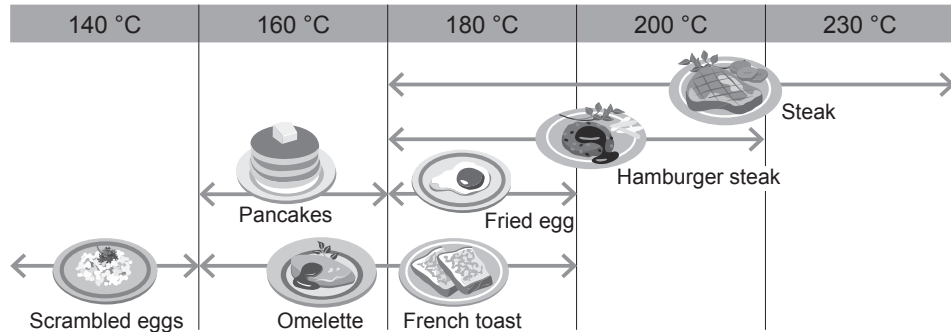
Preheating is completed.

■ **Timer** (P.18)

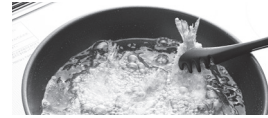
3 When the cooking is completed:

Stop

Temperature adjustment guideline



Deep-frying Mode (KY-C227E only)



Deep-frying with the temperature setting

1

Start

2

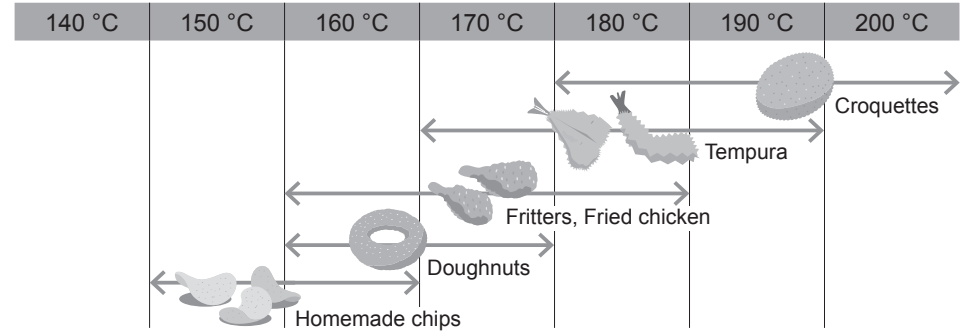
• Temperature range: **140 - 200**

Preheating is completed.

3 When the cooking is completed:

Stop

Temperature adjustment guideline



Congee Mode



Cooking congee automatically

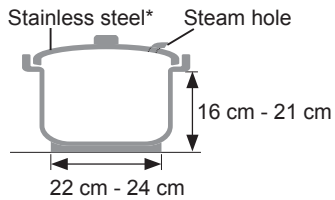
(For 4 or 2 servings)

- 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.

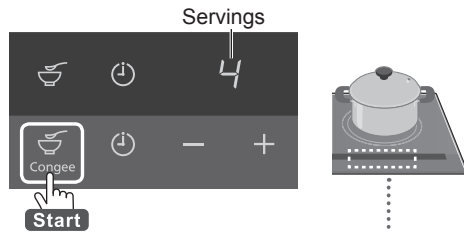


- When the top plate is hot



After cooled down.

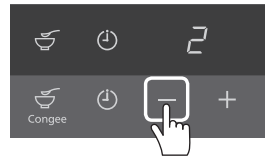
1



Start

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

■ For 2 servings

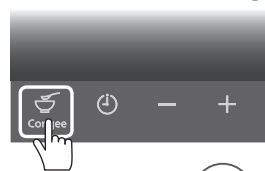


■ To cook less thickened congee (Reduce cooking time)



- 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.

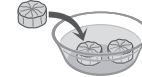
Cooking steps

1

Preparation

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

Dried scallops



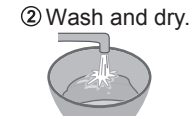
- The water will be needed in step 2.



Chicken



① Remove skin and fat.



② Wash and dry.



③ Rub in.

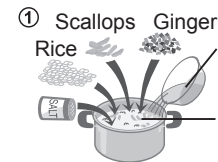
Rice



Wash rice and drain the water.

2

Put the ingredients into the pot.



① Scallops Ginger Rice

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

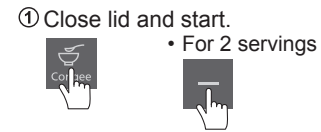
②



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

3

Start cooking.



① Close lid and start.
● For 2 servings

② Stir occasionally to prevent scorching.



Heating stops automatically



① Stir. As you like

② Flake the chicken.

Note

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

Note

- When boiling over Let out the steam.



- To check number of servings



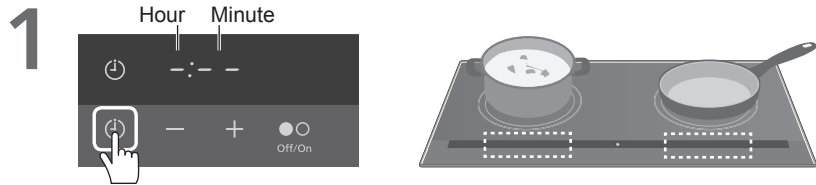
- When the room temperature is low Congee may not be as thick.

⇒ Simmer it again.



Timer

Timer can be set for



2

Setting range: **0:01 - 9:30**

Touch and hold to change rapidly.

Time setting:

- By 1 min. **0:30** **9:00**
- By 5 min. **1:00** **8:30**
- By 10 min. **3:00**
- By 30 min. **9:30**

To cancel

- Set the timer to **--:--**.



Note

- To check the remaining time



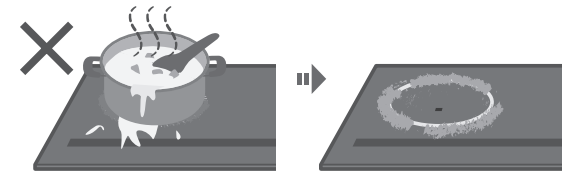
- To check the set temperature



Cleaning

Always keep the appliance clean.

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



CAUTION

- Before cleaning

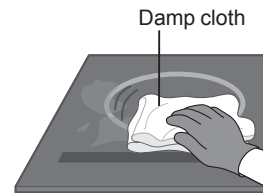


- Do not use a steam cleaner.

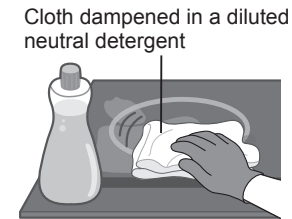
Water may get into the electrical components and cause a malfunction.



Light stains



Oil stains



Heavy stains



Note

- Be sure to remove stains.

Stain will be scorched and stuck on the top plate.



- Free-standing appliance

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

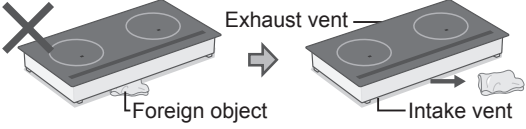
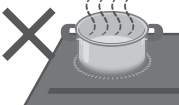

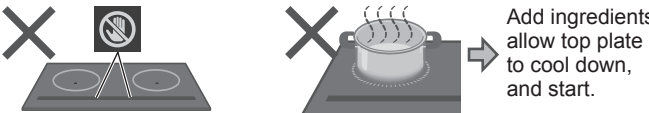
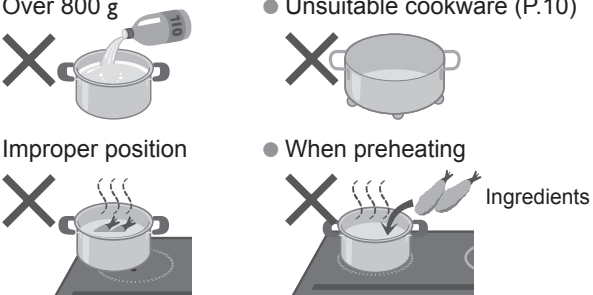


Error Indications





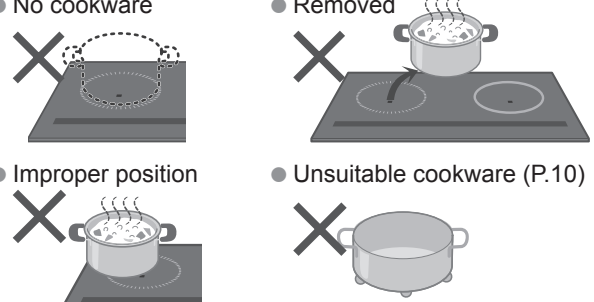

If any of the following error indication appears, check the cause and resolve.

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




• Also  can clear the **U19** indication, and  can clear the **U33** or **U34** indication.

Indication	Possible cause
U04	<ul style="list-style-type: none"> ● Clogged intake and/or exhaust vent 
U13 U14	<p>Empty pot on the cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Empty pot is heated.  <p>*This function may not operate properly, depending on the type of pot, or if the heat level is low.</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ● When deep-frying, oil was heated by Heating mode.  <p>Be sure to use the Deep-frying mode. (KY-C227E only)</p>
U19	<p>When using Congee mode</p> <ul style="list-style-type: none"> ● The top plate is hot. ● Empty pot  <p>Add ingredients, allow top plate to cool down, and start.</p>
U33 U34	<p>When using Deep-frying mode</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Over 800 g ● Unsuitable cookware (P.10) ● Improper position ● When preheating 

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






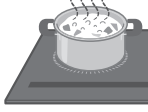




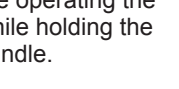






Indication	Possible cause
U16	<ul style="list-style-type: none"> ● Stains on the operation panel  <p>Water, ingredients or foreign objects</p> <p>①  ② Set the appliance again as required.</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ● Improper operation  <p>Operation keys More than 3 sec.</p>
	<p>No cookware is detected*</p> <ul style="list-style-type: none"> ● No cookware ● Removed ● Improper position ● Unsuitable cookware (P.10) 
	<p>Small object on the cooking zone*</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Metallic objects  <p>*The power shuts off in 1 minute under the conditions above.</p>







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

- 1 Power**  Off
- 2 Circuit breaker**  Off
- 3 Call.** 

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

Troubleshooting

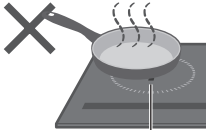
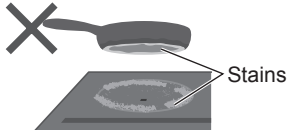
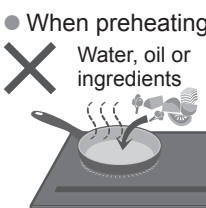
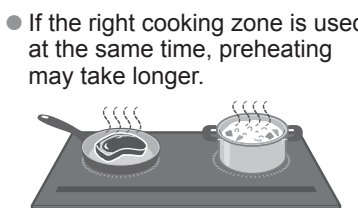

Symptom	Possible cause
■ Power Source	
The main power cannot be turned on.	The power cannot be easily turned on to prevent unintended operation.  Slightly long
	 Locked (P.9)  3 sec. Unlock
The main power turns off.	Main power auto shut-off  On No operation for 1 min. 
Heating stops while cooking.	No operation for a long time  No operation for 45 min.  Heating stops.
	<ul style="list-style-type: none"> To simmer for a long time:   Use the timer. (P.18)
■ Operation Panel	
Key operation is disabled.	<ul style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> Making various sounds Feeling vibrations when holding the handle Moving slightly  It is not a malfunction. Slightly move or replace the cookware.
	If the cookware is removed while heating, a short metallic sound may be heard. 
After the main power is turned off, sound from the fan can still be heard.	The cooling fan operates while the inside of the appliance is hot. When the appliance cools down, it will automatically stop.
■ Heating Power	
Heating power is weaker.	Overheating prevention Heating power will be reduced automatically without changing the heat level indication.  Heating power returns to normal after the cookware cools down. 
	Ceramic and earthenware (P.10)  *Do not use ceramic and earthenware, even if they are made for induction heating.
When using the both cooking zones together: <ul style="list-style-type: none"> Heating power or the indication level decreased. The heat level cannot be increased. 	Heating power is automatically regulated to restrict overall power consumption. (P.31)  To increase the heat level, avoid using the both cooking zones together, or reduce the heat level of either of cooking zone.

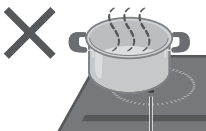
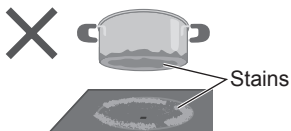
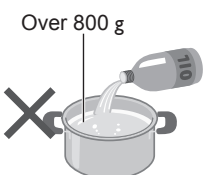


Troubleshooting

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

■ Pan-frying Mode (KY-C227E only)

<ul style="list-style-type: none"> • Preheating takes too long. • The actual temperature is different from the set temperature. 	 <p>IR sensor is not covered. (P.4)</p>	 <p>Stains</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • When preheating  <p>Water, oil or ingredients</p>	<ul style="list-style-type: none"> • If the right cooking zone is used at the same time, preheating may take longer. 
	<p>The temperature on the bottom of the pan may vary from the set temperature depending on the type of the pan.</p>  <p>Adjust the temperature as required.</p>	

■ Deep-frying Mode (KY-C227E only)

<ul style="list-style-type: none"> • Preheating takes too long. • The actual temperature is different from the set temperature. 	 <p>IR sensor is not covered. (P.4)</p>	 <p>Stains</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Over 800 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Unsuitable oil  <p>Hot Browned and/or cloudy Sediment</p>
	<p>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.</p>  <p>Adjust the temperature as required.</p>	

Installation

(For installer)

Contents

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

! Important

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

Safety Precautions

⚠ WARNING

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

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a qualified person in order to avoid hazards.
- Electrical work must be performed by a legally certified electrician.
- Before installation, make sure to turn off the circuit breaker.
- Install a 230-240 V / 13 A dedicated single-phase circuit with an earth leakage circuit breaker for the power supply to avoid abnormal overheating of the electric wire.
- This appliance must be properly earthed following the electric laws.
- The earth line must not be connected to a gas pipe, water pipe, earth of lightning rod or telephone.
- The power cord must be correctly connected to ensure the integrity of the connection.
- Do not step on the appliance, or drop heavy items on top of it.
- Do not disassemble, repair or modify the appliance. (Ex. Disassembling the top plate)

⚠ CAUTION

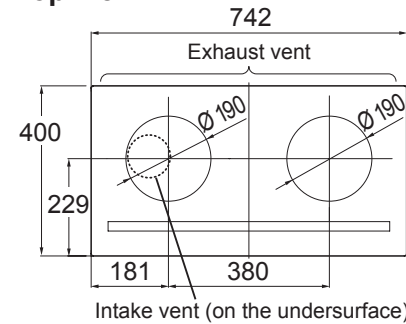
To avoid fire, deformation or discolouration

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

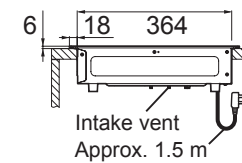
Dimensions

(unit: mm)

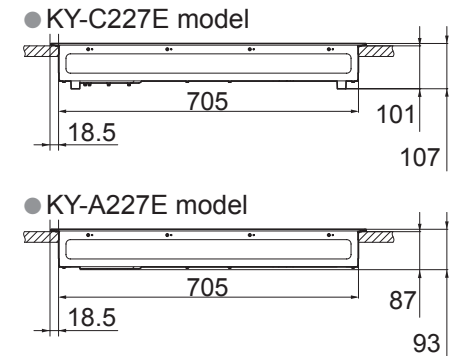
■ Top view



■ Side view

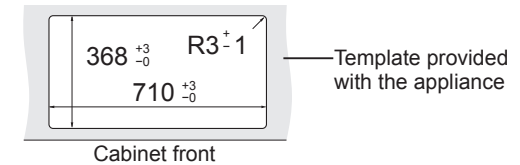


■ Front view



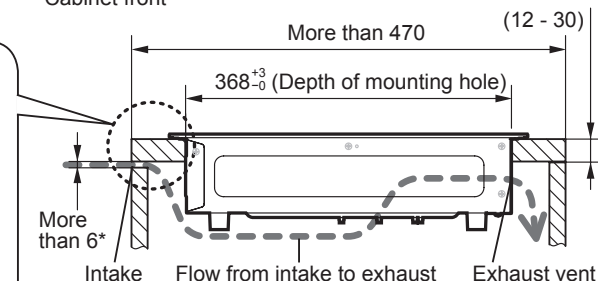
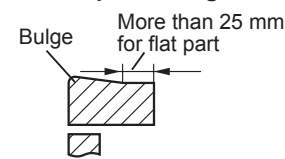
Related Dimensions (Built-in)

■ Countertop cutout

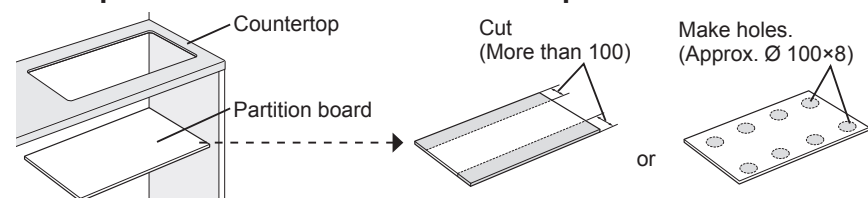


■ Cabinet

Countertop with bulge in front



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



Installation Location

- Observe related laws for installation.

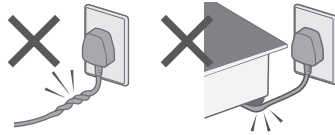
Wall and ceiling	Built-in			Free-standing		
	Minimum clearance (unit: cm)			Minimum clearance (unit: cm)		
	(A)	(B)	(C)	(A)	(B)	(C)
Incombustible*1	0	70	0	1*2	70	0
Combustible	5	100	5	5	100	5

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

*2 An exhaust vent is provided on the back of the appliance.


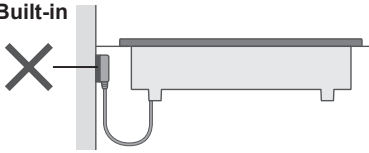

Electrical Work

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



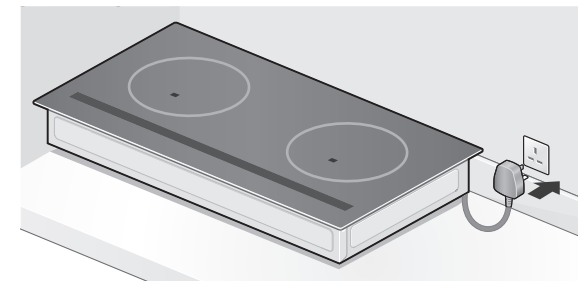
WARNING

- Provide socket wiring for single-pole earthing.

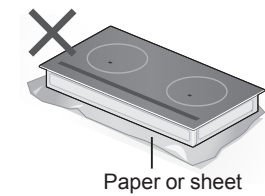
Dedicated circuit	<ul style="list-style-type: none"> Single-phase 230-240 V/13 A (with a circuit breaker) Electric wire for house wiring: Single wire of at least 2.0 mm in diameter *Stranded wire of at least 3.5 mm² can also be used for the wall socket (box type).
Earth leakage circuit breaker	<ul style="list-style-type: none"> Rated current: 20 A Rated sensitivity current: 30 mA *In accordance with the electrical wiring rules, incorporate the breaker and the earth leakage circuit breaker in the home electrical wire.
Wall socket	<ul style="list-style-type: none"> Type of socket:  250 V/13 A type Installation location <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Built-in</p>  <p>Install the socket where the plug can be disconnected.</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Free-standing</p>  </div> </div>

Installing the Appliance

Free-standing (KY-C227E only)

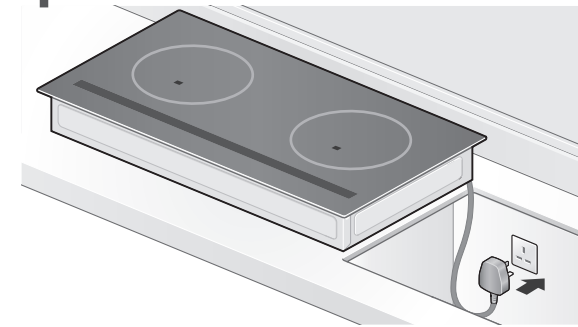


- Do not place.

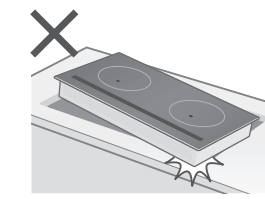


Built-in

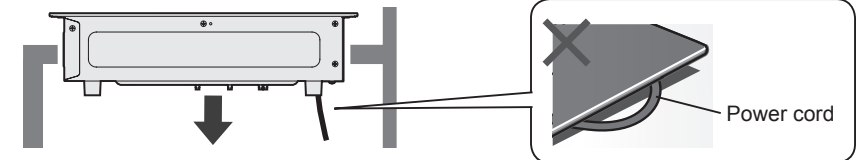
- Insert the plug to the socket.



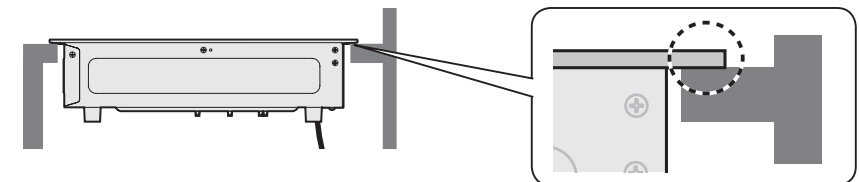
- Do not drop.



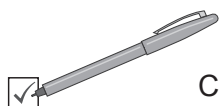
- Insert horizontally.



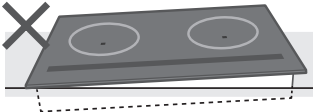
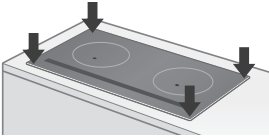

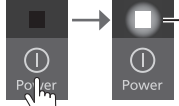

- Make sure there is no space between the countertop and the top plate in the front, back, left and right.



Post-installation Checklist



Check and mark off the following items.

Installation	<ul style="list-style-type: none"> ● Not tilted  ● Securely inserted • Press lightly and make sure the corner of the top plate is not lifted up.  ● Clean  	<input type="checkbox"/>
Electrical work	<ul style="list-style-type: none"> ● The power supply is a single phase, 230-240 V. ● The earth has been installed. ● The earth leakage circuit breaker has been installed. 	<input type="checkbox"/>
Electrical test	<p>1  Check if the light is on.</p> <p>2  Check if the indication is flashing.</p>	<input type="checkbox"/>

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

I hereby certify that installation has been completed.

Signature of installer

Specifications

	KY-C227E	KY-A227E
Power supply	Single phase 230-240 V ~ 50 Hz	
Power consumption	2800 W	
Standby power consumption (approx.)	0.6 W *When the main power is off	
Dimensions (approx.)	(W) 742 × (D) 400 × (H) 107 mm	(W) 742 × (D) 400 × (H) 93 mm
Weight (approx.)	11.5 kg	11.4 kg
Heat level adjustment (approx.)	9-level adjustment 75 W - 2800 W equivalent	
Pan-frying temperature adjustment (approx.)	5-level adjustment 140 °C - 230 °C	-
Deep-frying temperature adjustment (approx.)	7-level adjustment 140 °C - 200 °C	-
Congee mode	4 servings or 2 servings	
Cooking timer	1 minute - 9 hours 30 minutes	

■ Using the both cooking zones simultaneously



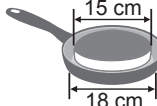


Heating power may be regulated automatically to restrict overall power consumption.

- Heating power weakens without changing the heat level indication.
- The heat level decreases by one or several.
- The heat level cannot be increased, even if touching **+**.

To increase the heat level, avoid using the both cooking zones together, or reduce the heat level of either of cooking zone.

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

Comparative mode	 160 °C	 Level 4
Calculation condition		<ul style="list-style-type: none"> • Cook 3 pancakes in a row with Panasonic standard pan. • Fry one side for 6 min. and the other side for 2 min.
Power consumption (approx.)	Saves approx. 23 % 147.5 Wh	191.5 Wh

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

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

Panasonic®

Arahan Pengendalian / Pemasangan

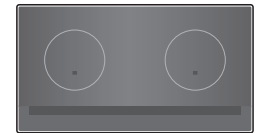
Dapur Pemanasan Induksi

Untuk kegunaan domestik

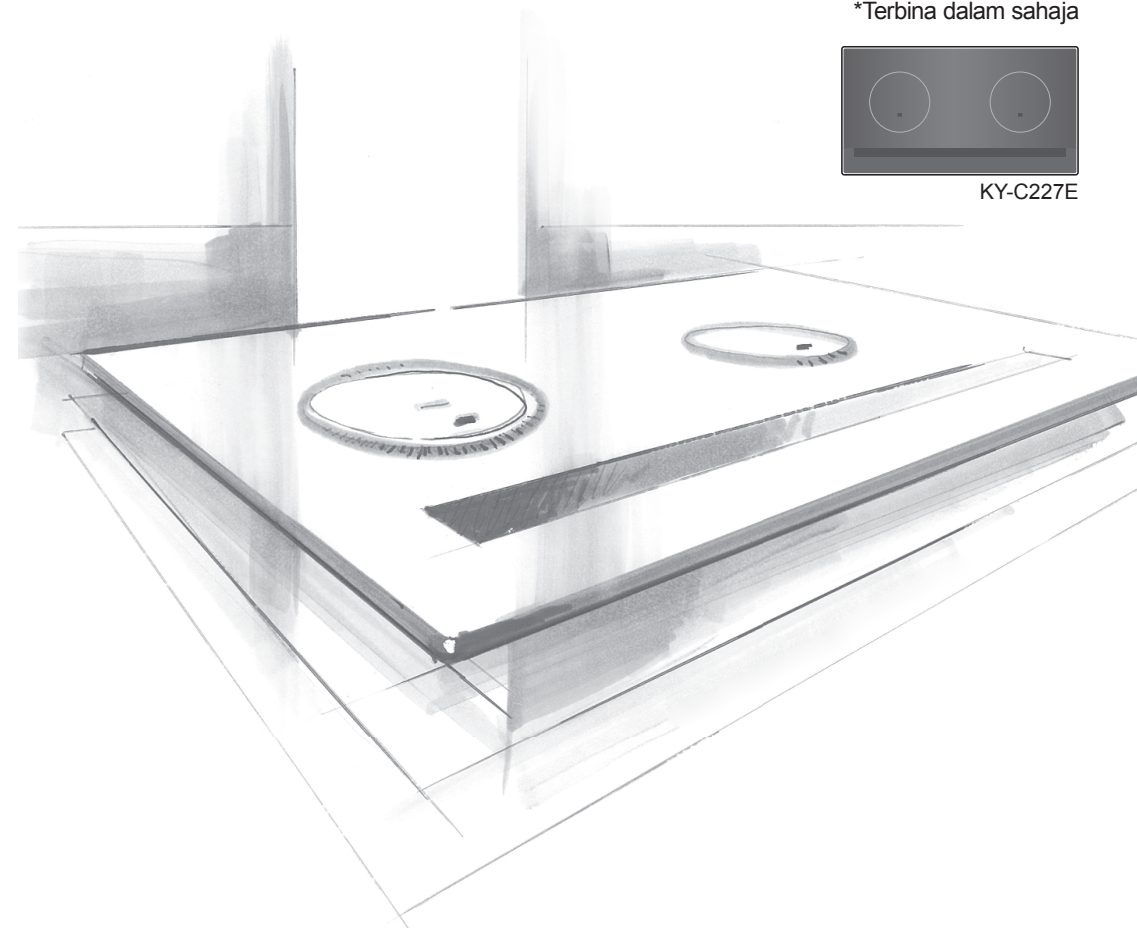
No. Model **KY-C227E**

KY-A227E*

*Terbina dalam sahaja



KY-C227E




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

© Panasonic Corporation 2019

Dicetak di Jepun

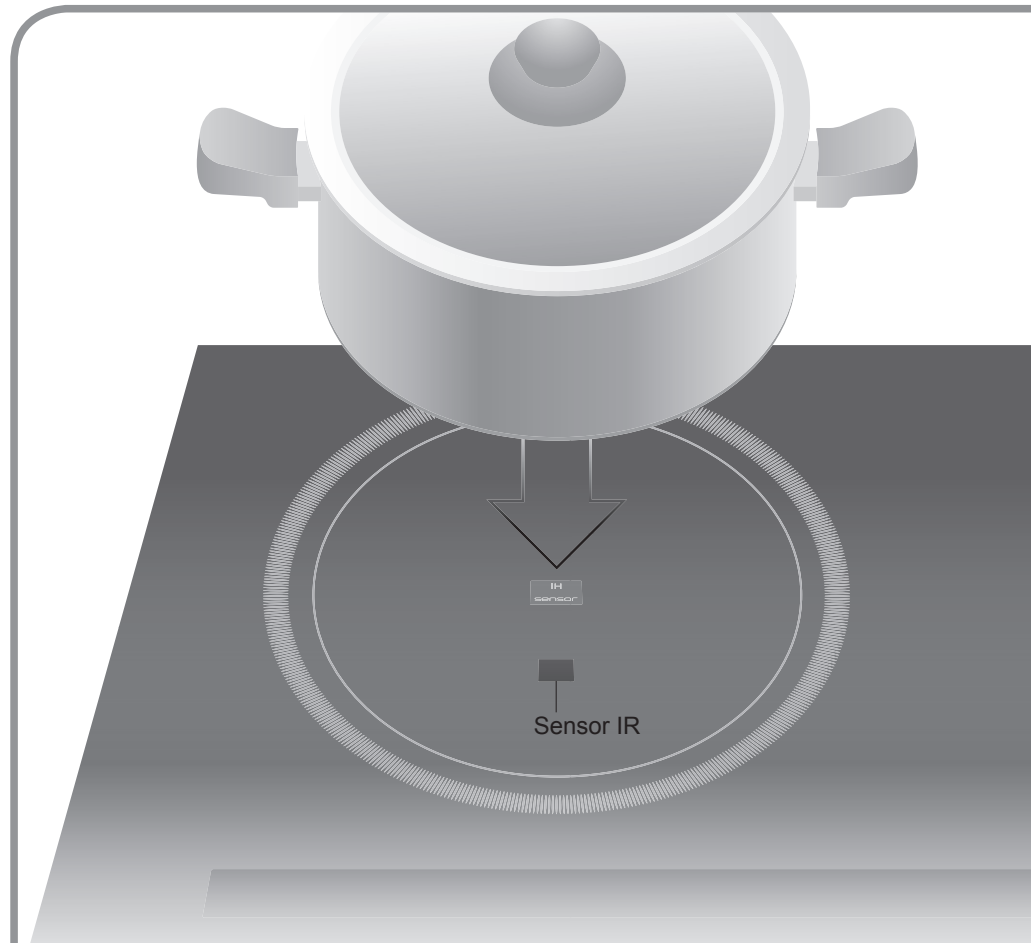
Terima kasih kerana membeli perkakas Panasonic ini.
Perkakas ini bertujuan untuk kegunaan rumah sahaja.
KY-C227E boleh dipilih sebagai berdiri bebas atau terbina dalam.
KY-A227E adalah untuk terbina dalam sahaja.
Sila baca arahan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas.
Simpan Arahan Pengendalian/Pemasangan dan Sijil Jaminan
untuk kegunaan masa depan.

BAHASA MELAYU

 ZY02MG382
H0619M2079

Sensor IR memudahkan masakan anda

Kandungan



Letakkan alat memasak di tengah zon memasak.

Sensor IR mesti ditutup untuk berfungsi dengan baik.

Apakah sensor IR?

Sensor IR menghalang kepanasan melampau dan memulihkan suhu ke tahap asal apabila suhu jatuh dengan menambahkan bahan.



Mod Goreng tohor

Masak makanan yang lazat tanpa hangus kerana kepanasan melampau



Mod Goreng jeluk

Mengekalkan suhu secara automatik membuatkan makanan rangup dan enak.

Ciri-ciri IH (Pemanasan Induksi)

Selamat

Tidak mudah terbakar, selesa memasak dengan kurang kenaikan dalam suhu bilik



Bersih

Plat atas rata untuk penjagaan mudah



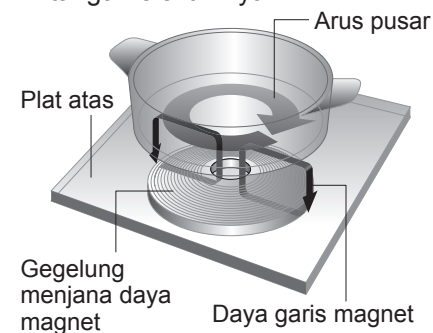
Cekap

Sangat cekap dan pemanasan penjimatan tenaga



Mekanisme Memasak IH

Daya garis magnet yang dihasilkan dalam gegelung magnetik, melalui alat memasak logam, mencetuskan arus pusing, dan kemudian alat memasak menjana haba dengan rintangan elektriknya.



Peringatan Keselamatan	4
Peringatan Am	7
- Ciri-ciri keselamatan	7
Nama Bahagian / Fungsi	8
Alat Memasak Yang Sesuai	10

Asas	12
Mod Pemanasan	13
Mod Goreng tohor (KY-C227E sahaja)	14
Mod Goreng jeluk (KY-C227E sahaja)	15
Mod Bubur	16
Pemasa	18

Pembersihan	19
Petunjuk Ralat	20
Penyelesaian Masalah	22
Spesifikasi	31

Pemasangan	25
(Untuk pemasang)	

Persewaan

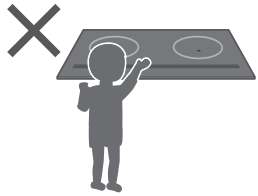
Penggunaan

Penjagaan

Pemasangan

Peringatan Keselamatan

⚠️ AMARAN



Perkakas ini tidak bertujuan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) dengan keupayaan fizikal, deria atau mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk tentang penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka. Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas. Jauhkan bayi dari perkakas.

Untuk mengelakkan kebakaran daripada minyak terlampau panas



- **AMARAN:** Memasak menggunakan lemak atau minyak di atas hob tanpa pengawasan boleh jadi berbahaya dan mungkin mengakibatkan kebakaran.
- Tetapkan pada **E** atau rendah lagi untuk prapemanasan.
- Jangan terlalu panaskan minyak.
- Jangan menggoreng jeluk dengan model KY-A227E. KY-A227E tidak mempunyai fungsi kawalan suhu menggoreng celur dan boleh menyebabkan kebakaran kerana minyak terlebih panas.

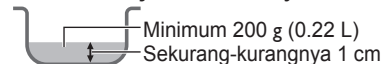
Untuk fungsi sensor IR yang betul

- Tutup sensor.
- Lap air.



Untuk goreng jeluk (KY-C227E sahaja):

- Guna Deep-Fry.
- Perhatikan jumlah minyak.



Minimum 200 g (0.22 L)
Sekurang-kurangnya 1 cm

Untuk mengelakkan kecederaan atau melecur yang disebabkan oleh perlanggaran

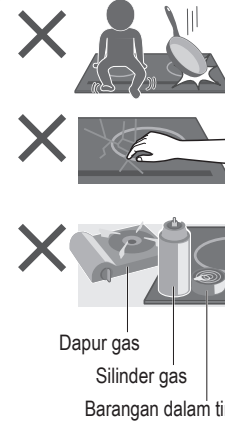


Cecair mungkin terpercik.

- Kacau cecair sebelum pemanasan.

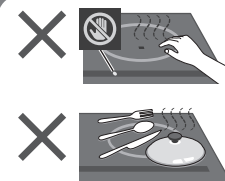


Untuk mengelakkan kebakaran, letupan atau renjatan elektrik



- Jangan gunakan tekanan berlebihan. Ia boleh meretakkan plat atas.
- **AMARAN:** Sekiranya plat atas retak, jangan sentuh. Matikan suis kuasa utama untuk mengelakkan kemungkinan renjatan elektrik.
- **Bahaya kebakaran:** Jangan simpan barang pada permukaan memasak.
- Jangan letakkan bahan mudah terbakar berhampiran perkakas.
- Selepas digunakan, matikan perkakas menggunakan kawalannya dan jangan bergantung pada pengesan periuk (ciri-ciri keselamatan).
- Matikan pemutus litar apabila tidak menggunakan perkakas untuk jangka masa yang panjang.
- Jangan memisahkan, membaiki atau mengubah suai perkakas sendiri.

Untuk mengelakkan kecederaan atau melecur



- **PERINGATAN:** Permukaan panas
- Jangan sentuh plat atas.
- Objek logam seperti pisau, garpu, sudu, penutup dan kertas aluminium tidak boleh diletakkan di atas permukaan hob kerana ia boleh menjadi panas.

Jika berlaku kepincangan atau kerosakan

- Bau hangus
- Merasa elektrik melalui plat atas
- Plat atas retak
- Kord kuasa yang sangat panas
- Kuasa mati apabila kord dialihkan.

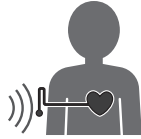





Jika kord kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.


Peringatan Keselamatan

⚠ PERINGATAN


Untuk mengelakkan kebakaran atau kemalangan

- 
 - Jika anda memakai peranti perubatan seperti perentak jantung, dapatkan nasihat doktor anda. Pengendalian perkakas boleh menjejaskan peranti perubatan.
- 
 - **PERINGATAN:** Proses memasak perlu diselia. Proses memasak jangka pendek perlu diselia secara berterusan.
 - Jangan gunakan perkakas untuk tujuan selain daripada memasak.
- 
 - Jangan letakkan tuala kertas atau pinggan di bawah alat memasak.
- 

<KY-C227E sahaja>
Untuk goreng jeluk:

 - Sekiranya minyak itu berasap,  Tutup.
 - Jangan gunakan minyak yang diprapanaskan oleh perkakasan lain. Sistem kawalan suhu minyak tidak akan berfungsi dengan baik.

Untuk mengelakkan kecederaan atau melecur

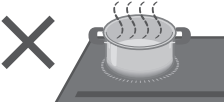
- 
 - Pastikan alat memasak stabil.

<KY-C227E sahaja>
Untuk goreng jeluk:

 - Jangan hampirkan muka anda ke alat memasak.

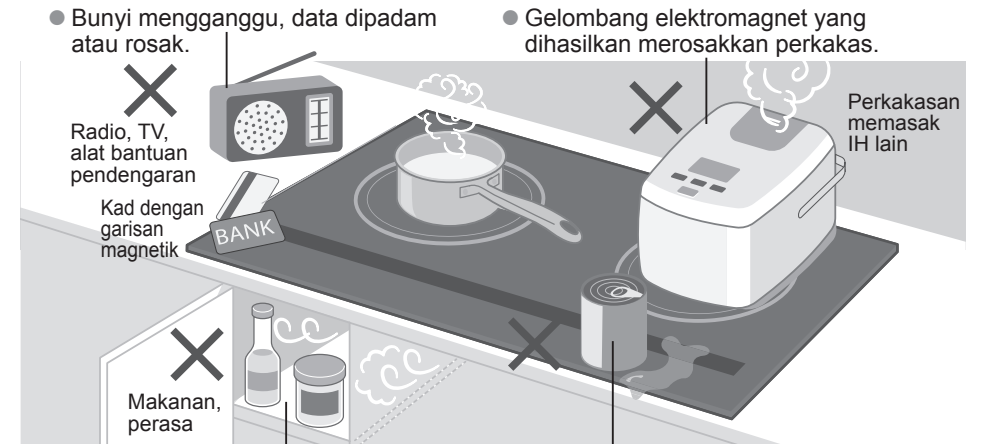
Percikan minyak panas

Untuk mengelakkan kerosakan pada alat memasak

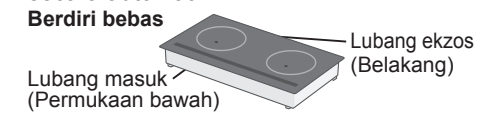
- 
 - Jangan panaskan alat memasak yang kosong.
 - Jangan terlalu panaskan bahan.

Peringatan Am



■ Jangan letakkan yang berikut berhampiran atau di plat atas.



- Bunyi mengganggu, data dipadam atau rosak.
- Gelombang elektromagnet yang dihasilkan merosakkan perkakas.
- Barang-barang tersebut mungkin akan dirosakkan oleh haba ekzos.
- Kekunci panel operasi boleh rosak.
- Perkakas tidak bertujuan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luar atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Jangan menghalang atau menyumbatkan.
 - Pengesan penyumbat penapis boleh diaktifkan dan perkakas boleh dimatikan secara automatik.



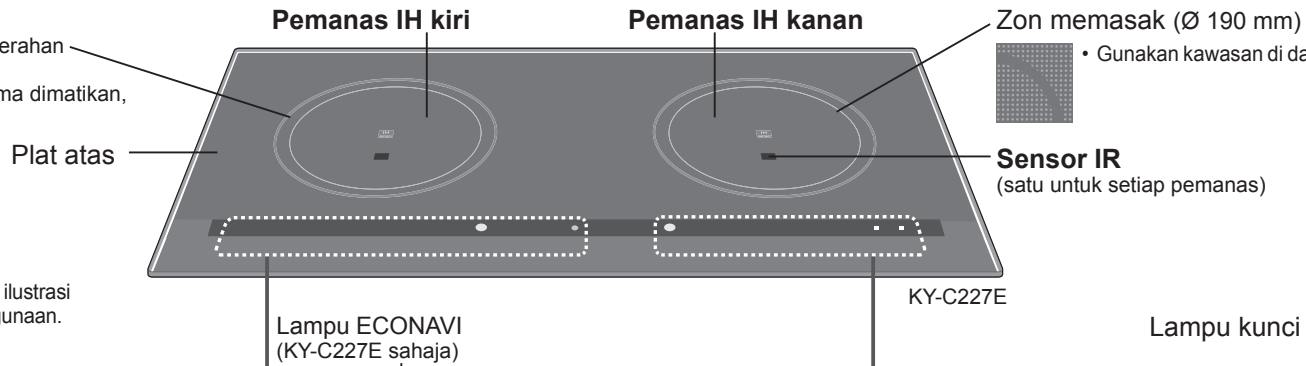
Ciri-ciri keselamatan

Pemanasan berhenti.	<ul style="list-style-type: none"> ● Periuk tidak dikesani (P.21) ● Objek kecil dikesan dalam zon memasak (P.21) ● Periuk kosong dikesan dalam zon memasak (P.20) ● Tiada operasi untuk jangka masa lama (P.22)
Kuasa pemanasan dikurangkan.	<ul style="list-style-type: none"> ● Pencegahan kepanasan melampau (P.23) Kuasa pemanasan dikurangkan secara automatik apabila bahagian bawah alat memasak terlalu panas.
Kuasa utama dimatikan.	<ul style="list-style-type: none"> ● Kuasa utama dimatikan automatik Kuasa utama dimatikan secara automatik jika 1 minit telah berlalu tanpa sebarang operasi.
Bercahaya apabila plat atas panas.	<ul style="list-style-type: none"> ● Peringatan permukaan panas (P.9) 
Mengunci semua operasi.	<ul style="list-style-type: none"> ● Kunci kanak-kanak (P.9) 

Nama Bahagian / Fungsi

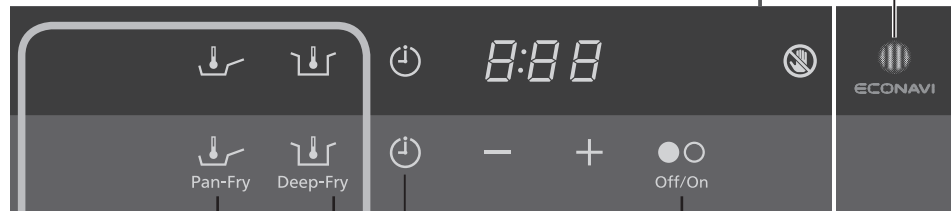
Bulatan bercahaya (KY-C227E sahaja)

- Bercahaya semasa pemanasan, dan berubah kecerahan mengikut tahap panas.
- Walaupun pemanasan dihentikan atau kuasa utama dimatikan, ia terus berkelip selagi plat atas panas.



*Untuk tujuan penerangan, paparan dan status cahaya ilustrasi di bawah adalah berbeza daripada ketika masa penggunaan.

Panel operasi



Mod Goreng tohor (P.14)



Goreng tohor dengan tetapan suhu

- Pemasa: ✓

Mod Goreng jeluk (P.15)



Goreng jeluk dengan tetapan suhu

- Pemasa: Tidak Berkenaan

<KY-C227E sahaja>

Mod Pemanasan (P.13)



Untuk masakan asas

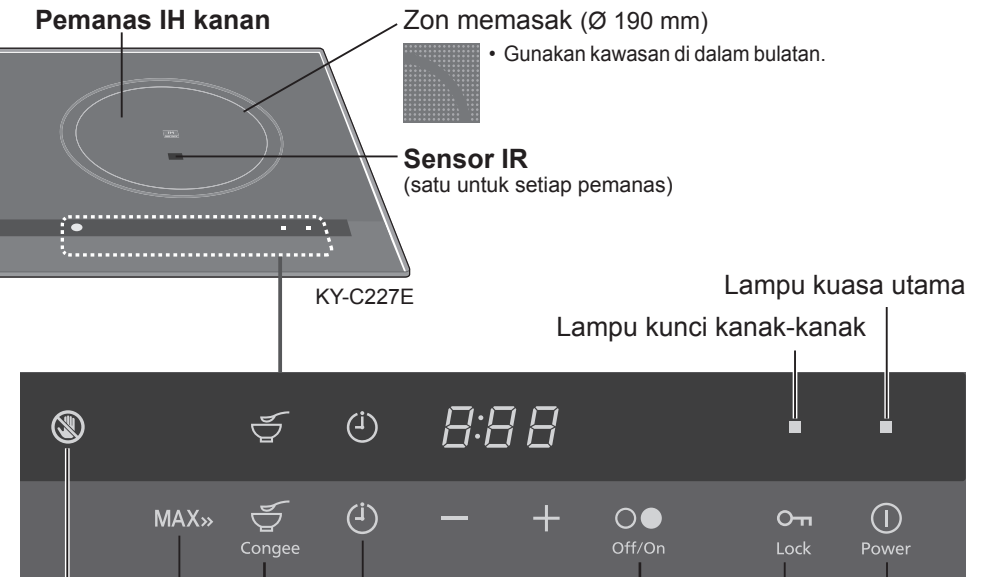
- Pemasa: ✓

ECONAVI (KY-C227E sahaja)



Sensor IR mengawal suhu yang ditetapkan dengan mengesan secara cepat perubahan suhu minyak atau bahagian bawah alat memasak.

- Ia berfungsi walaupun saiz atau bahan alat memasak atau jumlah makanan berubah.
- Contoh kesan penjimatan tenaga (P.31)



Mod Bubur (P.16)



Memasak bubur automatik

- Pemasa: Automatik

Mod Pemanasan (P.13)

Kekunci MAX (KY-C227E sahaja)

- Sentuh untuk menetapkan tahap haba zon memasak yang kanan kepada 9. Tahap mungkin 8 atau rendah lagi apabila zon memasak kiri sedang digunakan.

Peringatan permukaan panas (satu untuk setiap pemanas)

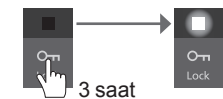
- Bercahaya apabila plat atas panas.
- Walaupun pemanasan dihentikan atau kuasa utama dimatikan, ia terus berkelip selagi plat atas panas.



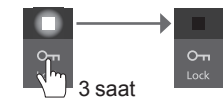
Kekunci kunci kanak-kanak

Apabila kuasa utama dihidupkan:



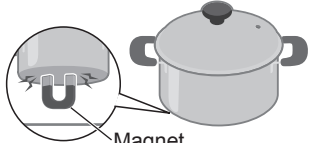


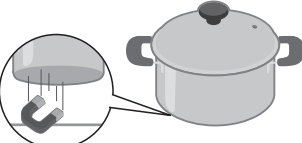


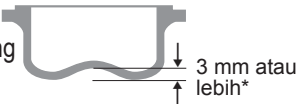


- Untuk mengunci semua operasi



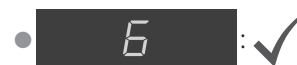
- Untuk membuka kunci



Alat Memasak Yang Sesuai

	✓ Serasi	✗ Tidak serasi
Bahan	<ul style="list-style-type: none"> ● Besi / Besi tuang  ● Besi enamel  ● Keluli tahan karat magnet  	<ul style="list-style-type: none"> ● Aluminium / Tembaga  ● Kaca tahan haba / Seramik dan tembikar  ● Keluli tahan karat tidak bermagnet  <p>Tidak boleh dipanaskan atau kuasa pemanasan boleh dikurangkan</p>
Bentuk bahagian bawah	<p>Rata </p>	<p>Bulat </p> <p>Berkaki </p> <p>Melengkung </p> <p>3 mm atau lebih*</p> <p>*Ciri-ciri keselamatan mungkin tidak boleh berfungsi dengan baik, kuasa pemanasan boleh dikurangkan atau alat memasak tidak boleh dipanaskan.</p>
Saiz	 12 cm atau lebih	 Bawah 12 cm

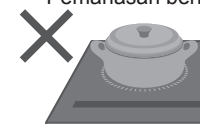
■ Cara untuk menyemak keserasian



Nota

● Seramik dan tembikar

- Walaupun perkakas dibuat untuk pemanasan induksi:
- Perkakas boleh rosak.
- Kuasa pemanasan dikurangkan.
- Pemanasan berhenti.



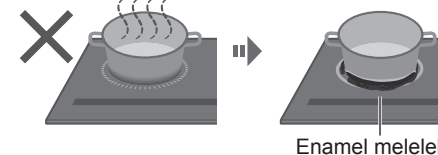
● Bahagian bawah nipis

- Bertukar menjadi terlalu panas dan/atau berubah bentuk.



● Alat enamel kosong

- Salutan enamel mungkin mencair dan merosakkan plat atas.



● Menggunakan atau (KY-C227E sahaja)

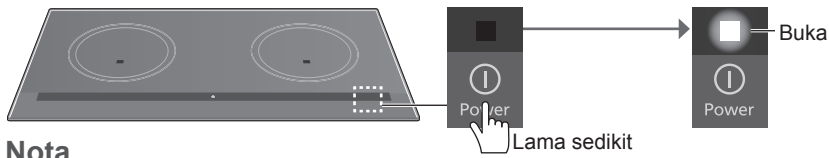
Bergantung pada jenis, bahan dan bentuk bahagian bawah dan saiz alat memasak:

- Suhu minyak sebenar mungkin berbeza-beza daripada suhu yang ditetapkan.
- Prapemanasan mungkin mengambil masa yang lebih lama.
- Pemanasan boleh berhenti.

● Menggunakan mempunyai had tertentu.(P.16)

Asas

Cara untuk menghidupkan kuasa

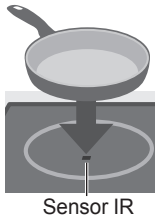


Nota

- Kuasa secara automatik dimatikan jika 1 minit telah berlalu tanpa sebarang operasi.

Petua memasak

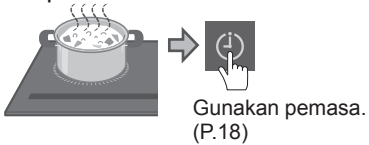
- Tutup sensor.



- Lap air sebelum memasak.



- Apabila pemanasan lebih daripada 45 minit

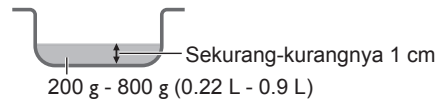


Gunakan pemas. (P.18)

■ Apabila menggunakan Deep-Fry (KY-C227E sahaja)

Untuk fungsi kawalan suhu yang betul:

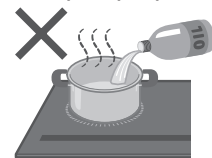
- Perhatikan jumlah minyak.



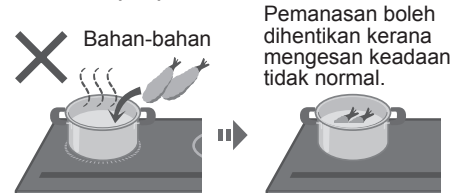
- Jangan gunakan minyak ini.



- Selepas prapemanasan bermula



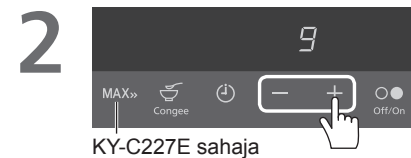
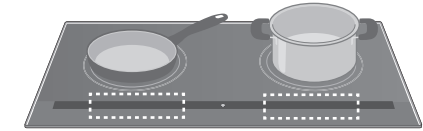
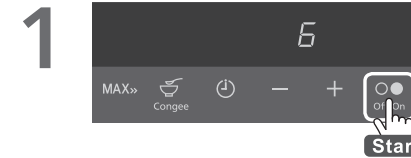
- Semasa prapemanasan



Mod Pemanasan



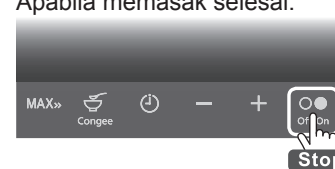
Untuk masakan asas



- Julat tahap haba: 1 - 9
- Untuk menurunkan tahap dengan cepat: Sentuh dan tahan.
- Untuk meningkatkan tahap kepada maksimum (P.9): Sentuh dan tahan.

■ Pemas (P.18)

- 3 Apabila memasak selesai:



Garis panduan pelarasan tahap haba

Rendah			Sederhana			Tinggi		
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	2800 W
Kekalkan panas			Reneh			Rebus, kukus atau goreng kilas		
Sup pekat			Sup cair			Pasta, sayur-sayuran		
Panas semula			Reneh perlahan-lahan			Mengukus pau daging		
Bahan-bahan			Goreng tohor perlahan-lahan*			Rebus pantas		
Pemanasan boleh dihentikan kerana mengesan keadaan tidak normal.			Stik hamburger			Air panas		
						Goreng tohor pantas*		
						Stik		

- Nilai haba mungkin berbeza bergantung pada bahan alat memasak.
- *Disarankan untuk menggunakan mod Goreng tohor. (P.14)

Mod Goreng tohor (KY-C227E sahaja)



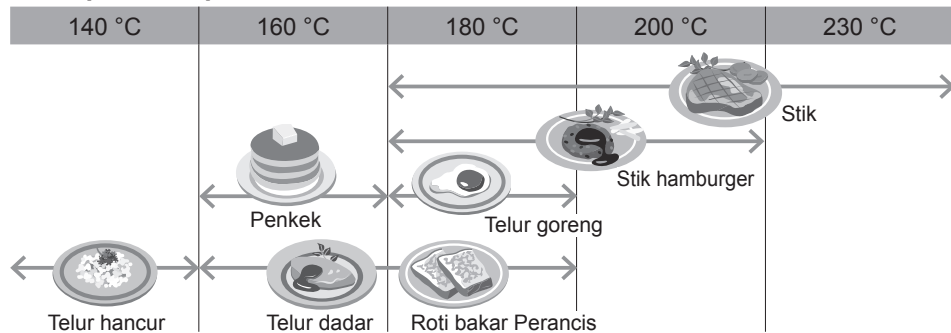
Goreng tohor dengan tetapan suhu

-
- Julat suhu: 140 - 230

Prapemanasan selesai.

■ Pemasakan (P.18)
- Apabila memasak selesai:

Garis panduan pelarasan suhu



Mod Goreng jeluk (KY-C227E sahaja)

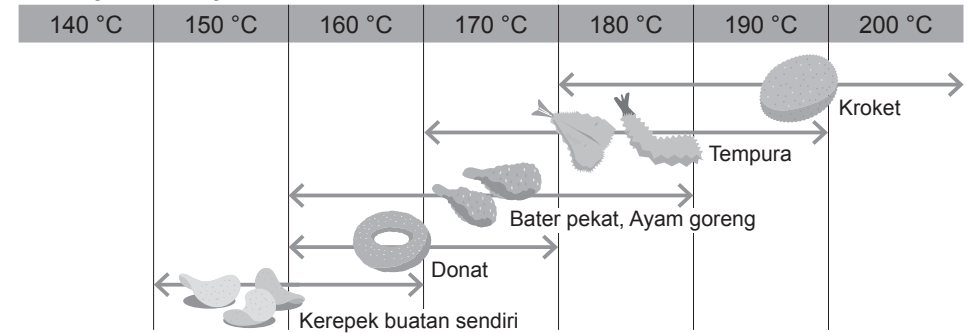


Goreng jeluk dengan tetapan suhu

-
- Julat suhu: 140 - 200

Prapemanasan selesai.
- Apabila memasak selesai:

Garis panduan pelarasan suhu



Mod Bubur



Memasak bubur secara automatik

(Untuk 4 atau 2 hidangan)

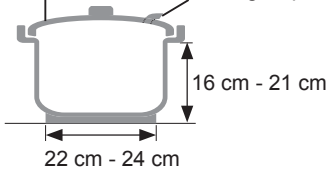
- Ukur beras dan air dengan betul.

	Beras	Air
4 hidangan	170 g (lebih kurang 200 mL)	2.4 L
2 hidangan	85 g (lebih kurang 100 mL)	1.3 L

- Jangan gunakan air panas.

- Periuk yang sesuai

Keluli tahan karat* Lubang wap



- *Dengan periuk salutan yang tidak melekat, bubur mungkin tidak begitu pekat.

- Selepas membasuh beras

Buangkan air.

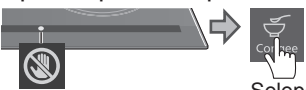


- Apabila memasak

Tutup tudung.

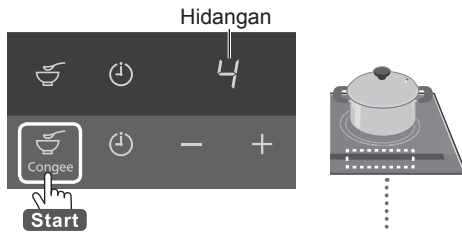


- Apabila plat atas panas



Selepas disejukkan.

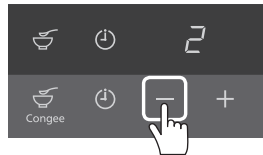
1



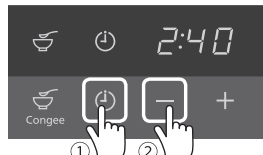
Start

- Jumlah hidangan dan masa memasak boleh ditukar dalam masa 15 saat selepas masakan bermula.

■ Untuk 2 hidangan



■ Untuk memasak bubur kurang pekat (Kurangkan masa memasak)



- Menetapkan julat: **2:00 - 3:00** (Selama 10 min.)
- Sentuh dan tahan untuk menukar dengan pantas.

■ Untuk membatalkan memasak



Pemanasan berhenti secara automatik.



Bubur dengan ayam dan kekapis kering



Bahan-bahan	4 hidangan	2 hidangan
Kekapis kering	20 g	10 g
Ayam segar	200 g	100 g
Beras	170 g	85 g
Air (termasuk air rendaman)	2.2 L	1.2 L
Halia (dicincang)	1 potong (15 g)	1/2 potong (7.5 g)
Garam	sdt. 1	sdt. 1/2

* Hiasan atas: Telur masin, ketumbar, bawang dan lain-lain.

Langkah memasak

1

Persediaan

- ① Rendam di dalam air sehingga lembut. ② Cincang halus.

Kekapis kering • Air akan diperlukan dalam langkah 2.
- ① Buang kulit dan lemak. ② Basuh dan keringkan. ③ Sapu rata.

Ayam
- Beras Basuh beras dan buangkan air.

2

Masukkan bahan-bahan ke dalam periuk.

- ① Kekapis Halia Beras • Air dan air rendaman yang digunakan dalam langkah 1. Jadikan permukaan rata.
- ② Ayam • Untuk 2 hidangan Potong ayam ke dalam saiz untuk direndam.

3

Mula memasak.

- ① Tutup penutup dan mulakan. • Untuk 2 hidangan
 - ② Kacau sekali-sekala untuk mengelakkan percikan.
- Pemanasan berhenti secara automatik
- ① Kacau. Seperti yang anda suka
 - ② Serpinikan ayam.




Nota

- Jangan memendekkan masa pemanasan. Ayam boleh dimasak mentah.

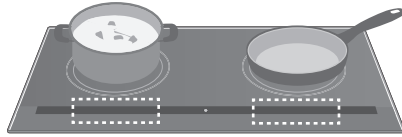
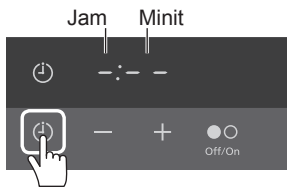
Nota

- Apabila mendidih Keluarkan wap. Penyepit
- Apabila suhu bilik adalah rendah Bubur mungkin tidak begitu pekat. ➔ Reneh bubur lagi. ① Buka ② 3-5
- Untuk memeriksa jumlah hidangan 4 Anggaran 5 saat

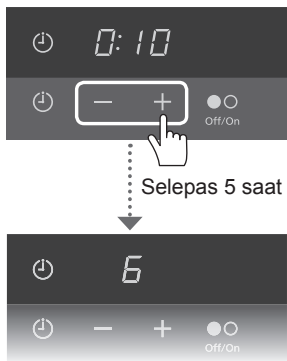
Pemasa

Pemasa boleh ditetapkan untuk   

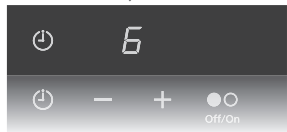
1



2



Selepas 5 saat



- Menetapkan julat: **0:01 - 9:30**
- Sentuh dan tahan untuk menukar dengan pantas.
- Tetapan masa:
 -
 - Selama 1 min. **0:30** **9:30**
 - Selama 5 min. **1:00** **8:30**
 - Selama 10 min. **3:00**
 - Selama 30 min. **9:30**

Untuk membatalkan

- • Tetapkan pemasa kepada **:-:-**.

Pemanasan berhenti secara automatik.




Nota

- Untuk periksa lebihan masa pada  



Anggaran 5 saat

- Untuk periksa suhu yang ditetapkan pada 

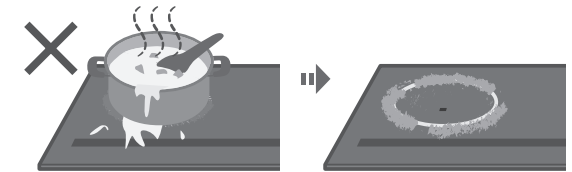


Anggaran 5 saat

Pembersihan

Sentiasa pastikan perkakas bersih.

Makanan tertumpah atau minyak terbakar pada perkakas mungkin menjadi sukar untuk dibersihkan.



PERINGATAN

- Sebelum pembersihan



Tutup



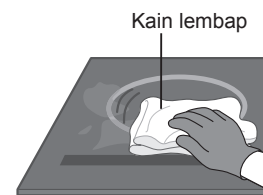
Biarkan sejuk.

- Jangan gunakan pembersih wap.

Air boleh masuk ke dalam komponen elektrik dan menyebabkan kerosakan.



■ Kotoran ringan



Kain lembap

■ Kotoran minyak



Kain dilembapkan dengan larutan bahan pencuci neutral.

■ Kotoran berat



Pembersih krim
Pembungkus plastik atau kerajang aluminium

Nota

- Sila pastikan kotoran dibersihkan.
 - Kotoran akan terbakar dan melekat pada plat atas.



Kotoran

- Perkakas berdiri bebas
 - Lapkan kotoran minyak yang melekat pada bahagian hadapan dan sisi perkakas.



Kotoran minyak

Petunjuk Ralat

Sekiranya sebarang petunjuk ralat berikut muncul, periksa punca dan selesaikan.

Selepas menyingkirkan punca, sentuh atau untuk membersihkan petunjuk ralat.

• Selain itu boleh membersihkan petunjuk, dan boleh membersihkan atau petunjuk.

Petunjuk	Penyebab mungkin
	<ul style="list-style-type: none"> Lubang masuk dan/atau lubang ekzos tersumbat
 	<ul style="list-style-type: none"> Periuk kosong dikesan dalam zon memasak <ul style="list-style-type: none"> Periuk kosong dipanaskan. *Fungsi ini mungkin tidak beroperasi dengan baik, bergantung pada jenis periuk atau jika tahap panas adalah rendah. Apabila menggoreng celur, minyak dipanaskan oleh Mod Pemanasan.
	<ul style="list-style-type: none"> Apabila menggunakan Mod Bubur Plat atas panas. Periuk kosong
 	<ul style="list-style-type: none"> Apabila menggunakan Mod Goreng jeluk Lebih 800 g Alat memasak tidak sesuai (P.10) Kedudukan yang tidak betul Semasa prapemanasan

Pemanasan secara automatik diteruskan jika penyebab ralat berikut disingkirkan.

Petunjuk	Penyebab mungkin
	<ul style="list-style-type: none"> Kotoran pada panel operasi
	<ul style="list-style-type: none"> Operasi yang tidak betul Kekunci operasi Lebih daripada 3 saat Periuk tidak dikesani* Tiada alat memasak Dialihkan Kedudukan yang tidak betul Alat memasak tidak sesuai (P.10) Objek kecil dikesan dalam zon memasak* Objek logam

*Kuasa dimatikan dalam 1 minit di bawah syarat-syarat di atas.

Apabila masalah tidak dapat diselesaikan, atau sebarang ralat muncul




- Kuasa Tutup
- Pemutus litar Tutup
- Hubungi.



*Untuk senarai nombor telefon bagi pusat perkhidmatan, rujuk kepada Sijil Jaminan.





Penyelesaian Masalah

Simptom	Penyebab mungkin
---------	------------------

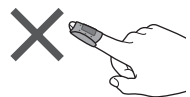
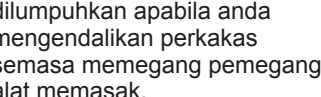



■ Sumber Kuasa




Kuasa utama tidak boleh dihidupkan.	Kuasa tidak boleh dihidupkan dengan mudah untuk mencegah operasi yang tidak diinginkan.	 Lama sedikit
	 Terkunci (P.9)	 3 saat Buka kunci

Kuasa utama dimatikan.	Kuasa utama dimatikan automatik
 Buka	Tiada operasi selama 1 min. 

Pemanasan berhenti semasa memasak.	Tiada operasi untuk jangka masa lama
	 Tiada operasi selama 45 min.  Pemanasan berhenti. <ul style="list-style-type: none"> ● Untuk mereneh bagi masa yang lama:   Gunakan pemasa. (P.18)


■ Panel Operasi

Kekunci operasi dilumpuhkan.	<ul style="list-style-type: none"> ● Hujung jari terbalut.  ● Kekunci operasi mungkin dilumpuhkan apabila anda mengendalikan perkakas semasa memegang pemegang alat memasak. 
	 Kotoran  1  2 Tutup

Kekunci bertindak balas apabila kawasan sekeliling disentuh.	 Cecair  1  2 Tutup
--	---



Simptom	Penyebab mungkin
---------	------------------


■ Bunyi dan Kebisingan

Kebisingan didengar semasa pemanasan.	Bergantung pada jenis alat memasak: <ul style="list-style-type: none"> • Membuat pelbagai bunyi • Merasa getaran apabila memegang pemegangnya • Bergerak sedikit  Ia bukan satu kerosakan. Gerakkan sedikit atau ganti alat memasak.
	Jika alat memasak dikeluarkan semasa pemanasan, bunyi logam singkat mungkin didengari.

Selepas kuasa utama dimatikan, bunyi dari kipas masih boleh didengari.	Kipas penyejuk beroperasi ketika bahagian dalam perkakas panas. Apabila perkakas menyejuk, ia akan berhenti secara automatik.
--	---

■ Kuasa Pemanasan

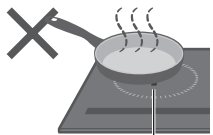
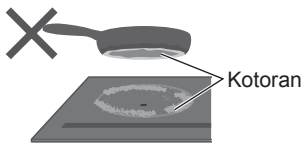
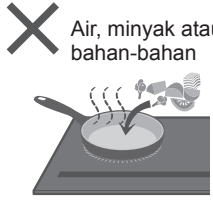
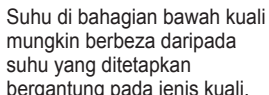

Kuasa pemanasan semakin lemah.	Pencegahan kepanasan melampau
	Kuasa pemanasan akan dikurangkan secara automatik tanpa mengubah petunjuk tahap haba.  Kuasa pemanasan kembali normal selepas alat memasak menyejuk.
	Seramik dan tembikar (P.10)  *Jangan gunakan seramik dan tembikar, walaupun jika ia dibuat untuk pemanasan induksi.

Apabila menggunakan kedua-dua zon memasak bersama-sama: <ul style="list-style-type: none"> • Kuasa pemanasan atau paras petunjuk menurun. • Tahap haba tidak dapat ditingkatkan. 	Kuasa pemanasan secara automatik dikawal untuk menyekat penggunaan kuasa keseluruhan. (P.31)  Untuk meningkatkan tahap haba, elakkan menggunakan kedua-dua zon memasak bersama-sama atau kurangkan tahap haba antara satu zon memasak.
--	---

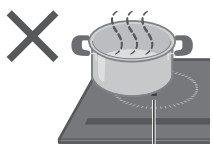
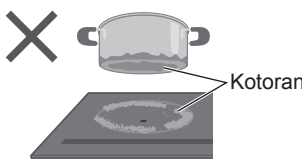



Penyelesaian Masalah

Simptom	Penyebab mungkin
---------	------------------

■ Mod Goreng tohor (KY-C227E sahaja)

<ul style="list-style-type: none"> • Prapemanasan terlalu lama. • Suhu sebenar adalah berbeza daripada suhu yang ditetapkan. 	 <p>Sensor IR tidak ditutup. (P.4)</p>	 <p>Kotoran</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Semasa prapemanasan 	<ul style="list-style-type: none"> • Sekiranya zon memasak yang betul digunakan pada masa yang sama, prapemanasan mungkin mengambil masa yang lebih lama. 	
	 <p>Air, minyak atau bahan-bahan</p>		
	 <p>Suhu di bahagian bawah kualiti mungkin berbeza daripada suhu yang ditetapkan bergantung pada jenis kualiti.</p>	 <p>Laraskan suhu seperti yang diperlukan.</p>	

■ Mod Goreng jeluk (KY-C227E sahaja)

<ul style="list-style-type: none"> • Prapemanasan terlalu lama. • Suhu sebenar adalah berbeza daripada suhu yang ditetapkan. 	 <p>Sensor IR tidak ditutup. (P.4)</p>	 <p>Kotoran</p>	
	<p>Lebih 800 g</p> 	<p>Minyak tidak sesuai</p> <p>Keperangan dan/atau keruh</p>  <p>Panas Endapan</p>	
	<p>Suhu minyak mungkin berbeza daripada suhu yang ditetapkan atau prapemanasan mungkin mengambil masa yang lebih lama bergantung pada jenis, bahan, dan bentuk serta saiz bahagian bawah periuk.</p>	 <p>Laraskan suhu seperti yang diperlukan.</p>	

Pemasangan

(Untuk pemasang)

Kandungan

Peringatan Keselamatan	26
Dimensi	27
Lokasi Pemasangan	28
Kerja Elektrik	28
Memasang Perkakas	29
Senarai Semak Pasca Pemasangan	30

⚠ Penting

- Pasang perkakas mengikut Arahan Pemasangan. Jika tidak, prestasi perkakas mungkin terjejas.
- Pemasang bertanggungjawab untuk pemasangan yang betul. Sebarang kerosakan atau kemalangan yang disebabkan oleh kegagalan untuk mematuhi arahan tidak dilindungi oleh jaminan.
- Pastikan anda mempunyai juruteknik gas atau kakitangan yang berkelayakan daripada syarikat gas menutup injap gas apabila menggantikan perkakasan gas dengan unit ini.
- Jangan pasang ketuhar di bawah kabinet.
- Selepas pemasangan, laksanakan ujian elektrik.
- Terangkan kepada pelanggan cara menggunakan perkakas dengan betul.
- Sediakan Arahan Pengendalian / Pemasangan kepada pelanggan untuk kegunaan pemeriksaan elektrik tempatan.
- KY-A227E adalah untuk terbina dalam sahaja. Jangan gunakan KY-A227E sebagai berdiri bebas. Ia mungkin akan menyebabkan kepincangan.

Peringatan Keselamatan

⚠️ AMARAN

Untuk mengelakkan kebakaran, kebocoran elektrik, renjatan elektrik atau operasi tidak normal

- Sekiranya kord kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, ejen perkhidmatan atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.
- Kerja elektrik mesti dilakukan oleh juruelektrik yang disahkan secara sah.
- Sebelum pemasangan, pastikan untuk mematikan pemutus litar.
- Pasang litar fasa tunggal khusus 230-240 V / 13 A dengan pemutus litar kebocoran bumi untuk bekalan kuasa bagi mengelakkan kepanasan melampau yang tidak normal pada wayar elektrik.
- Perkakas ini mestilah dibumikan dengan betul mengikut undang-undang elektrik.
- Garis bumi tidak boleh disambungkan ke paip gas, paip air, bumi rod kilat atau telefon.
- Kord kuasa mesti disambung dengan betul untuk memastikan integriti sambungan.
- Jangan pijak perkakas atau jatuhkan item berat di atasnya.
- Jangan memisahkan, membaiki atau mengubah suai perkakas. (Cth. Membongkar plat atas)

⚠️ PERINGATAN

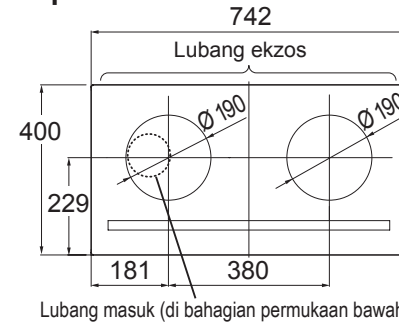
Untuk mengelakkan kebakaran, pencacatan bentuk atau penyahwarna

- Gunakan bahan tahan panas untuk meja kaunter. (Rintangan haba sama dengan atau melebihi "lembaran hiasan tekanan tinggi termoset berlapis")
- Jangan gunakan bahan varnish untuk meja kaunter.

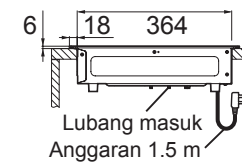
Dimensi

(unit: mm)

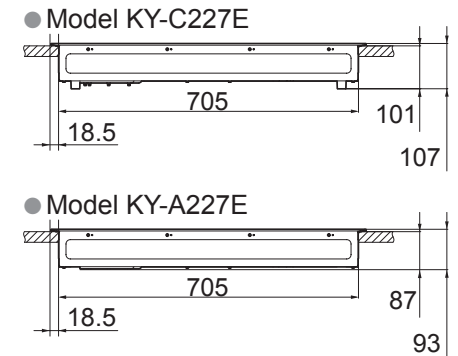
■ Paparan atas



■ Pandangan Sisi

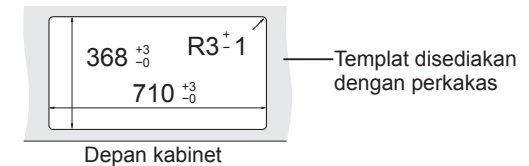


■ Pandangan hadapan

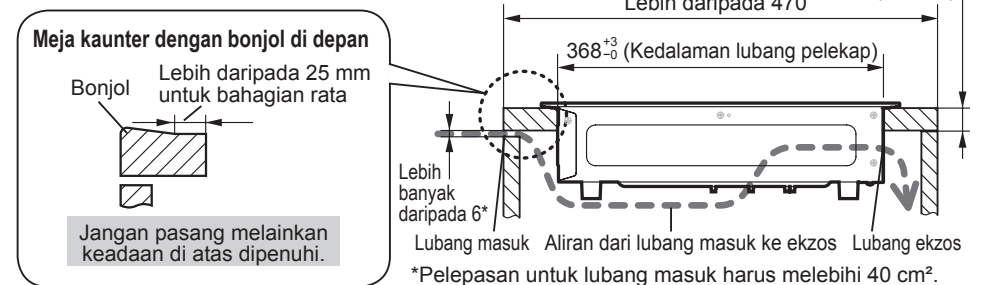


Dimensi Berkaitan (Terbina dalam)

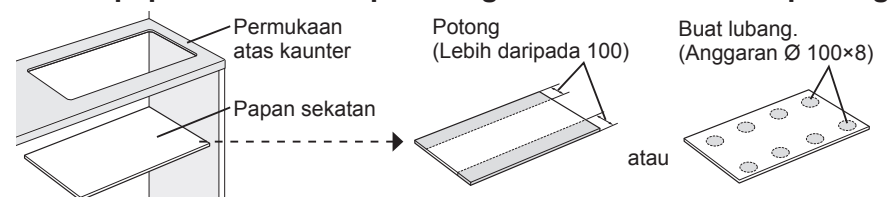
■ Potongan bahagian atas kaunter



■ Kabinet



■ Jika papan sekatan tanpa bahagian masukan telah dipasang



Pemasangan

Lokasi Pemasangan

- Perhatikan undang-undang berkaitan untuk pemasangan.

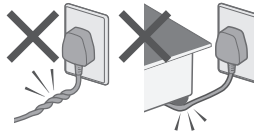
	Terbina dalam			Berdiri bebas		
	Ke siling			Ke siling		
	(A)	(B)	(C)	(A)	(B)	(C)
Dinding dan siling	Pemugaran minimum (unit: cm)			Pemugaran minimum (unit: cm)		
	(A)	(B)	(C)	(A)	(B)	(C)
Tidak boleh terbakar*1	0	70	0	1*2	70	0
Mudah terbakar	5	100	5	5	100	5

*1 Logam, jubin, bata, dsb. (Termasuk papan penambat haba yang diperbuat daripada logam, jubin, bata, dsb.)

*2 Satu lubang ekzos disediakan di bahagian belakang perkakas.


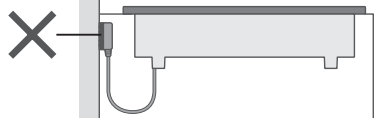

Kerja Elektrik

- Ikuti undang-undang dan peraturan keselamatan tempatan untuk pendawaian elektrik dan pembumian yang digunakan dalam kawasan tersebut.
- Jangan memutar atau memuatkan kod kuasa.



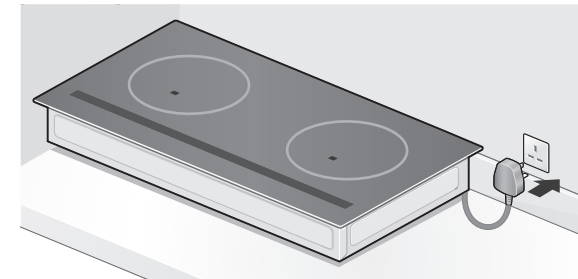
AMARAN

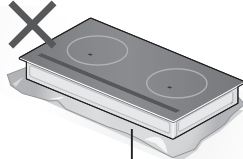
- Sediakan pendawaian soket untuk pembumian kutub tunggal.

Litar khusus	<ul style="list-style-type: none"> Fasa tunggal 230-240 V/13 A (dengan pemutus litar) Wayar elektrik untuk pendawaian rumah: Wayar tunggal sekurang-kurangnya 2.0 mm dalam diameter *Wayar terdampar sekurang-kurangnya 3.5 mm² juga boleh digunakan untuk soket dinding (jenis kotak).
Pemutus litar kebocoran bumi	<ul style="list-style-type: none"> Arus dikadarkan: 20 A Arus kepekaan yang dikadarkan: 30 mA *Selaras dengan peraturan pendawaian elektrik, gabungkan pemutus dan pemutus litar kebocoran bumi dalam wayar elektrik rumah.
Soket dinding	<ul style="list-style-type: none"> Jenis soket:  Jenis 250 V/13 A Lokasi pemasangan <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Terbina dalam</p>  <p>Memasang soket di mana plag boleh dicabut.</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Berdiri bebas</p>  </div> </div>

Memasang Perkakas

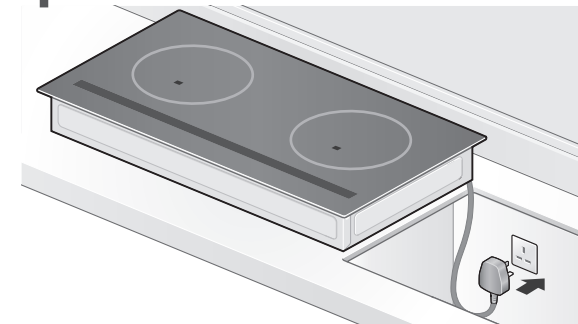
Berdiri bebas (KY-C227E sahaja)

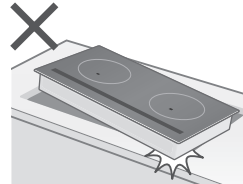


- Jangan letakkan.
- 
- Kertas atau lembaran

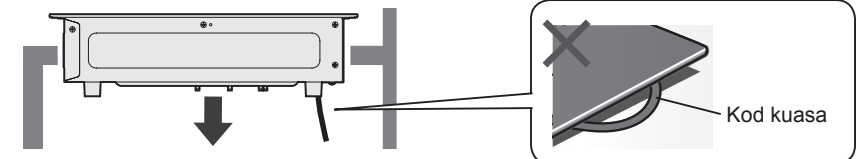
Terbina dalam

1 Masukkan plag ke soket.

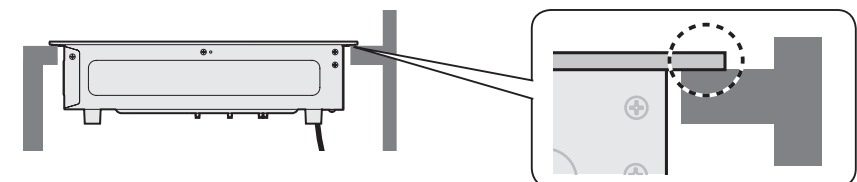


- Jangan jatuhkan.
- 

2 Masukkan secara mendatar.

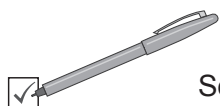


3 Pastikan tiada ruang di antara bahagian kaunter atas dan plat atas di bahagian depan, belakang, kiri dan kanan.

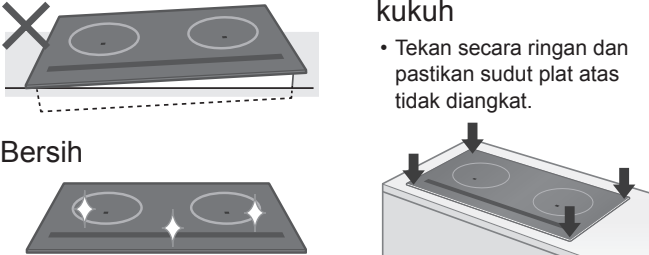







Pemasangan

Senarai Semak Pasca Pemasangan



Semak dan tandakan item berikut.

<p>Pemasangan</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tidak dicondongkan ● Bersih ● Dimasukkan dengan kukuh ● Tekan secara ringan dan pastikan sudut plat atas tidak diangkat. 	<input type="checkbox"/>
<p>Kerja elektrik</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Bekalan kuasa adalah fasa tunggal, 230-240 V. ● Pembumian telah dipasang. ● Pemutus litar kebocoran bumi telah dipasang. 	<input type="checkbox"/>
<p>Ujian elektrik</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1  →  Periksa sama ada cahaya dihidupkan. 2    Periksa sama ada petunjuk berkelip. 	<input type="checkbox"/>

- Matikan setiap zon memasak dan kuasa utama selepas melakukan ujian elektrik.
- Sediakan Arahan Pengendalian / Pemasangan dan Sijil Jaminan kepada pelanggan.

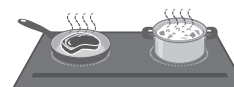
Saya dengan ini mengesahkan bahawa pemasangan telah selesai.

Tandatangan pemasang


Spesifikasi

	KY-C227E	KY-A227E
Bekalan kuasa	Fasa tunggal 230-240 V ~ 50 Hz	
Penggunaan kuasa	2800 W	
Penggunaan kuasa siap sedia (anggaran)	0.6 W *Apabila kuasa utama dimatikan	
Dimensi (anggaran)	(W) 742 × (D) 400 × (H) 107 mm	(W) 742 × (D) 400 × (H) 93 mm
Berat badan (lebih kurang)	11.5 kg	11.4 kg
Pelarasan tahap haba (lebih kurang)	Pelarasan 9 tahap 75 W - 2800 W setara	
Pelarasan suhu goreng tohor (lebih kurang)	Pelarasan 5 tahap 140 °C - 230 °C	-
Pelarasan suhu goreng jeluk (lebih kurang)	Pelarasan 7 tahap 140 °C - 200 °C	-
Mod bubur	4 hidangan atau 2 hidangan	
Pemasa memasak	1 minit - 9 jam 30 minit	



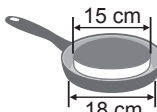
■ Menggunakan kedua-dua zon memasak serentak



Kuasa pemanasan boleh dikawal secara automatik untuk menyekat penggunaan kuasa keseluruhan.

- Kuasa pemanasan lemah tanpa mengubah petunjuk tahap haba.
- Tahap panas berkurangan dengan satu atau beberapa.
- Tahap panas tidak dapat ditingkatkan, walaupun jika menyentuh . Untuk meningkatkan tahap haba, elakkan menggunakan kedua-dua zon memasak bersama-sama atau kurangkan tahap haba antara satu zon memasak.

■ Kesan penjimatan tenaga dengan ECONAVI (KY-C227E sahaja)

Mod perbandingan	 160 °C	 Tahap 4
Syarat pengiraan		<ul style="list-style-type: none"> • Masak 3 penkek berturut-turut dengan kualiti standard Panasonic. • Goreng satu sisi selama 6 minit dan sisi lain selama 2 minit.
Penggunaan kuasa (lebih kurang)	Menjimatkan kira-kira 23 % 147.5 Wh	191.5 Wh

*Purata penggunaan kuasa bersepadu dikira berdasarkan perbandingan berdasarkan data sebenar yang disediakan oleh Panasonic.

*Kesan penjimatan tenaga berbeza-beza bergantung pada jumlah yang dimasak, saiz dan bahan kualiti.