

# Panasonic®

## 使用說明書

IH 磁應煮食爐  
供家居使用

型號 **KY-E227D**  
**KY-C227D**



KY-E227D



隨件附上安裝說明書

中文

Panasonic Corporation  
網站：<http://panasonic.net/>

© Panasonic Corporation 2014

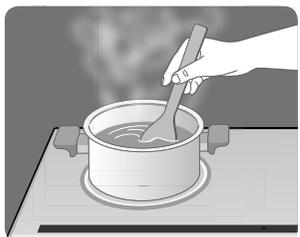
日本印刷

感謝您購買此 Panasonic 設備。  
本設備安裝方式可採用嵌入式或座檯式。  
請在使用本設備前仔細閱讀本說明書。  
保修證、使用說明書、安裝說明書請一起妥善保管，以備將來不時之需。

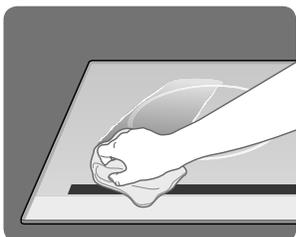
 ZY02HD88  
F0814K0



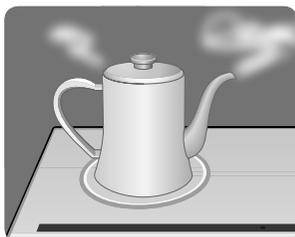
## IH (磁應加熱) 特點



**安全**  
無火

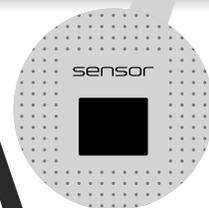


**清潔**  
平坦面板，清潔簡單



**高效能**  
高效能加熱

- **家居無害** 舒適烹調，即使在夏天，溫度不會大量提升
- **地球之友** 節省能源，家中零二氧化碳排放



## IR 感應器

供 IH 爐頭左右使用，IR 感應器檢測器皿底部溫度及控制火力段。



## ECONAVI

ECONAVI 功能，供煎炸及油炸功能（頁碼 13）

## 目錄

安全注意事項	4
一般注意事項	7
零件名稱	8
可使用的器皿類型	10
烹調程序	12
基本操作	14
加熱功能	14
計時器	17
煎炸功能	18
油炸功能	20
煮粥功能	22
清潔	24
故障排除	25
錯誤訊息顯示	28
規格 / IH 烹調原理	30

準備

使用方法

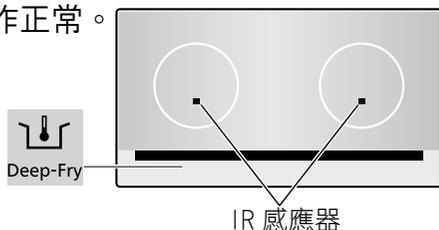
維護

# 安全注意事項

## 警告

不遵守這些說明可導致死亡或嚴重傷害。

- 體質虛弱、感覺或精神遲鈍、或缺乏經驗和知識的人（包括兒童）不能使用本設備，除非負責他們安全的人員給予監管或說明如何使用本設備。
  - 應對兒童加以監管確保其不玩弄本設備。禁止嬰幼兒接近該設備。
  - 切勿將易燃材料放置設備附近。  
否則，可能會導致火災。
  - 留意以下情況以保持 IR 感應器運作正常。
    - 請確保器皿完全覆蓋住 IR 感應器。
- 油炸烹調**  
-請確保使用油炸功能。  
-油量和深度至少分別為 200 g (0.22 L) 和 1 cm。
- 炒和煎炸烹調**  
-徹底擦去面板和平底鍋水漬。  
不遵守這些警告可能導致 IR 感應器操作故障，引致油過熱然後發生火災。
- 將火力段設定到 **5** 或更低進行預熱，可防止平底鍋過熱。  
油溫可能會迅速提高，導致火災。
  - 切勿在無人看顧下使用本設備。
  - 加熱前攪拌液體，如湯和燉的食物。  
否則，液體可能飛濺及導致灼傷或受傷，或鍋具可能會跳動然後損毀面板。
  - 在使用時或使用後，切勿觸摸面板。  
在高溫顯示 **🔥** 燈點亮或閃爍時，尤其要小心。
  - 切勿將爆炸物件，例如攜帶型煤氣爐、鋼筒形罐和罐裝食品放置或放近設備。  
如果不小心加熱，它們可能會爆炸。



- 切勿在 IH 爐頭運行時，將類似刀、叉、湯匙、蓋子、鋁箔 / 鋁盤之類的金屬物，或真空包裝食品、磁性指環、手錶以及附件等放在面板上或面板的附近，或接觸器皿。  
否則會變熱造成灼傷或受傷。
- 切勿使面板受到重壓或將東西掉在上面。  
面板可能會破裂，導致觸電。

**警告：**如果面板破裂，切勿觸摸。請立即關閉主電源開關，以免發生觸電。

- 切勿自行拆卸、維修，或改裝設備。  
若要維修，請與您購買本設備的經銷商聯絡。
  - 用完後，通過其控制器關閉設備，不要依賴鍋具檢測器（安全功能）。  
如長時間不會使用設備，請關閉斷路裝置。
  - 如遇到故障或損壞，請立即停止使用設備。  
關掉主電源開關和斷路裝置，然後聯絡服務供應商。  
否則，將會產生冒煙、灼傷和觸電的危險。
- 損壞例子：
- 設備產生被燒的氣味。
  - 接觸面板時有觸電的感覺。
  - 面板上出現裂痕。
  - 插頭或者電線過熱。
  - 移動電線時電源中斷。
- 如果附帶的電線破損，則必須經原廠或代理商或者類似有資格的人員來更換，以免發生危險。

# 安全注意事項

## 注意

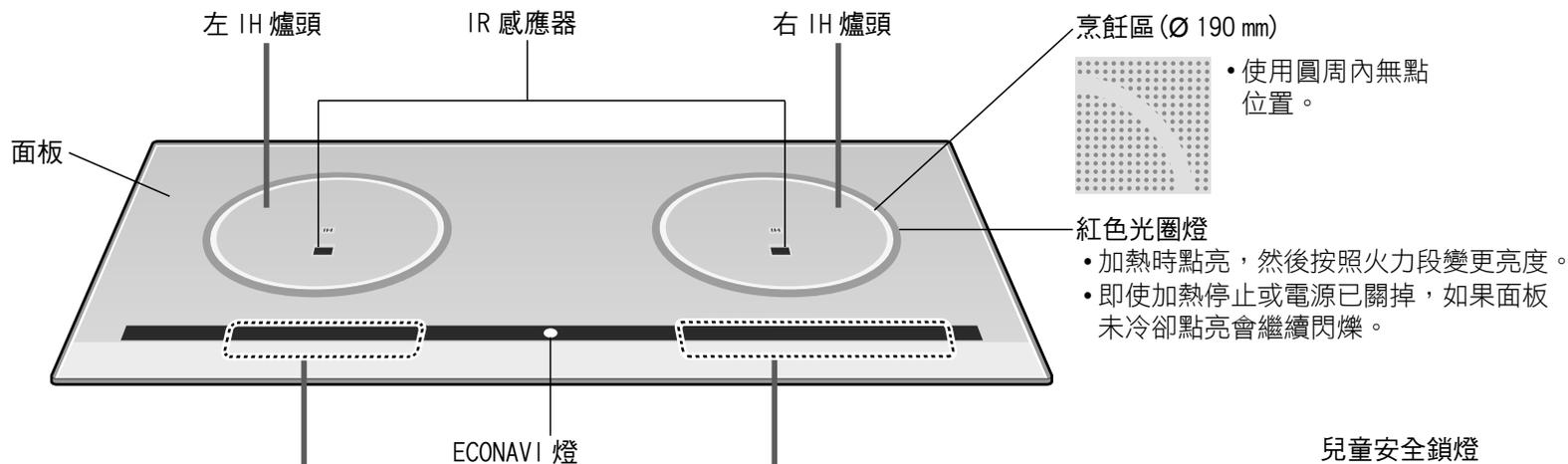
不遵守這些說明可導致傷害或財產損毀。

- 如油煙從平底鍋內的油冒出，請立即關閉主電源開關。  
否則，可能導致火災。
- 請小心滾油飛濺。切勿將自己臉孔靠近器皿。  
否則，會導致灼傷。
- 油炸時，切勿使用其它設備預熱滾油，如煤氣爐。  
否則，可能導致火災，因為「油溫控制系統」不會正常運作。
- 切勿使用高火力段在以下情況進行預熱，以免平底鍋變赤熱或變形。
  - 使用少量油時
  - 使用小型、輕型、薄底或彎曲平底鍋時
- 如您佩帶醫療裝置（例如心臟起搏器），請向醫生諮詢。  
本設備的運作可能會影響醫療裝置。
- 確保器皿安裝穩定。  
掉落器皿可能導致傷害或灼傷。
- 請勿將紙或碟抹布放在器皿下。  
由於器皿的熱量，紙可能會燒焦。
- 切勿加熱空器皿或過度加熱材料。  
材料可能會燃燒，進而損壞器皿。
- 切勿將本設備用於烹飪之外的其他用途。  
這可能引起過熱或故障而導致火災。

# 一般注意事項

- 本設備不對應外置計時器設定和單獨的遙控系統。
- 本設備釋放出磁力線。切勿放置任何受磁力影響的物件靠近設備。
  - 收音機、電視、助聽器等可能因噪音干預而影響運作。
  - 盒式錄音帶、自動門卡或銀行卡等的記錄可能會失去或損壞。
- 切勿在面板上使用其他 IH 調理設備，例如 IH 電飯煲或攜帶型 IH 磁應煮食爐。  
由該設備產生的電子磁場電波可能導致 IH 爐頭損毀。
- 切勿將調味料或食品放進設備下的櫥櫃。  
釋放的熱量可能會使它們損壞。
- 如果酸性食物（例如：醋、果醬、或帶有檸檬汁的食物等）黏在面板上，請立即清潔。  
否則，可能會造成面板褪色。
- 切勿將水或任何其它東西放在操控面板上。  
操控面板鍵可能故障。
- 切勿堵塞吸氣口或排氣口。  
吸氣口和排氣口的過濾器堵塞檢測可能已啟動，並自動關閉主電源。

# 零件名稱

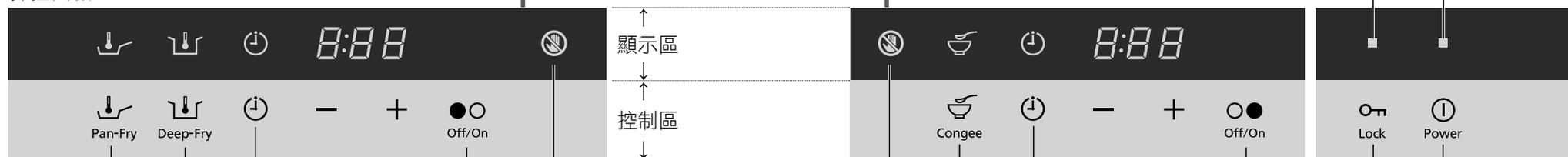


• 使用圓周內無點位置。

紅色光圈燈  
 • 加熱時點亮，然後按照火力段變更亮度。  
 • 即使加熱停止或電源已關掉，如果面板未冷卻點亮會繼續閃爍。

\* 所有燈會按照以下圖解點亮，以提供解釋用途。

## 操控面板



**油炸** 功能  
(頁碼 20)



**煎炸** 功能 (頁碼 18)



**高溫顯示燈**  
 • 當面板開始轉熱時會點亮。  
 • 即使加熱停止或電源已關掉，如果面板未冷卻點亮會繼續閃爍。

**加熱** 功能

• 有關基本烹調，例如炆和炒 (頁碼 14)

**煮粥** 功能  
(頁碼 22)

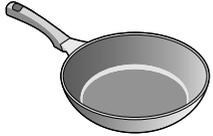
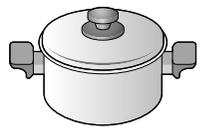
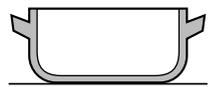
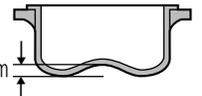


**加熱** 功能  
 • 有關基本烹調，例如炆和炒 (頁碼 14)

**主電源開關**  
 • 長按開啟電源。  
 • 如開啟狀態期間無運作，大約 1 分鐘後會自動關閉。

**兒童安全鎖鍵**  
 • 鎖定所有操作以防止錯誤操作。  
 • 如要啟動或停用，開啟電源後長按鍵 3 秒或更長。

# 可使用的器皿類型

	適合使用	不適合使用
材料	鐵／鑄鐵 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 鋁／銅</li> <li>• 耐熱玻璃</li> <li>• 陶瓷</li> <li>• 非磁性不銹鋼 (磁鐵不會貼住底部。)</li> </ul> 使用這些器皿可能無法加熱或加熱功率會降低。
	搪瓷鐵 	
	磁性不銹鋼 (磁鐵會貼住底部。) 	
鍋底形狀	鍋底是平坦，與面板接觸均勻。 	圓底鍋具 
		鍋具有腳或突起的部分。 
		薄底鍋具 
		弧底鍋具*  <p>3 mm</p> <p>* 如使用超過 3 mm 或更多的弧底器皿，安全功能可能無法正常運作，加熱功率可能降低，或器皿無法加熱。</p>
大小	底部直徑： 12 cm 或更長  <p>底部直徑</p>	底部直徑： 不足 12 cm  <p>底部直徑</p>

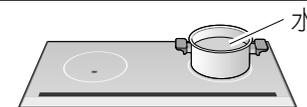
## 注意事項

- 切勿加熱及燒焦空的搪瓷鍋具。  
搪瓷塗層可能會熔化及損壞面板。
- 即使陶器可以用於磁應加熱，也最好不要使用陶器。  
本設備可能故障，加熱功率可能自動降低，或因安全功能啟動而停止加熱。
- 有關煎炸功能和油炸功能，視乎器皿底部的類型、形狀及大小，實際油溫可能與設定油溫不同，預熱時間可能較長，或檢測到異常情況時器皿可能不會加熱。
- 煮粥功能有其它限制。(頁碼 22)

## 如何檢查可使用的器皿



1 將器皿裝滿大約 1 杯水，然後放在 IH 爐頭上。



2  觸控以開啟電源。

3  觸控然後檢查火力指示燈。

- 點亮  : 適合使用。
- 閃爍  : 不適合使用。

4  觸控以停止加熱。

# 烹調程序

功能		計時器	ECONAVI
<b>加熱</b> 功能 (頁碼 14)  Off/On    Off/On	 <b>簡單烹調</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>關於焗、煲、加熱、蒸、炒和煎炸</li> <li>火力段可以仔細調校，由低溫到高溫。</li> <li>加入材料後溫度快速回到原來火力。持續高火力段防止烹炒食物變爛。</li> </ul>	適用	不適用
<b>煎炸</b> 功能 (頁碼 18)  Pan-Fry	 <b>煎炸溫度已設定</b> (煎炸溫度調節功能) <ul style="list-style-type: none"> <li>烹調漢堡、煎餅等</li> <li>所需溫度是自動調節。</li> <li>花很少時間和功夫可享受烹調美味食物。</li> </ul>	適用	適用
<b>油炸</b> 功能 (頁碼 20)  Deep-Fry	 <b>油炸溫度已設定</b> (油炸溫度調節功能) <ul style="list-style-type: none"> <li>加入材料後溫度快速回到原來火力。所需溫度是自動調節，烹調更香脆和美味味道。</li> </ul>	不適用	適用
<b>煮粥</b> 功能 (頁碼 22)  Congee	 <b>自動煮粥</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>完成烹調後，設備會響一下然後自動關閉。</li> </ul>	不適用	不適用

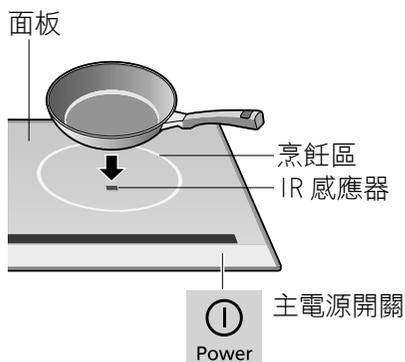
## ECONAVI

- 有關煎炸功能  
 控制火力段是透過檢測平底鍋底部的溫度，即使持續烹調也可節省能源。  
 \* 節省能源影響範例 (頁碼 31)
- 有關油炸功能  
 用高火力加熱即時縮短預熱時間。

## 安全功能

- 以下功能已配備。
- 如檢測到異常運作，加熱會停止。
- 鍋具檢測功能 (頁碼 29)
  - 小物件不加熱檢測功能 (頁碼 29)
  - 燒空煲自動斷電功能 (頁碼 28)
  - 忘記關電源時的自動斷電功能 (頁碼 25)
- 如無主要操作運行中，主電源會關閉。
- 主電源開關自動關閉 (頁碼 25)
- 當溫度迅速提升加熱功率會降低。
- 防止過熱功能 (頁碼 26)
- 當面板開始轉熱時會燈光會點亮。
- 高溫顯示燈 (頁碼 8)
- 可以鎖定操控面板以防止設備錯誤操作。
- 兒童安全鎖 (頁碼 9)

# 基本操作



## 如何設定器皿

- 請將器皿放置烹飪區中心，讓 IR 感應器完全覆蓋。否則，IR 感應器不會正常運作。
- 進行炒和煎炸烹調時，徹底擦去面板和平底鍋水漬。否則，IR 感應器不能正確地檢測平底鍋底部的溫度。

## 什麼是 IR 感應器？

檢測器皿底部溫度然後調校火力段。防止過熱，或加入材料時溫度下降後還原原本火力溫度。

## 如何開啟電源。

- 長按主電源開關。

## 注意事項

- 如開啟狀態期間無運作，大約 1 分鐘後會自動關閉。

# 加熱功能

## 烹飪技巧



請根據您所烹調的材料調校適當火力段。

## 警告

- 加熱前攪拌液體，如湯和嫩的食物。否則，液體可能飛濺及導致灼傷或受傷，或鍋具可能會跳動然後損毀面板。
- 將火力段設定到 **6** 或更低進行預熱，可防止平底鍋過熱。油溫可能會迅速提高，導致火災。

## 注意事項

- 當使用少量油預熱平底鍋時，切勿使用高火力段。平底鍋可能赤熱或變形。

## 注意事項

- 當加熱 45 分鐘或更長，使用計時器，讓「忘記關電源時的自動斷電功能」不會啟動。使用計時器，參考頁碼 17。

## 操作



1 觸控以開啟電源。

2 觸控以開始。

3 觸控以調校火力段。  
(頁碼 16)

- 預設火力段：**6**
- 火力段範圍：**1** 到 **9**
- 迅速降低火力段：長按。

■ 使用計時器  
參考頁碼 17。

4 完成烹調後，  
 觸控以停止加熱。

# 加熱功能

火力段調校指引

火力段		低			中			高		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
耗電量 [W]	KY-E227D	120	235	370	500	700	1000	1450	2000	3000
	KY-C227D	120	235	370	500	700	1000	1450	2000	2800
炆		濃厚湯炆			稀湯			稍炆		
煲								意粉、蔬菜 煲滾		熱水 快速煲滾
保溫		保溫		再加熱						
蒸								蒸肉餅 高火力段蒸煮		
煎炸		漢堡			慢慢煎炒			牛扒 快速煎炒		
炒								蔬菜 快速炒		

## 注意事項

- 器皿加熱值根據物料而異。  
經常檢查及調校火力段。

# 計時器

操作



加熱功能和煎炸功能可設定計時器。

1 使用加熱功能或煎炸功能開始烹調，然後觸控。

2 觸控以設定時間。

- 設定範圍：1 分鐘至 9 小時 30 分鐘。
- 設定單位
  - 上限 30 分鐘：每單位 1 分鐘
  - 上限 1 小時：每單位 5 分鐘
  - 上限 3 小時：每單位 10 分鐘
  - 上限 9 小時 30 分鐘：每單位 30 分鐘
- 要迅速更改時間：長按。
- 如 **-** 是首先觸控，計時器可以由 **9:30**（上限時間）設定到更短時間。
- 取消操作  
觸控 **-** 或 **+** 直至 **-:-** 已顯示。

當設定時間已過，設備會響一聲然後加熱會自動停止。

## 注意事項

- 對於加熱功能，觸控 可顯示剩餘時間，同時也顯示火力段。（大約 10 秒。）
- 對於煎炸功能，觸控 可顯示溫度，同時也顯示剩餘時間。（大約 10 秒。）

# 煎炸功能

## 烹飪技巧

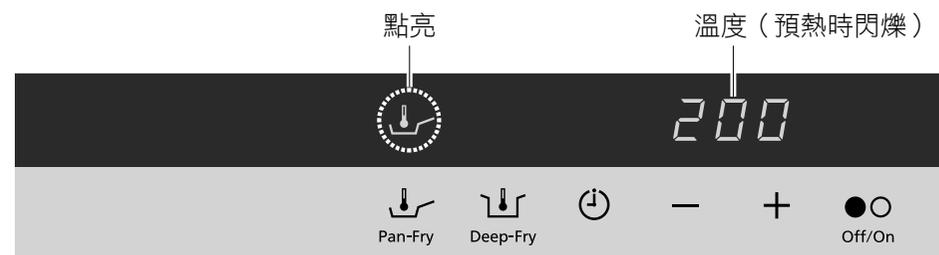


根據烹調菜單  
調校溫度

### ■ 溫度調校指引

溫度 [°C]	140	160	180	200	230
建議使用 菜單			牛扒		
			漢堡		
			炒蛋		
		煎蛋、法式吐司			
		煎餅			
薄煎蛋					

## 操作



煎炸功能只供左 IH 爐頭使用。

- 觸控以開啟電源。
- 觸控以開始。
- 觸控以調校溫度。
  - 預設溫度：200 °C
  - 溫度範圍：140 °C 到 230 °C

■ 使用計時器  
參考頁碼 17。

如預熱完成，且設備響一聲，加入材料。  
溫度指示由閃爍變更到點亮。
- 完成烹調後，  
觸控以停止加熱。

# 油炸功能

## 烹飪技巧



根據烹調菜單  
調校溫度

### ■ 溫度調校指引

溫度 [°C]	140	150	160	170	180	190	200
建議使用 菜單						炸肉餅	
		甜甜圈		天婦羅			
			油條、炸雞				薯片
			冬甩				
		薯片					

要保持油炸溫度調節功能運作正常，留意以下事項。

- 油量：200 g 到 800 g (0.22 L 到 0.9 L)，油深：至少 1 cm
- 切勿使用熱油、金黃油、深色油、或含食品沉澱的油。
- 小心鍋具的類型、物料、以及底部形狀和大小。(頁碼 10)
- 徹底清除面板和鍋具底部污漬。
- 預熱未完成前切勿加入材料。  
加熱可能會因為檢測到異常而停止。
- 一旦預熱開始，切勿加油。

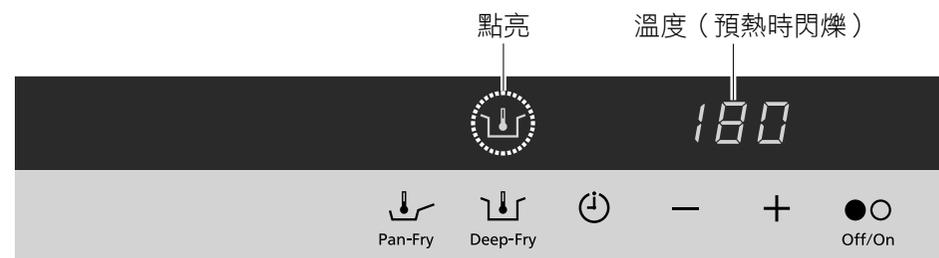
如要減少滾油飛濺

- 切勿將油放入未乾透的鍋具內。

## 警告

- 請留意並確保有至少 200 g (0.22 L) 油量和至少 1 cm 油深。  
否則，可能導致火災。

## 操作



油炸功能只供左 IH 爐頭使用。

- 1 觸控以開啟電源。
- 2 觸控以開始。
- 3 觸控以調校溫度。
  - 預設溫度：180 °C
  - 溫度範圍：140 °C 到 200 °C

↓

如預熱完成，且設備響一聲，加入材料。  
溫度指示由閃爍變更到點亮。
- 4 完成烹調後，  
 觸控以停止加熱。

### 注意事項

- 計時器不適用於油炸功能。

# 煮粥功能



雞肉乾瑤柱粥

材料	4 人份量	2 人份量
乾瑤柱	20 g	10 g
新鮮雞肉	200 g	100 g
米	170 g	85 g
水 (包括滲入的水)	2.2 L	1.2 L
薑 (切片)	1 片 (15 g)	1/2 片 (7.5 g)
鹽	茶匙 1	茶匙 1/2

\* 配料：皮蛋、胡荽、蔥等

## 烹調方法

- 將乾瑤柱浸在水中直至軟為止，然後切成小件。  
• 將泡瑤柱的水留下煮粥。
- 切去雞皮、除去脂肪部分。將雞肉洗淨、瀝乾然後塗上鹽。
- 將米洗淨。
- 除了雞肉，將其他材料放入鍋具，然後使表面平坦。  
將雞肉塊放在上面。  
• 煮 2 人份時，請將雞肉切開，並且浸沒水中。
- 將蓋合上，然後用煮粥功能開始烹調。  
• 避免食物黏在鍋具底部，請不時地攪拌食物。  
• 切勿縮短加熱時間。  
(否則，雞肉會煮不爛。)
- 粥煮好後，將鍋裡的材料攪拌均勻。用勺子剝下雞肉。用鹽調味。



## 準備



正確地量度米和水。

	米	水
4 人份量	170 g (大約 200 mL)	2.4 L
2 人份量	85 g (大約 100 mL)	1.3 L

- 4 人份量或 2 人份量可在此功能選擇。
- 切勿使用熱水。

瀝乾米中的水分。



使用指定鍋具。

- 不銹鋼
- 有蒸氣孔的蓋
- 以下尺寸的鍋具。



- 如果使用氟碳樹脂塗層的鍋具或搪瓷鐵鍋，粥可能會太稀。

請確保將蓋合上。

當面板熱時，烹調前等待直至冷卻。

## 操作



煮粥功能只供右 IH 爐頭使用。

- 1 觸控以開啟電源。

- 2 4 人份量  
觸控以開始。

- 2 人份量  
觸控以開始。

在 1 分鐘內觸控然後顯示 。

完成烹調後，設備會響一下然後自動停止。

■ 要烹調稀粥 (可縮短烹調時間。)

- ① 開始後 1 分鐘內觸控。
- ② 觸控以縮時間。  
• 設定範圍：2 至 3 小時 (每單位 10 分鐘)  
• 要迅速更改時間：長按。

■ 要取消烹調

- ① 觸控以關閉指示。

## 注意事項

- 份量數目和時間設定可以在開始後 1 分鐘內更改。(觸控 後，份量數目和剩餘時間會轉換顯示。)
- 1 分鐘過後，觸控 可檢查份量數目。(顯示大約 10 秒。)
- 如鍋具煮沸溢出，在蓋和鍋具之間弄一個縫隙，讓蒸氣透過縫隙冒出。(例如，在鍋蓋和鍋具之間兩側放上筷子。)
- 當房間溫度偏低，粥可能會較稀。
- 如果是稀粥，小心調校火力段 到 然後再次炆煮。

# 清潔



請保持設備清潔。

如果濺出的食物或油在本設備上烤焦，它們將難以清除。

## 注意事項

- 清潔前，關閉主電源開關然後等待面板冷卻。
- 切勿使用蒸氣清潔器。  
水可能進入電子零件然後導致故障。

### 輕微污漬：

用濕布抹乾。

### 油漬：

使用沾有稀釋過的中性清潔劑的濕布抹乾。

### 頑固污漬：

在面板處使用油脂清潔劑，然後使用海棉擦拭。



## 注意事項

- 切勿使用強酸或強鹼性清潔劑（如漂白劑、人工合成家用清潔劑等）。  
否則，可能會導致褪色。
- 請確保移除器皿底部污漬。  
否則，污漬會燒焦然後附在面板上。
- 使用座檯式設備時，抹去設備前面和側面的油漬。



# 故障排除

查詢或要求服務前請檢查以下事項。

症狀	原因
■ 電源	
IH 磁應煮食爐無法開啟。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 主電源開關未開啟。</li><li>• 遇上不小心操作，由於要避免開啟電源，電源開關會很難開啟。 → 長按主電源開關。</li><li>• 「兒童安全鎖」已啟動。</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• 主電源開關自動關閉 如在開啟電源狀態大約 1 分鐘無回應，主電源開關會自動關閉。 → 再次開啟主電源開關。</li></ul>
IH 爐頭被使用時自動關閉。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 忘記關電源時的自動斷電功能 IH 爐頭運作時如大約 45 分鐘無回應，蜂鳴器會響然後 IH 爐頭會自動關閉。 → 再次開啟主電源開關然後重啟操作。 * 進行炆烹調超過 45 分鐘，建議使用計時器。（頁碼 17）</li></ul>
■ 操控面板	
主要操作已停用。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 您的指頭已有繃帶或護指套。</li><li>• 您正在操作設備，同時握住器皿手柄。</li><li>• 操控面板有污積。 → 關閉主電源開關然後移除任何外來物。 之後再開啟主電源開關。</li></ul>
觸摸附近區域令按鍵有反應。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 水和類似液體在按鍵上或附近。</li></ul>

# 故障排除

症狀	原因
<b>■ 聲音與噪音</b>	
加熱時發出噪音。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 根據不同的器皿類型，可能會聽到器皿不同的共鳴聲。當持握住手柄時，您可能感覺到少許震動，或器皿可能少許移動。 →這不是故障。少許移動器皿或將它更換可能停止聲音。</li><li>• 加熱時如器皿已取走，可能會聽到短暫金屬聲音。</li></ul>
即使主電源開關關閉後，噪音仍然可從風扇發出。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 散熱風扇仍然操作，因為設備內仍未冷卻。（當設備冷卻後，它會自動停止。）</li></ul>
<b>■ 加熱功率</b>	
IH 爐頭的加熱功率好像很弱。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 防止過熱功能 如器皿底部過熱，例如，預熱太久，加熱功率會自動下降，而火力指示燈仍然維持不變。 （器皿冷卻後加熱功率返回正常。）</li><li>• 使用陶器等器皿可導致 IH 爐頭過熱。 →切勿使用陶器，即使它們為磁應加熱而製。</li></ul>
當左右 IH 爐頭同時使用時， • 加熱功率會下降或會顯示更低火力段。 • 火力段無法提升。	<ul style="list-style-type: none"><li>• 加熱功率是自動控制，所以整體耗電量不會超過上限。（頁碼 31） * 火力段可能自動降低。 即使觸控後 <b>+</b>，火力可能不會提升然後設備會響一聲。</li></ul>

症狀	原因
<b>■ 煎炸功能</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 預熱時間太長。</li><li>• 實際溫度與設定溫度不同。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 平底鍋可能移離 IR 感應器。（頁碼 14）</li><li>• 平底鍋底部或面板有污漬。</li><li>• 預熱時加入水、油或食物。</li><li>• 根據平底鍋類型，平底鍋底部溫度可能與設定溫度不同。 →如有需要觸控 <b>- +</b> 以調校溫度。</li><li>• 如右 IH 爐頭同時使用，預熱可能會較長。</li></ul>
<b>■ 油炸功能</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 預熱時間太長。</li><li>• 實際油溫與設定溫度不同。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 鍋具可能移離 IR 感應器。（頁碼 14）</li><li>• 鍋具底部或面板有污漬。</li><li>• 已加入超過 800 g 油。</li><li>• 使用熱油、黃油、深色油、或含食品沉澱的油。</li><li>• 根據鍋具底部的類型、物料，以及形狀和大小，油溫可能與設定溫度有異或預熱可能需時更長。 →如有需要觸控 <b>- +</b> 以調校溫度。</li></ul>

# 錯誤訊息顯示

如任何以下錯誤訊息顯示出現，檢查原因並解決問題。

排除原因後，觸控  或  之後，錯誤訊息顯示 會消失。

• 您也可以觸控  清除 **U19** 錯誤，

以及觸控  清除 **U33** 和 **U34** 錯誤。

訊息	原因
<b>U04</b> 過濾器堵塞檢測	<ul style="list-style-type: none"> <li>吸口氣或排氣口已被灰塵等堵塞。 →清除任何堵塞。</li> </ul>
<b>U13</b> 或 <b>U14</b> 燒空煲自動斷電功能	<ul style="list-style-type: none"> <li>空燒鍋具已加熱。 →將材料放入鍋具然後再次觸控按鍵。</li> <li>* 根據鍋具類型、或低火力段，此功能可能無法正常運作。</li> <li>油炸時，選擇「加熱功能」代替「油炸功能」可預熱油。</li> </ul>
<b>U19</b> 面板高溫檢測 (粥)	<ul style="list-style-type: none"> <li>面板熱時會採用「煮粥功能」。</li> <li>空燒鍋具已經由「煮粥功能」加熱。 →面板冷卻後，再次觸控按鍵。</li> </ul>
<b>U33</b> 不合適的鍋自動斷電功能 (油炸)	<ul style="list-style-type: none"> <li>根據鍋具底部類型、物料，以及形狀和大小，部分鍋具無法使用。(頁碼 10)</li> <li>已加入超過 800 g 油。</li> </ul>
<b>U34</b> 滑鍋自動切斷功能 (油炸)	<ul style="list-style-type: none"> <li>鍋具不在正確位置。</li> <li>已加入超過 800 g 油。</li> <li>預熱時材料已加入。 →處理錯誤後，再次觸控按鍵可恢復預熱。</li> </ul>

如任何以下錯誤訊息顯示出現，檢查原因並解決問題。  
排除原因後，加熱自動恢復。

訊息	原因
<b>U16</b> 操作鍵錯誤檢測	<ul style="list-style-type: none"> <li>水或外來物貼在操控面板底部或上面，或水或材料已煮沸溢出。 →將它們清除。 * 如 IH 爐頭已關閉，再次執行鍵操作。</li> <li>操作鍵已觸控 3 秒或更長。(除長按操作需要持續觸控 3 秒或更長時間，例如迅速變更計時器)</li> </ul>
 (閃爍) 鍋具檢測功能 小物件不加熱檢測功能	<ul style="list-style-type: none"> <li>切勿放置鍋具在 IH 爐頭上。</li> <li>加熱時鍋具已移離。</li> <li>鍋具不在 IH 爐頭中心。</li> <li>使用不可使用的鍋具。(頁碼 10)</li> <li>金屬廚房工具，例如刀或匙放在面板上。</li> <li>* 如以上狀態未解決，顯示屏和電源會在 1 分鐘內關閉。</li> </ul>

■ 如您無法解決以上問題，或任何 **H00** 錯誤出現，聯絡服務中心。  
→關閉主電源開關和斷路器。聯絡您購買設備的供應商或服務代理以取得關於「H」後 2 位數字的詳情。

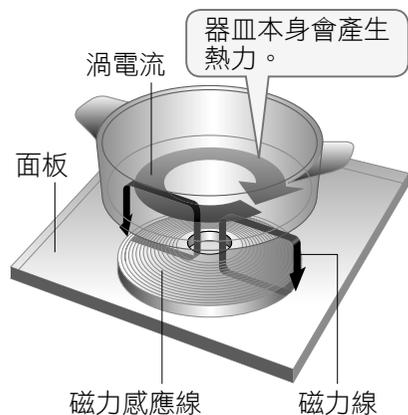
## 注意事項

• 有關服務中心聯絡名單，請參考保修證。

# 規格／IH 烹調原理

	KY-E227D	KY-C227D
電源	單相 220 V ~ 50 Hz	
耗電量	3,000 W	2,800 W
待機耗電量 (大約)	0.8 W * 電源已關閉	
尺寸 (大約)	寬度 742 × 深度 400 × 高度 107 mm	
重量 (大約)	10.7 kg	
火力段調校 (大約)	9 段調校 相當於 120 W 到 3,000 W	9 段調校 相當於 120 W 到 2,800 W
煎炸溫度調節 (大約)	5 段調整 140 °C 到 230 °C	
油炸溫度調節 (大約)	7 段調整 140 °C 到 200 °C	
煮粥功能	4 人份量或 2 人份量	
烹飪時間設定	1 分鐘至 9 小時 30 分鐘	

## IH 烹調原理



IH (磁應加熱) 加熱器皿，導致器皿本身產生熱力。

電流流過面板下面的磁場感應線圈而產生磁力線。當磁力線通過金屬器皿，便會感應渦電流，而由器皿的電阻產生的熱力是用來加熱。

### ■ 當左右 IH 爐頭同時使用時

如左右 IH 爐頭同時使用，IH 爐頭的加熱功率可能按以下情況調控，以限制整體耗電量。

- 火力指示燈不會變更，但加熱功率會變弱。
- 火力段是自動下降，由一級或多級。
- 火力段無法提升。  
→ 如需要高火力段，避免同時使用左右 IH 爐頭，或降低 IH 爐頭其中一方的火力段。

### ■ ECONAVI 操作的節省能源影響範例

使用煎炸功能連續烹調 3 個煎餅 (15 cm 直徑，每側煎炸 6 分鐘 / 另一側煎炸 2 分鐘) 可節省大約 10% 能源。(耗電量比較，KY-E227D 「煎炸功能：160 °C」和 Panasonic 傳統設備之間比較「火力段 4」)

- 節省能源影響計算條件
  - 耗電量平均積分計算，由 KY-E227D 和 Panasonic 傳統產品 KY-E227B 之間比較 (實際計算數據由 Panasonic 提供)
  - 平底鍋底部直徑為 18 cm，使用標準 Panasonic 平底鍋。
- 節省能源影響根據已烹調量，以及平底鍋大小和物料而異。