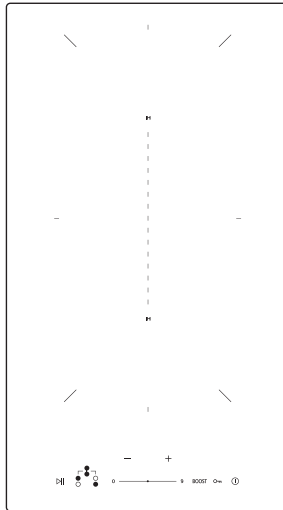


# Panasonic®

## Hướng dẫn lắp đặt và vận hành

Bếp từ **Sử dụng trong gia đình**

Số hiệu model: KY-R32ACL



### Hướng dẫn lắp đặt và vận hành..... 2 - 29

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm Panasonic này.

- Thiết bị này chỉ để sử dụng cho gia đình.
- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước khi lắp đặt, vận hành hoặc bảo trì sản phẩm này.
- Để đạt hiệu suất tối ưu và an toàn, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này và tuân thủ các biện pháp an toàn khi sử dụng sản phẩm.
- Trước khi sử dụng sản phẩm này vui lòng đặc biệt chú ý đến mục “Các biện pháp an toàn” (Trang 3 - 5).

Giữ lại Hướng dẫn lắp đặt và vận hành này để sử dụng trong tương lai.

---

# Mục lục

---

<b>Cảnh báo An toàn</b> .....	<b>3 - 5</b>
Nhận diện các bộ phận.....	6- 8
• Nhận diện các bộ phận.....	6
• Bảng điều khiển.....	6
• Vùng nấu.....	7
• Dụng cụ nấu phù hợp.....	8
<hr/>	
Cách sử dụng bếp từ.....	9 - 17
• Vận hành bếp từ.....	9 - 10
• Chức năng tăng cường.....	11
• Chức năng hẹn giờ.....	12 - 13
• Các tính năng an toàn cho bếp từ.....	14 - 15
• Hướng dẫn nấu ăn.....	16 - 17
Vệ sinh và bảo trì.....	18 - 19
<hr/>	
Xử lý sự cố.....	20
Hiển thị lỗi và kiểm tra.....	21
Thông số kỹ thuật.....	22
<hr/>	
<b>Dành cho người lắp đặt</b>	
Hướng dẫn lắp đặt.....	23 - 29
• <b>Cảnh báo an toàn khi lắp đặt</b> .....	<b>23 - 24</b>
• Phụ kiện.....	24
• Yêu cầu lắp đặt.....	25 - 27
• Lắp đặt và Cố định Bếp Từ.....	28
• Kết nối điện.....	29



---

# Cảnh báo an toàn

Hãy đảm bảo tuân thủ các hướng dẫn này

Để ngăn ngừa tai nạn hoặc chấn thương cho người dùng, người khác và thiệt hại tài sản, vui lòng tuân theo các hướng dẫn dưới đây.

■ Các bảng dưới đây chỉ ra mức độ thiệt hại do vận hành sai gây ra.

 <b>CẢNH BÁO</b> Chỉ ra thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong.	 <b>THẬN TRỌNG</b> Chỉ ra nguy cơ bị thương hoặc thiệt hại tài sản.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


■ Các ký hiệu được phân loại và giải thích như sau.

 Các ký hiệu này chỉ sự cấm đoán.	 Ký hiệu này chỉ ra yêu cầu cần phải tuân thủ.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## CẢNH BÁO

Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng. Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.


**CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng các tấm bảo vệ mặt bếp do nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng là phù hợp, hoặc các tấm bảo vệ mặt bếp tích hợp sẵn trong thiết bị. Sử dụng các tấm bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.


 **Ngừng sử dụng sản phẩm khi có bất kỳ bất thường/hỏng hóc nào xảy ra và tắt TẮT công tắc cách ly hoặc rút phích cắm nếu có.**  
(Nguy cơ khói/lửa/giật điện)


Ví dụ về bất thường/hỏng hóc:


- Tiếng ồn hoặc nhiệt độ bất thường.
- Lửa hoặc dầu bị cháy.
- Khói hoặc lửa phát ra bất thường.
- Sản phẩm đôi khi không khởi động khi bật lên.
- Nguồn điện đôi khi bị ngắt khi di chuyển dây nguồn.
- Có mùi cháy khét hoặc âm thanh bất thường trong quá trình vận hành.
- Thân máy bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
- Bề mặt kính bị nứt.


**Liên hệ ngay với Trung tâm Dịch vụ ủy quyền của Panasonic để bảo trì/sửa chữa.**


 **Bếp từ phải được nối đất. Cắm dây nguồn vào ổ cắm có thiết bị liên tục tiếp địa.**  
Nối đất không đúng cách có thể gây giật điện.


 **Phương tiện ngắt kết nối phải được tích hợp trong hệ thống dây điện cố định theo các quy tắc dây điện.**


 **Cắm phích cắm chắc chắn, nếu không có thể gây cháy hoặc giật điện.**

 **Thiết bị này cần cho phép ngắt kết nối khỏi nguồn điện sau khi lắp đặt. Việc ngắt kết nối có thể được thực hiện bằng cách để phích cắm ở vị trí để tiếp cận hoặc bằng cách tích hợp một công tắc vào hệ thống dây dẫn cố định, phù hợp với các quy định về đầu dây.**


 **Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.**


 **Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.**


 **Hãy chắc chắn rút phích cắm khỏi ổ điện trên tường hoặc tắt công tắc bên ngoài trước khi bảo trì, sửa chữa hoặc dịch vụ. Ngoài ra, không cầm phích cắm hoặc công tắc bên ngoài bằng tay ướt.**


 **Khi rút phích cắm, hãy giữ trực tiếp phần phích cắm. Không được kéo dây nguồn theo bất kỳ cách nào. Dây nguồn có thể bị hỏng và gây cháy hoặc giật điện.**


# CẢNH BÁO


 Vệ sinh phích cắm thường xuyên bằng vải khô, nếu không, độ cách điện có thể bị giảm do ẩm ướt và gây cháy.


 Khi xảy ra sự cố hoặc hỏng hóc, hãy ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức. Tắt công tắc nguồn chính và cầu dao, sau đó liên hệ trung tâm bảo hành. Không làm như vậy có thể gây ra khói, bỏng và giật điện.


 Thiết bị này không được thiết kế để người (bao gồm cả trẻ em) có khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần bị giảm sút, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.


 Nấu nướng trên bếp có dầu mỡ mà không có người trông coi rất nguy hiểm và có thể gây hỏa hoạn.

 Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.


 Không làm hỏng dây nguồn hoặc phích cắm.

 Không kết nối thiết bị với nguồn điện có điện áp khác 220 - 240 V ~, vì có thể gây cháy hoặc giật điện.


 Tránh sử dụng để chiên ngập dầu. Dầu bị đun quá nóng có thể bốc cháy khi dùng để chiên sâu vì bếp từ này không có "Hệ thống kiểm soát nhiệt độ dầu".

 Không được tháo rời bếp từ để cài tạo.


# THẬN TRỌNG


 Việc lắp đặt và bảo trì phải được thực hiện bởi người có chuyên môn phù hợp với quy định hiện hành.


 Trước khi vận hành thiết bị, phải gỡ bỏ tất cả lớp màng bảo vệ.


 Khuấy chất lỏng (ví dụ: súp, thức ăn hầm) trước khi đun nóng. Nếu chất lỏng được đun nóng mà không khuấy:


- Dụng cụ nấu có thể bị nhảy và làm hỏng mặt kính.
- Chất lỏng bắn tung tóe và có thể gây bỏng hoặc thương tích.

 Để xa các vật liệu dễ cháy. Điều này có thể gây cháy.

 Sau khi sử dụng, hãy tắt bếp từ bằng cách sử dụng nút điều khiển (công tắc TẮT/BẬT và công tắc nguồn chính) và không nên chỉ dựa vào chức năng cảm biến nổi (chức năng an toàn).

 Quá trình nấu ăn phải được giám sát. Quá trình nấu ăn ngắn hạn phải được giám sát liên tục.

 Đảm bảo nồi được ổn định. Có thể gây thương tích hoặc bỏng nếu nồi bị rơi.

 Nếu thực phẩm có tính axit (ví dụ: giấm, mứt, thực phẩm có chứa chanh hoặc mận) dính lên mặt kính, hãy lau sạch ngay. Nếu không, mặt kính có thể bị đổi màu.



# THẬN TRỌNG



**Khi xào với bếp từ, hãy chú ý các điểm sau:**

- Không để bếp từ này không được giám sát.
- Không đun quá nhiệt.
- Sử dụng mức công suất thấp hơn để làm nóng trước. (Nếu sử dụng một lượng nhỏ dầu và đun nóng quá mức, nhiệt độ dầu sẽ tăng nhanh và dầu có thể bốc cháy. Nếu đáy nồi mỏng, nó có thể chuyển sang màu đỏ do nhiệt).



**Khi sử dụng mức công suất “9” của bếp từ:**

- Không sử dụng để làm nóng chảo trước khi xào.  
Đáy nồi có thể bị biến dạng.
- Không sử dụng để hầm.  
Nguyên liệu có thể bị tràn khi đun sôi.
- Khi đun nước, hãy giảm mức công suất ngay khi nước đã sôi. Nước có thể sôi hoặc bắn ra xung quanh.



**Hãy cẩn thận khi tháo bao bì, lắp đặt hoặc di chuyển sản phẩm này, vì một số cạnh hờ có thể sắc và gây thương tích nếu không được xử lý cẩn thận.**



**Để bảo vệ mặt kính khỏi hư hại, hãy tuân thủ các hướng dẫn sau:**

- Không đặt bếp ga di động, bình thép hoặc hàng đóng hộp. Chúng sẽ nổ tung nếu bị đun nóng do nhầm lẫn.
- Không để các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa, nắp, giấy bạc/khay, túi retort, vòng từ, đồng hồ hoặc phụ kiện đặt lên hoặc gần mặt bếp, hoặc chạm vào dụng cụ nấu khi bếp từ đang hoạt động, vì các vật này có thể nóng lên và gây bỏng hoặc thương tích.
- Không tác động lực mạnh lên mặt kính hoặc làm rơi vật lên nó.
- Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để làm sạch mặt kính, vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, dẫn đến nứt vỡ mặt kính.



**Không sử dụng bình xịt để làm sạch.**



**Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước. Nếu nước xâm nhập vào các bộ phận điện, có thể gây hỏng hóc.**



**Không chèn các vật bằng kim loại như kim ghim hoặc dây vào lỗ hút/thoát khí.**



**Không tháo rời, cố gắng sửa chữa hoặc thay đổi bếp từ.**

Để sửa chữa, hãy liên hệ đại lý hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng.



**Không thay thế các bộ phận của bếp từ bằng linh kiện khác ngoài các linh kiện được Panasonic ủy quyền.**



**Không chạm vào mặt kính trong hoặc sau khi sử dụng. Hãy cẩn thận khi tín hiệu cảnh báo nhiệt độ cao “H” sáng lên.**

- Làm sạch bếp từ sau khi đã nguội.

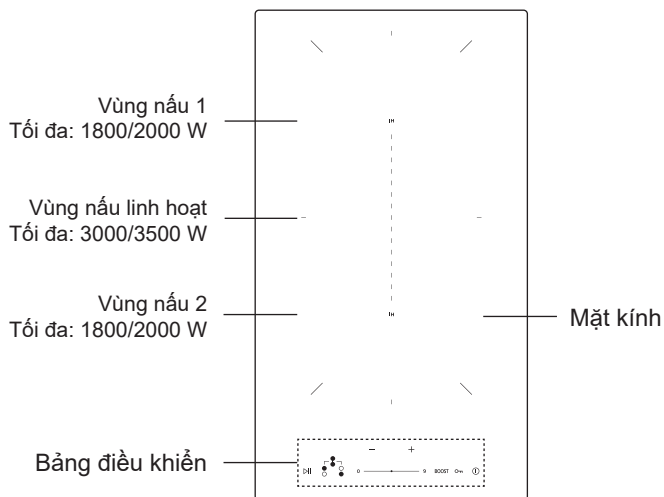


**Để sử dụng thiết bị này đúng cách, hãy tuân thủ các hướng dẫn sau:**

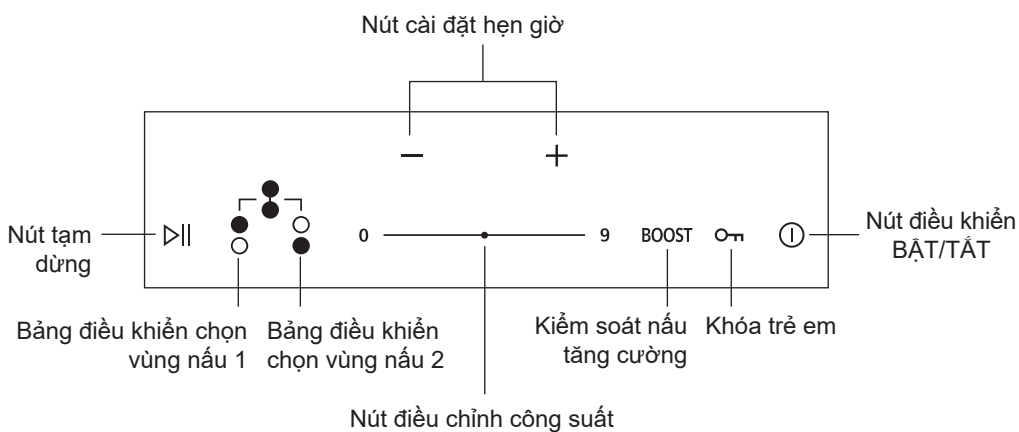
- Không đặt giấy hoặc bất kỳ vật liệu dễ cháy nào dưới nồi. Giấy có thể cháy xém do nhiệt từ nồi.
- Không làm nóng nồi rỗng hoặc đun quá nhiệt. Nguyên liệu có thể bị cháy hoặc nổ có thể bị hỏng.
- Nguy cơ hỏa hoạn: Không để đồ vật trên bề mặt bếp.
- Không sử dụng sản phẩm cho mục đích khác ngoài nấu ăn.
- Không đun nóng hoặc làm cháy nồi tráng men rỗng. Mặt kính có thể bị hỏng bởi đáy nồi nóng chảy.
- Không chà xát mặt kính bằng đáy nồi hoặc đặt nồi nóng lên đó. Mặt kính có thể bị hư hỏng hoặc đổi màu.

# Nhận diện các bộ phận

## Nhận diện các bộ phận



## Bảng điều khiển

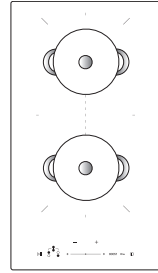
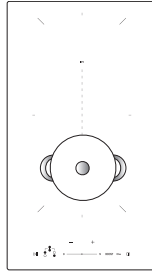
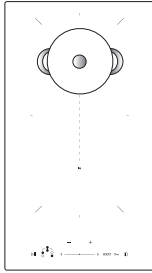


# Vùng nấu

Các vùng nấu tự động điều chỉnh để phù hợp với các loại dụng cụ nấu có kích thước khác nhau. Để đạt kết quả tốt nhất, luôn đặt nồi chính giữa vùng nấu.

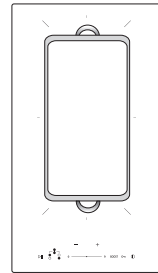
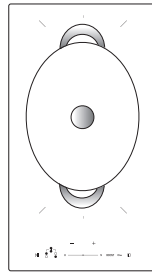
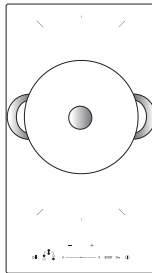
## Hai vùng nấu độc lập

Các vùng nấu trên và dưới có thể được sử dụng độc lập bằng cách chọn công suất cần thiết cho từng vùng. Đặt dụng cụ nấu vào vị trí như hình dưới.



## Vùng nấu linh hoạt

Vùng nấu linh hoạt bao gồm hai vùng nấu được điều khiển độc lập (Vùng nấu 1 và Vùng nấu 2). Có thể sử dụng như một vùng nấu duy nhất cho dụng cụ nấu lớn hơn, hoặc cho dụng cụ nấu có đáy hình vuông hoặc hình bầu dục. Vui lòng đặt dụng cụ nấu vào vị trí như minh họa bên dưới.



# Dụng cụ nấu phù hợp

## Nguyên liệu




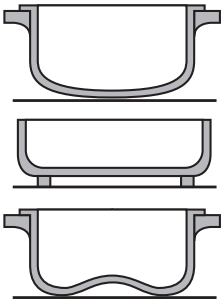
### Dụng cụ nấu ăn tương thích

- Sắt / Gang
  - Sắt tráng men
  - Thép không gỉ có từ tính
- (Công suất nhiệt có thể không mạnh đối với một số dụng cụ nấu bằng thép không gỉ.)

### Dụng cụ nấu ăn không tương thích

- Nhôm / Đồng
- Kính chịu nhiệt
- Gốm sứ và đất nung

## Hình dáng đáy nồi

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Đáy nồi phẳng và tiếp xúc đồng đều với mặt kính.</li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Không sử dụng nếu:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Dụng cụ nấu có đáy tròn.</li><li>b. Nồi có chân hoặc phần nhô ra.</li><li>c. Dụng cụ nấu có đáy cong (độ cong không được lớn hơn hoặc bằng 3 mm).<ul style="list-style-type: none"><li>* Nếu sử dụng dụng cụ nấu có đáy tròn hoặc đáy cong, nó sẽ không được làm nóng, các chức năng an toàn không hoạt động đúng cách hoặc mức công suất có thể bị giảm.</li></ul></li><li>d. Dụng cụ nấu có đáy rất mỏng. (Có thể bị cong vênh.)</li></ol></li></ul>	



## THẬN TRỌNG

- **Khu vực nấu và đáy nồi phải được giữ khô ráo.**  
Nếu có chất lỏng giữa chúng, áp lực hơi nước có thể đẩy nồi di chuyển.
- **Không làm nóng nồi tráng men rỗng. Không để nồi tráng men bị cháy sém trong quá trình nấu.**  
Lớp tráng men có thể bị tan chảy và làm hỏng bề mặt bếp.
- **Không sử dụng dụng cụ nấu bằng gốm sứ hoặc đất nung ngay cả khi được thiết kế cho bếp từ.**
- **Nếu dụng cụ nấu không tương thích, ký hiệu “L” sẽ xuất hiện và nhấp nháy trên màn hình.**

# Cách sử dụng bếp từ

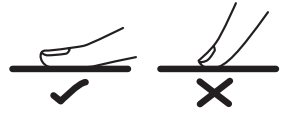
## Vận hành bếp từ

### Trước khi sử dụng

- Đọc hướng dẫn này, đặc biệt chú ý đến phần “Biện pháp an toàn”.
- Gỡ bỏ bất kỳ lớp màng bảo vệ nào còn trên bếp từ.

### Sử dụng điều khiển cảm ứng

- Các nút điều khiển phản ứng với cảm ứng, vì vậy không cần ấn mạnh.
- Sử dụng phần đệm ngón tay, không dùng đầu ngón tay.
- Âm báo sẽ phát ra mỗi khi việc chạm được ghi nhận.
- Đảm bảo các nút điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không bị vật thể nào (như dụng cụ hoặc vải) che phủ. Ngay cả một lớp nước mỏng cũng có thể khiến các nút điều khiển khó hoạt động.



### Bắt đầu nấu

Sau khi kết nối bếp từ với nguồn điện, âm báo sẽ phát ra và tất cả màn hình hiển thị **B** ngắn gọn.

Đặt dụng cụ nấu phù hợp lên khu vực nấu. Đảm bảo đáy dụng cụ nấu và bề mặt vùng nấu sạch và khô ráo.

1. Chạm và giữ nút **BẬT/TẮT** để bật bếp.

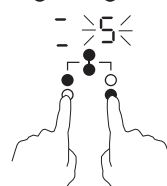
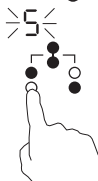
Âm báo phát ra, tất cả màn hình hiển thị “-” hoặc “-”, bếp từ chuyển sang chế độ chờ.

- Nếu sau 1 phút không có thao tác, nguồn chính sẽ tự động tắt.

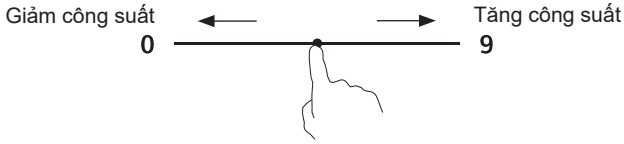


2. Chạm vào nút chọn khu vực nấu đặt trên dụng cụ nấu. Đèn báo mức công suất của khu vực nấu đã chọn nhấp nháy. Công suất ban đầu được đặt ở mức “5”.

- Khi sử dụng các vùng nấu độc lập, chạm vào nút tương ứng “**○**” hoặc “**●**”.
- Khi sử dụng vùng nấu linh hoạt, chạm đồng thời vào “**○**” và “**●**”.



3. Chạm vào thanh trượt điều khiển để cài đặt mức công suất trong khi đèn báo mức công suất đang nhấp nháy. Khu vực nấu sẽ bắt đầu nóng lên khi đèn báo mức công suất ngừng nhấp nháy.



Để thay đổi mức công suất trong quá trình nấu, lặp lại bước 2 đến bước 3.

**Lưu ý:**

- Nếu dụng cụ nấu được đặt trên vùng nấu sai, hoặc dụng cụ nấu không phù hợp với bếp từ, hoặc dụng cụ nấu quá nhỏ hoặc không được đặt ở giữa vùng nấu, đèn báo mức công suất sẽ nhấp nháy  $\overline{H}$ . Chỉ báo sẽ nhấp nháy trong 1 phút và bếp sẽ không làm nóng trừ khi có dụng cụ nấu phù hợp được đặt trên vùng nấu.

## Tạm dừng nấu

Chạm vào nút Tạm dừng để ngừng làm nóng các vùng nấu. Tất cả màn hình sẽ hiển thị "H". Chạm lại vào nút Tạm dừng để tiếp tục làm nóng.

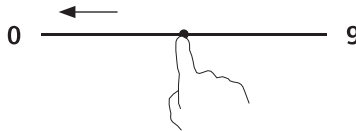
**Lưu ý:**

- Sau 10 phút ở chế độ tạm dừng mà không có thao tác nào, bếp sẽ phát tiếng bip 7 lần, sau đó tự động thoát khỏi chế độ tạm dừng và tắt.

## Nấu xong

Có hai cách để tắt các vùng nấu như sau:

- Chạm vào nút chọn vùng nấu để chọn vùng cần tắt. Khi đèn báo mức công suất nhấp nháy, trượt thanh điều chỉnh xuống mức "0".



- Chạm một lần vào nút BẬT/TẮT để tắt bếp.

**Lưu ý:**

- "H" sẽ được hiển thị cho đến khi bề mặt vùng nấu nguội xuống đến nhiệt độ an toàn. Nó cũng có thể được sử dụng như một chức năng tiết kiệm năng lượng nếu bạn muốn làm nóng các nồi khác bằng cách sử dụng vùng nấu vẫn còn nóng.
- Trong trường hợp quên tắt thiết bị, bếp từ sẽ tự động tắt dựa trên thời gian làm nóng mặc định. (Tham khảo mục "Bảo vệ tự động tắt nguồn")

# Chức năng tăng cường

1. Chạm vào nút chọn của vùng nấu cần tăng công suất.
2. Chạm vào nút Boost để bật chế độ Boost khi đèn báo mức công suất đang nhấp nháy. Chỉ báo mức công suất hiển thị "P" và mức công suất đạt đến mức tối đa.
3. Để hủy chế độ Boost, chọn vùng nấu, sau đó chạm vào nút Boost để hủy. Mức công suất sẽ trở về cài đặt ban đầu.

## Lưu ý:

- Chức năng có thể hoạt động ở bất kỳ vùng nấu nào.
- Vùng nấu sẽ trở lại mức công suất ban đầu sau 5 phút sử dụng chức năng tăng cường. Nếu mức công suất ban đầu là "0", nó sẽ trở về "9".
- Khi một vùng nấu đang ở chế độ Boost, mức công suất cao nhất của vùng nấu còn lại chỉ có thể được đặt ở mức "7".
- Đối với Vùng Nấu 1 và Vùng Nấu 2, chức năng nấu nhanh không thể sử dụng đồng thời. Khi một vùng nấu được đặt ở chế độ nấu nhanh, vùng nấu còn lại sẽ tự động trở về mức công suất ban đầu.

# Chức năng hẹn giờ

Bộ hẹn giờ có thể được sử dụng cho các thao tác dưới đây:

- Đặt làm chế độ nhắc giờ. Trong trường hợp này, bộ hẹn giờ sẽ không tắt vùng nấu khi thời gian cài đặt kết thúc.
- Đặt làm hẹn giờ tắt để tắt một hoặc cả hai vùng nấu khi hết thời gian đã đặt.

## a). Sử dụng bộ hẹn giờ làm nhắc nhở

Đảm bảo bếp được bật.

- Chạm vào nút chọn vùng nấu.
- Chờ cho đèn hiển thị mức công suất ngừng nhấp nháy.
- Chạm vào nút cài đặt hẹn giờ, chỉ báo thời gian sẽ nhấp nháy “10”.
- Chạm vào — nút hoặc + để đặt thời gian nhắc giờ khi thời gian đang nhấp nháy (0-99 phút).
  - Chạm nhiều lần vào — nút hoặc + để giảm hoặc tăng 1 phút mỗi lần.
  - Chạm và giữ — nút hoặc + để giảm hoặc tăng 10 phút.
- Khi các số ngừng nhấp nháy, thời gian đã được đặt. Bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình hiển thị thời gian còn lại.


**Lưu ý:**

- Bếp phát ra tiếng bíp trong 30 giây và chỉ báo hẹn giờ hiển thị “- -”, cho biết thời gian cài đặt đã kết thúc. Chạm vào bất kỳ nút điều khiển nào để dừng tiếng bíp.
- Việc làm nóng sẽ tiếp tục cho đến khi thao tác bị hủy hoặc bếp từ sẽ tự động tắt dựa trên thời gian làm nóng mặc định. (Tham khảo “Bảo vệ tự động tắt nguồn”.)

## b). Cài đặt hẹn giờ tắt

### ■ Cài đặt hẹn giờ cho một vùng nấu

Đảm bảo bếp được bật.

- Chọn vùng nấu cần thiết.
- Trong khi chỉ báo mức công suất vẫn đang nhấp nháy, chạm vào nút cài đặt hẹn giờ. Chỉ báo thời gian nhấp nháy “10” phút.
- Chạm vào — nút hoặc + để đặt thời gian tắt khi thời gian đang nhấp nháy. (0-99 phút).
  - Chạm nhiều lần vào — nút hoặc + để giảm hoặc tăng 1 phút mỗi lần.
  - Chạm và giữ — nút hoặc + để giảm hoặc tăng 10 phút.
- Một chấm đỏ nhấp nháy bên cạnh chỉ báo mức công suất sẽ hiển thị trên màn hình . Chấm đỏ cho biết vùng nấu đã được cài đặt thời gian tắt.
- Khi các số ngừng nhấp nháy, thời gian đã được đặt. Bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Màn hình hiển thị thời gian còn lại.

**Lưu ý:**

- Khi thời gian cài đặt kết thúc, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt. “H” hiển thị trên màn hình.
- Vùng nấu khác sẽ tiếp tục hoạt động nếu nó đã được bật trước đó.

## ■ Đặt hẹn giờ tắt cho hai vùng nấu

1. Lặp lại bước 1 đến bước 3 trong “Đặt hẹn giờ tắt cho một vùng” để cài đặt thời gian tắt cho từng vùng.
2. Bộ chỉ báo thời gian hiển thị số phút còn lại của bộ hẹn giờ hết hạn đầu tiên, chấm đỏ trên bộ chỉ báo mức công suất của vùng đun tương ứng đang nhấp nháy.
3. Khi bộ hẹn giờ tắt đầu tiên kết thúc, vùng nấu tương ứng sẽ tắt, bộ chỉ báo mức công suất hiển thị “-”. Đèn báo hẹn giờ tiếp tục hiển thị thời gian còn lại của bộ hẹn giờ tắt thứ hai đã hết hạn, chấm đỏ của vùng nấu tương ứng bắt đầu nhấp nháy.
4. Bộ hẹn giờ tắt sẽ tiếp tục đếm ngược cho đến khi vùng nấu tương ứng được tắt.

### Lưu ý:

- Chạm vào bảng điều khiển chọn vùng nấu, thời gian còn lại của bộ hẹn giờ tương ứng sẽ được hiển thị trên chỉ báo hẹn giờ.
- Để thay đổi thời gian tắt sau khi hẹn giờ được đặt, hãy bắt đầu từ bước 1.
- Khi thời gian cài đặt kết thúc, vùng nấu tương ứng sẽ tự động tắt. “-” hiển thị trên màn hình.



## c). Hủy bộ hẹn giờ

1. Chạm vào bảng điều khiển chọn vùng nấu mà bạn muốn hủy hẹn giờ.
2. Chạm vào nút cài đặt hẹn giờ; khi chữ số đang nhấp nháy, chạm liên tục vào nút — hoặc chạm đồng thời vào nút — và nút + để đặt thời gian về “00”. Sau đó, màn hình sẽ hiển thị “-”.



# Các tính năng an toàn cho bếp từ

## Khóa an toàn cho trẻ em

### Đề khóa:

Chạm và giữ nút  một lúc cho đến khi có tiếng bíp và  nhấp nháy trên màn hình hiển thị. Tất cả các nút điều khiển sẽ bị vô hiệu hóa, ngoại trừ nút BẬT/TẮT trong trường hợp khẩn cấp.

### Đề mở khóa:

Chạm và giữ nút  một lúc cho đến khi có tiếng bíp và  tắt. Tất cả các nút điều khiển đã sẵn sàng sử dụng.

### Lưu ý:

- Bếp từ luôn có thể được tắt bằng nút BẬT/TẮT ở chế độ khóa, nhưng để sử dụng tiếp, trước tiên cần mở khóa.

## Bảo vệ quá nhiệt

Một cảm biến nhiệt được trang bị để giám sát nhiệt độ bên trong bếp từ. Khi phát hiện nhiệt độ quá cao, bếp sẽ tự động ngừng hoạt động.

## Bảo vệ tự động tắt

Một tính năng an toàn khác của bếp là tự động tắt. Điều này xảy ra khi bạn quên tắt một vùng nấu. Thời gian tắt mặc định được hiển thị trong bảng dưới đây:

Mức công suất	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Thời gian hoạt động mặc định (giờ)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Cảnh báo nhiệt dư

Khi bếp từ hoạt động một thời gian, sẽ có nhiệt dư.

Chữ cái *H* xuất hiện để cảnh báo người dùng tránh xa. Chữ cái *H* sẽ biến mất khi vùng nấu cụ thể đã nguội.



## CẢNH BÁO



**Cẩn thận với bề mặt nóng.**

Bếp từ sẽ hiển thị vùng nấu nào nóng khi chạm vào trên màn hình.

Nó sẽ biến mất khi bề mặt đã nguội đến nhiệt độ an toàn.

*H*



Không che vùng nấu bằng vật liệu dễ cháy như vải, chất tẩy rửa chứa cồn, v.v., khi *H* đang hiển thị.

## Hướng dẫn nấu ăn



# CẢNH BÁO



Cẩn thận khi chiên vì dầu và mỡ sẽ nóng lên rất nhanh, đặc biệt nếu nấu ở mức công suất cao. Ở nhiệt độ cực cao, dầu và mỡ có thể tự bốc cháy, gây nguy cơ hỏa hoạn nghiêm trọng.

### ■ Mẹo nấu ăn:

- Khi thực phẩm sôi, giảm nhiệt độ.
- Sử dụng nắp sẽ giảm thời gian nấu và tiết kiệm năng lượng bằng cách giữ nhiệt.
- Giảm lượng chất lỏng hoặc mỡ để giảm thời gian nấu.
- Bắt đầu nấu ở mức cao và giảm mức nhiệt khi thực phẩm đã được làm nóng đều.

### Hầm, nấu cơm

- Quá trình hầm xảy ra dưới điểm sôi, khoảng 85 °C, khi các bong bóng chỉ nổi lên thỉnh thoảng trên bề mặt chất lỏng. Đây là bí quyết cho món súp thơm ngon và món hầm mềm mại vì hương vị được hòa quyện mà không làm thức ăn bị chín quá. Nước sôi làm từ trứng và bột nên được nấu dưới nhiệt độ sôi.
- Một số công việc, bao gồm nấu cơm bằng phương pháp hấp thu, có thể cần cài đặt nhiệt độ cao hơn mức đề xuất để đảm bảo thực phẩm được nấu chín đúng thời gian khuyến nghị.

### Áp chảo thịt bò

- Để nấu miếng thịt bò mọng nước và đậm đà:
  1. Để thịt ở nhiệt độ phòng khoảng 20 phút trước khi nấu.
  2. Làm nóng chảo nặng đáy.
  3. Quét dầu lên cả hai mặt của miếng thịt bò. Nhỏ một ít dầu vào chảo nóng và đặt miếng thịt vào chảo.
  4. Chỉ lật miếng thịt một lần trong quá trình nấu. Thời gian nấu chính xác sẽ phụ thuộc vào độ dày của miếng thịt và độ chín mong muốn. Thời gian nấu có thể dao động từ khoảng 2 – 8 phút mỗi mặt. Nhấn vào miếng thịt để kiểm tra độ chín; càng chắc thì thịt càng chín kỹ.
  5. Để miếng bít tết nghỉ trên đĩa ấm vài phút để thịt mềm và nghỉ trước khi phục vụ.

## Đối với món xào

1. Chọn một chiếc chảo lớn hoặc chảo đáy phẳng.
2. Chuẩn bị sẵn các nguyên liệu và dụng cụ. Món xào cần được thực hiện nhanh chóng. Nếu nấu số lượng lớn, hãy nấu thực phẩm thành nhiều mẻ nhỏ.
3. Làm nóng chảo trong thời gian ngắn và thêm hai muỗng dầu.
4. Nấu thịt trước, đặt sang một bên và giữ ấm.
5. Xào rau củ. Khi rau củ đã nóng nhưng vẫn giòn, hạ nhiệt độ vùng nấu, cho thịt trở lại chảo và thêm gia vị.
6. Khuấy nhẹ các nguyên liệu để đảm bảo chúng được làm nóng đều.
7. Phục vụ ngay lập tức.

## Mức công suất

Các cài đặt dưới đây chỉ mang tính chất hướng dẫn. Cài đặt chính xác sẽ phụ thuộc vào nhiều yếu tố, bao gồm loại dụng cụ nấu và lượng thực phẩm. Thử nghiệm với bếp từ để tìm cài đặt phù hợp nhất.

Mức công suất	Chế độ nấu ăn phù hợp
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hâm nóng nhẹ nhàng cho lượng thực phẩm nhỏ</li><li>• Làm tan chảy sô cô la, bơ và thực phẩm dễ cháy nhanh</li><li>• Hâm nhẹ</li><li>• Làm nóng chậm</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hâm lại</li><li>• Hâm nhanh</li><li>• Nấu cơm</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bánh kép</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Xào nhẹ</li><li>• Luộc mì</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Xào</li><li>• Áp chảo</li><li>• Đun sôi súp</li><li>• Đun sôi nước</li></ul>

# Vệ sinh và bảo trì



## CẢNH BÁO

Trước khi thực hiện vệ sinh và bảo trì, hãy sử dụng công tắc cách ly để ngắt nguồn điện. Trẻ em không được vệ sinh hoặc thực hiện các công việc bảo trì bếp từ.

Cái gì	Bằng cách nào	Quan trọng!
④ <b>Vết bẩn thông thường trên mặt kính (dầu vân tay, vết bẩn, vết tràn thực phẩm hoặc các vết đồ không chứa đường trên mặt kính)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Tắt nguồn của bếp từ.</li><li>Sử dụng chất tẩy trung tính khi mặt kính đã nguội.</li><li>Rửa sạch và lau khô bằng khăn sạch hoặc khăn giấy.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sau khi nguồn đã được tắt và không còn vùng nấu nóng, <b>H</b> đèn báo có thể biến mất. Tuy nhiên, cần cực kỳ cẩn thận vì bề mặt vùng nấu có thể vẫn còn nóng.</li><li>Các loại miếng chà cứng, miếng chà nylon hoặc chất tẩy rửa mạnh/có tính mài mòn có thể làm xước mặt kính. Đảm bảo chất tẩy rửa hoặc miếng chà phù hợp.</li><li>Không để lại cặn chất tẩy rửa trên mặt kính. Có thể gây ra vết bẩn vĩnh viễn.</li></ul>
④ <b>Nước sôi trào, chảy tràn hoặc vết bắn đường nóng trên mặt kính.</b>	<p>Loại bỏ chúng ngay lập tức bằng dao trộn bột hoặc dao cạo thích hợp cho mặt kính, nhưng cẩn thận với bề mặt vùng nấu nóng:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Tắt nguồn của bếp từ.</li><li>Giữ lưỡi dao hoặc dụng cụ ở góc 30° và cạo vết bẩn hoặc chất tràn ra khu vực mát hơn trên mặt kính.</li><li>Thực hiện bước 2 đến 3 cho “Bụi bẩn hàng ngày trên mặt kính”.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>Loại bỏ các vết bẩn do thức ăn chảy tràn hoặc đường tan chảy càng sớm càng tốt. Nếu để nguội trên mặt kính, chúng có thể khó loại bỏ hoặc thậm chí làm hỏng vĩnh viễn bề mặt kính.</li><li>Nguy cơ cắt: khi nắp an toàn được tháo ra, lưỡi dao cạo cực kỳ sắc bén. Cẩn thận khi xử lý và luôn lưu trữ an toàn, xa tầm tay trẻ em.</li><li>Hãy cực kỳ cẩn thận khi xử lý lưỡi dao hoặc dụng cụ, mặt kính có thể bị xước.</li></ul>

<p>④ <b>Chất lỏng tràn trên bảng điều khiển cảm ứng.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tắt nguồn của bếp từ.</li> <li>2. Thấm chất lỏng bằng giấy hoặc khăn khô.</li> <li>3. Lau khu vực bảng điều khiển cảm ứng bằng miếng bọt biển hoặc khăn ẩm sạch.</li> <li>4. Lau khu vực này cho đến khi hoàn toàn khô bằng khăn giấy.</li> <li>5. Bật nguồn để tiếp tục nấu.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bếp từ có thể phát ra tiếng bíp và tự tắt, và các nút điều khiển cảm ứng có thể không hoạt động khi có chất lỏng trên bề mặt.</li> <li>• Đảm bảo khu vực bảng điều khiển cảm ứng đã khô trước khi bật lại bếp từ.</li> </ul>
--------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân có thể có	Giải pháp
Bếp từ không thể bật được.	Không có nguồn điện.	Đảm bảo bếp từ được kết nối với nguồn điện và đã được bật. Kiểm tra xem có tình trạng mất điện trong nhà hoặc khu vực không. Nếu mọi thứ đã được kiểm tra và vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy gọi trung tâm bảo hành ủy quyền của Panasonic để được hỗ trợ.
Các nút điều khiển cảm ứng không phản hồi.	Các nút điều khiển bị khóa.	Mở khóa các nút điều khiển. Xem mục “Các tính năng an toàn cho bếp từ”.
Các phím cảm ứng khó thao tác.	Có thể có một lớp nước mỏng trên các nút điều khiển hoặc bạn đang sử dụng đầu ngón tay khi chạm vào nút.	Đảm bảo khu vực bảng điều khiển cảm ứng khô và sử dụng phần đệm ngón tay khi chạm vào các nút.
Mặt kính bị xước.	Dụng cụ nấu có cạnh thô. Sử dụng miếng chà hoặc chất tẩy rửa không phù hợp và có tính mài mòn.	Sử dụng dụng cụ nấu có đáy phẳng và mịn. Xem mục “Hình dáng đáy nồi”. Xem mục “Vệ sinh và bảo trì”.
Một số dụng cụ nấu tạo ra tiếng lách tách hoặc kêu cạch.	Điều này có thể do cấu tạo của dụng cụ nấu. (Các lớp kim loại khác nhau dao động khác nhau).	Đây là hiện tượng bình thường đối với dụng cụ nấu và không phải là lỗi.
Bếp từ phát ra tiếng ồn nhỏ khi sử dụng ở mức nhiệt cao.	Điều này do công nghệ nấu bằng cảm ứng gây ra.	Đây là hiện tượng bình thường, nhưng tiếng ồn sẽ giảm hoặc biến mất hoàn toàn khi bạn giảm mức nhiệt.
Tiếng ồn từ quạt phát ra từ bếp từ.	Một quạt làm mát được tích hợp trong bếp từ đã hoạt động để ngăn các linh kiện điện tử bị quá nhiệt. Quạt có thể tiếp tục chạy ngay cả sau khi bạn đã tắt bếp từ.	Đây là hiện tượng bình thường và không cần hành động gì thêm.
Bếp từ hoặc một vùng nấu đã tự tắt bất ngờ, kèm theo âm thanh và mã lỗi hiển thị (luân phiên với một hoặc hai chữ số trên màn hình hẹn giờ).	Lỗi kỹ thuật.	Ghi lại mã lỗi, ngắt kết nối bếp từ khỏi nguồn điện và liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền Panasonic.

# Hiển thị lỗi và kiểm tra

Bếp được trang bị chức năng tự chẩn đoán. Với thử nghiệm này, kỹ thuật viên có thể kiểm tra chức năng của một số bộ phận mà không cần tháo rời hoặc gỡ bếp ra khỏi bề mặt của kệ bếp.

Không tự phục hồi

Mã lỗi	Vấn đề	Giải pháp
E1	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính – mạch hở.	Kiểm tra kết nối hoặc thay thế cảm biến nhiệt độ mặt kính.
E2	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính – mạch ngắn.	
E7	Lỗi cảm biến nhiệt độ mặt kính.	
C1	Nhiệt độ cảm biến mặt kính quá cao.	Chờ nhiệt độ mặt kính trở lại bình thường. Nhấn nút “BẬT/TẮT” để khởi động lại thiết bị.
E3	Lỗi cảm biến nhiệt độ IGBT – mạch hở.	Thay thế bảng nguồn.
E4	Lỗi cảm biến nhiệt độ IGBT – mạch ngắn	
C2	Nhiệt độ IGBT quá cao.	Chờ nhiệt độ của IGBT trở lại bình thường. Nhấn nút “BẬT/TẮT” để khởi động lại thiết bị. Kiểm tra xem quạt có hoạt động tròn tru không; nếu không, hãy thay quạt.
EL	Điện áp nguồn thấp hơn điện áp định mức.	Vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không.
EH	Điện áp nguồn cao hơn điện áp định mức.	Bật nguồn sau khi nguồn điện trở lại bình thường.
EU	Lỗi giao tiếp.	Lắp lại kết nối giữa bảng hiển thị và bảng nguồn. Thay thế bảng nguồn hoặc bảng hiển thị.

---

# Thông số kỹ thuật

Mẫu	KY-R32ACL
Điện áp	220 - 240 V~
Tần số	50 Hz or 60 Hz
Công suất điện lắp đặt	3500 W
Kích thước bên ngoài (Dài x Rộng x Cao)	Xấp xỉ 288 mm × 520 mm × 59,5 mm
Trọng lượng tịnh	Xấp xỉ 4,38 kg

## Lưu ý:

- Không sử dụng thiết bị này ở độ cao trên 2000 m, vì điều này có thể ảnh hưởng đến hiệu quả nấu ăn.

# Hướng dẫn lắp đặt

Dành cho người lắp đặt

## Cảnh báo an toàn khi lắp đặt

Vui lòng đọc kỹ các biện pháp phòng ngừa này



### CẢNH BÁO

Không tuân thủ các hướng dẫn này có thể gây nguy hiểm đến tính mạng hoặc thương tích cá nhân.



**Hãy tuân thủ các hướng dẫn này khi lắp đặt bếp từ.**

Nếu lắp đặt không đúng cách, có thể gây rò rỉ điện hoặc quá nhiệt.



**Lắp đặt mạch điện riêng biệt một pha 220 - 240 V / 32 A, có công tắc nguồn.**

Nếu mạch riêng không được kết nối đúng, có thể gây quá nhiệt cho dây dẫn điện.



**Công việc điện nên được thực hiện bởi thợ điện có chuyên môn.**

Nếu kết nối hoặc sửa chữa không hoàn thành, có thể gây rò rỉ điện hoặc quá nhiệt.



**Đảm bảo nối đất đầy đủ theo các quy định hiện hành.**

Hệ thống nối đất có thể tránh nguy cơ giật điện nếu xảy ra rò rỉ điện



**Hệ thống nối đất nên được lắp đặt bởi thợ điện có chuyên môn.**

Nếu lắp đặt không đúng, có thể xảy ra rò rỉ điện.



**Phương tiện ngắt kết nối phải được tích hợp trong hệ thống dây điện cố định theo các quy tắc dây điện.**



**Thiết bị này cần cho phép ngắt kết nối khỏi nguồn điện sau khi lắp đặt. Việc ngắt kết nối có thể được thực hiện bằng cách dễ phích cắm dễ dàng tiếp cận hoặc tích hợp công tắc trong dây điện cố định theo các quy tắc dây điện.**



**Tuyệt đối không tháo rời, sửa chữa hoặc thay đổi bếp từ.**

Mọi nỗ lực làm vậy có thể khiến bếp từ hoạt động không bình thường và dẫn đến nguy hiểm.



# THẬN TRỌNG

Không tuân thủ các hướng dẫn này có thể gây nguy hiểm đến tính mạng hoặc thương tích cá nhân.



## Sử dụng vật liệu chịu nhiệt cho bề mặt bàn lắp đặt.

Vật liệu bề mặt bàn lắp đặt cần có khả năng chịu nhiệt bằng hoặc vượt quá “tấm trang trí laminate chịu nhiệt áp suất cao”.

Nếu vật liệu không chịu nhiệt, có thể gây biến dạng hoặc cháy.

\* Không sử dụng vật liệu phủ vecni vì chúng có thể bị phai màu.



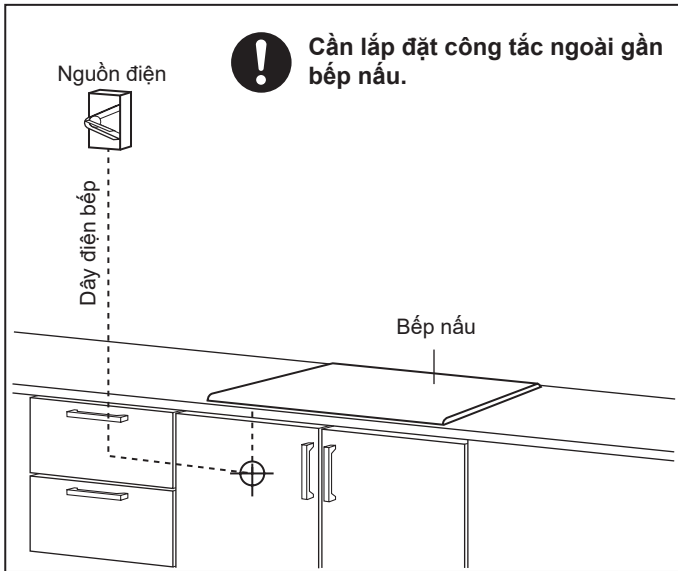
## Không dẫm lên hoặc làm rơi vật cứng xuống mặt kính.

Nếu bị nứt hoặc vỡ, thiết bị có thể gây quá nhiệt, hoạt động bất thường hoặc điện giật.

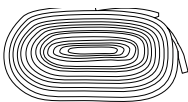


## Không chạm vào mặt kính hoặc các bộ phận làm nóng khi bếp từ đang hoạt động.

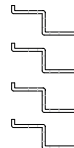
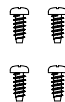
Điều này có thể gây bỏng.



## Phụ kiện



**Dài đệm mút x 1**  
(tham khảo trang 25)

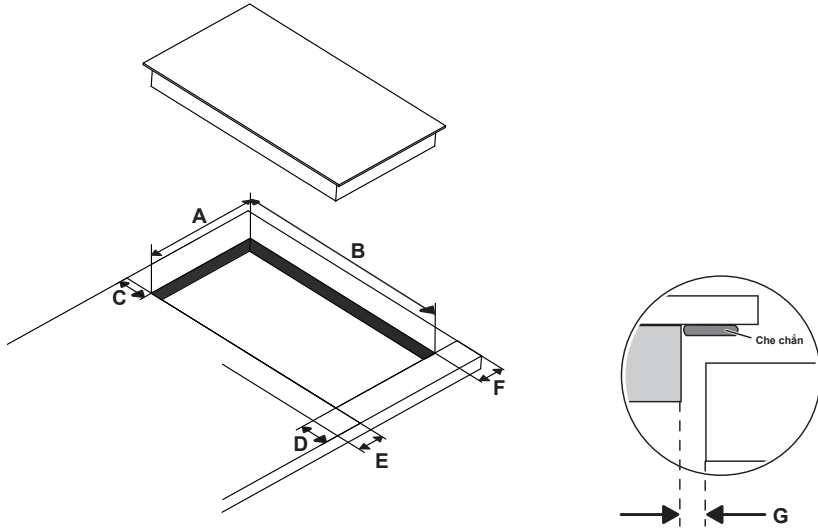


**Vít và Giá đỡ**  
(tham khảo trang 28)

# Yêu cầu lắp đặt

Cắt bề mặt bàn lắp đặt theo kích thước hiển thị trong bản vẽ.

Để lắp đặt và sử dụng, cần giữ tối thiểu 50 mm khoảng cách xung quanh lỗ khoét. Đảm bảo bề mặt bàn lắp đặt có độ dày ít nhất 30 mm. Vui lòng chọn vật liệu bề mặt chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn do nhiệt phát ra từ bếp từ.



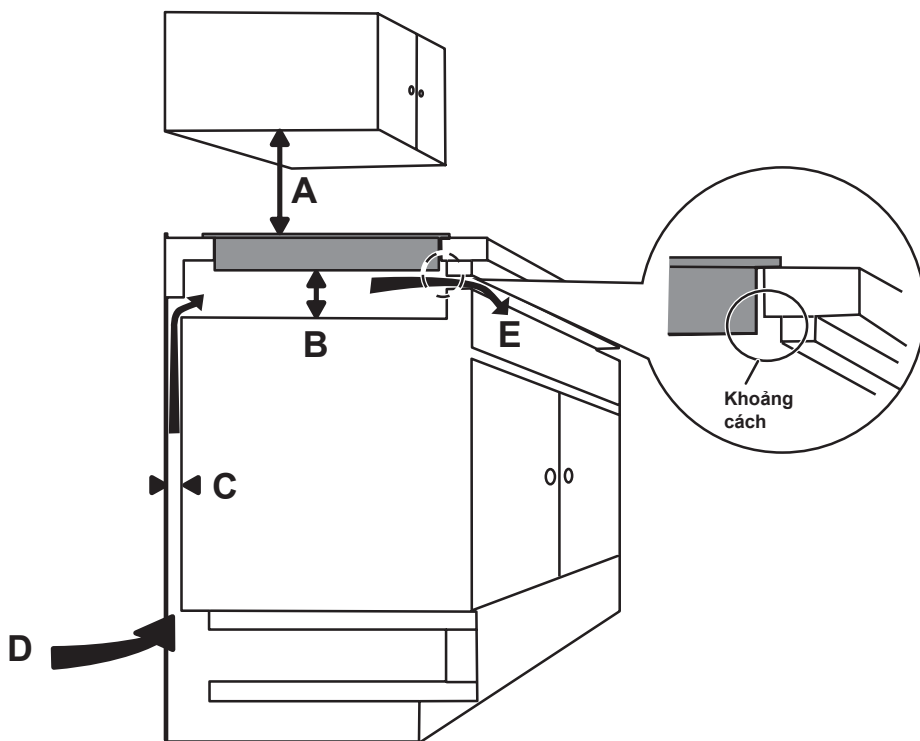
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268 <sup>+4</sup> <sub>0</sub>	500 <sup>+4</sup> <sub>0</sub>	50 (Tối thiểu)	50 (Tối thiểu)	50 (Tối thiểu)	50 (Tối thiểu)	3 (Tối thiểu)

## Gắn dải niêm phong

Trước khi lắp thiết bị vào mặt bàn, cần phải gắn dải niêm phong vào mặt sau của tấm kính.

1. Đặt thiết bị úp xuống mặt sau.
2. Lấy dải niêm phong ra khỏi túi tự dán và bóc lớp keo hai mặt ở mặt sau của dải niêm phong.
3. Gắn dải niêm phong vào mặt sau của thiết bị. Dải niêm phong không được vượt quá mép của tấm kính.

Trong mọi trường hợp, hãy đảm bảo bếp từ được thông gió tốt và không bị chặn lối hút hoặc thoát khí. Đảm bảo bếp từ hoạt động tốt như minh họa dưới đây.



Lưu ý:

Khoảng cách an toàn khi lắp đặt bếp từ như sau:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E (mm)
760	50 (Tối thiểu)	20 (Tối thiểu)	Lỗ hút khí	Lỗ thoát gió 5

#### ④ Trước khi lắp đặt bếp từ, hãy đảm bảo rằng:

- Bề mặt bàn lắp đặt phẳng, vuông góc và không có phần cấu trúc nào cản trở không gian lắp đặt.
- Bề mặt bàn lắp đặt được làm từ vật liệu chịu nhiệt.
- Nếu bếp từ được lắp trên lò nướng, lò nướng phải có quạt làm mát tích hợp.
- Việc lắp đặt phải tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng cách và các tiêu chuẩn, quy định liên quan.
- Công tắc nguồn phù hợp, cung cấp khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện chính, phải được lắp đặt và định vị phù hợp với quy tắc và quy định điện địa phương. Công tắc nguồn phải là loại được phê duyệt và phải cung cấp khoảng cách tiếp xúc không khí 3 mm trên tất cả các cực (hoặc tất cả các [dây dẫn pha] nếu quy định điện địa phương cho phép).
- Công tắc nguồn phải dễ dàng tiếp cận trước khi bếp từ được lắp đặt.
- Tham khảo ý kiến cơ quan xây dựng địa phương nếu có nghi ngờ về việc lắp đặt.
- Sử dụng lớp hoàn thiện chịu nhiệt và dễ lau chùi (như gạch men) cho bề mặt tường xung quanh bếp từ.

#### ④ Khi lắp đặt bếp từ, hãy đảm bảo rằng:

- Dây nguồn không thể tiếp cận qua cửa tủ hoặc ngăn kéo.
- Có đủ luồng không khí tươi mát từ bên ngoài tủ đến đáy bếp từ.
- Nếu bếp từ được lắp đặt phía trên ngăn kéo hoặc không gian tủ, cần lắp đặt lớp bảo vệ nhiệt bên dưới đáy bếp từ.

## QUAN TRỌNG:

Việc lắp đặt đúng là trách nhiệm của người lắp đặt. Mọi sự cố hoặc tai nạn do không tuân thủ Hướng dẫn Lắp đặt sẽ không được bảo hành.



## THẬN TRỌNG



**Bếp từ phải được lắp đặt bởi người có chuyên môn hoặc kỹ thuật viên. Không bao giờ tự mình thực hiện việc lắp đặt.**



**Bếp từ không được lắp đặt trực tiếp phía trên máy rửa bát, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo vì độ ẩm có thể làm hỏng các linh kiện điện tử của bếp.**



**Bếp từ phải được lắp đặt sao cho đảm bảo tản nhiệt tốt hơn để tăng độ bền.**



**Tường và khu vực nấu phía trên bề mặt bàn lắp đặt phải có khả năng chịu nhiệt.**

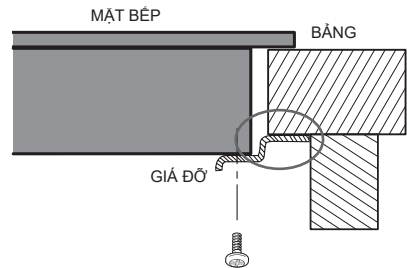
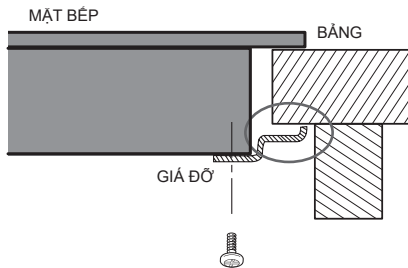
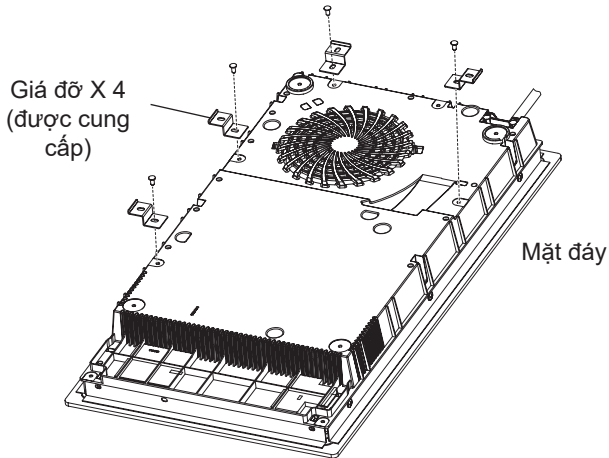


**Để tránh hư hỏng, lớp cấu trúc dạng sandwich và vật liệu keo dán phải chịu được nhiệt.**

# Lắp đặt và Cố định Bếp Từ

Thiết bị phải được đặt trên bề mặt phẳng, ổn định (sử dụng vật liệu đệm). Không được tác động lực lên các bộ điều khiển nhô ra từ bếp.

Cố định mặt bếp lên mặt bàn bằng cách vặn vít các giá đỡ (phụ kiện đi kèm) vào mặt dưới của bếp sau khi lắp đặt.



## Lưu ý:

- Dưới bất kỳ hoàn cảnh nào, các giá đỡ không được chạm vào bề mặt bên trong của mặt bàn sau khi lắp đặt (xem hình trên).

# Kết nối điện



## CẢNH BÁO



**Thiết bị này phải được người có trình độ chuyên môn phù hợp đấu nối với nguồn điện chính bởi.**

**Trước khi kết nối thiết bị này với nguồn điện chính, hãy kiểm tra rằng:**

- Hệ thống dây điện trong nhà phù hợp với công suất tiêu thụ của thiết bị này.
- Điện áp tương ứng với giá trị được ghi trên Bảng Tên.
- Các đoạn dây nguồn có thể chịu được tải trọng được chỉ định trên Bảng Tên.

**Để kết nối thiết bị này với nguồn điện chính, không sử dụng bộ chuyển đổi, bộ giảm áp hoặc thiết bị chia nhánh, vì chúng có thể gây quá nhiệt và cháy nổ.**

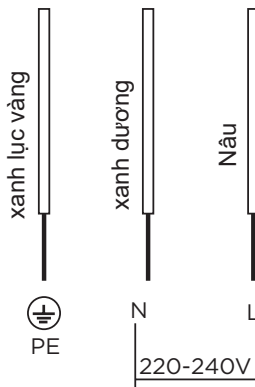
**Dây nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được đặt sao cho nhiệt độ của nó không vượt quá 75 °C tại bất kỳ điểm nào.**



**Kiểm tra với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nhà có phù hợp mà không cần thay đổi hay không.**

**Mọi thay đổi chỉ được thợ điện có trình độ chuyên môn thực hiện.**

- Nếu dây nguồn bị hư hỏng hoặc cần thay thế, việc này phải được thực hiện bởi nhân viên dịch vụ sau bán hàng bằng dụng cụ chuyên dụng để tránh tai nạn.
- Nếu thiết bị này được đấu nối trực tiếp với công tắc nguồn, phải lắp đặt với khe hở tối thiểu 3 mm giữa các tiếp điểm.
- Người lắp đặt phải đảm bảo rằng kết nối điện đã được thực hiện chính xác và tuân thủ các quy định về an toàn.
- Dây nguồn không được uốn cong hoặc bị nén.
- Dây nguồn phải được kiểm tra định kỳ và chỉ được thay thế bởi kỹ thuật viên được ủy quyền.



## **Panasonic Corporation**

Trang web: <http://www.panasonic.com>

In tại Trung Quốc

© **Panasonic Corporation 2026**

v1.0

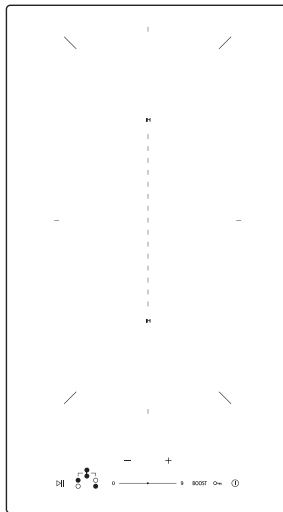
# Panasonic®

## Operating and Installation Instructions

Induction Hob

Household Use

Model No. : KY-R32ACL



### Operating and Installation Instructions ..... 2 - 29

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This appliance is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully before attempting to install, operate or service this product.
- For optimum performance and safety, please read these instructions carefully and follow safety precautions when using this product.
- Before using this product **please pay extra attention to “Safety Precautions” (Page 3 - 5).**

Keep these Operating and Installation Instructions for future use.

---

# Table of Contents

---

<b>Safety Precautions</b> .....	<b>3 - 5</b>
Parts Identification .....	6- 8
• Parts Identification .....	6
• Control Panel .....	6
• Cooking Zones .....	7
• Suitable Cookware .....	8
<hr/>	
Using the Induction Hob .....	9 - 17
• Operating the Induction Hob .....	9 - 10
• Boost Function .....	11
• Timer Function .....	12 - 13
• Safety Features for Induction Hob .....	14 - 15
• Cooking Guidelines .....	16 - 17
Cleaning and Maintenance .....	18 - 19
<hr/>	
Troubleshooting .....	20
Failure Display and Inspection .....	21
Specifications .....	22
<hr/>	
<b>For Installer</b>	
<hr/>	
Installation Instructions .....	23 - 29
• <b>Safety precautions for installation</b> .....	<b>23 - 24</b>
• Accessories .....	24
• Installation Requirements .....	25 - 27
• Installing and Fixing the Hob .....	28
• Electrical Connection .....	29

---

# Safety Precautions

Make sure to follow these instructions

In order to prevent accidents or injuries to the users, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

- The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.

 <b>WARNING</b> Indicate serious injury or death.	 <b>CAUTION</b> Indicate risk of injury or property damage.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


- The symbols are classified and explained as follows.

 These symbols indicate prohibition.	 This symbol indicates requirement that must be followed.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## WARNING

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system. Do not use a steam cleaner.


**WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.


 **Stop using the product when any abnormality / failure occurs and turn 'OFF' the isolating switch or remove power plug if fitted.**  
(Risk of smoke/fire/electric shock)


Example of abnormality / failure:


- Abnormal noise or heat.
- Fire or oil ignition.
- Abnormal emission of smoke, fire.
- The product sometimes does not start when turned on.
- The power is sometimes disconnected when the cord is moved.
- Burnt odour or abnormal noise is detected during operation.
- The body is deformed or abnormally hot.
- The Glass Panel is cracked.


**Contact a Panasonic Authorised Service Centre immediately for maintenance / repair.**


 **The Induction Hob must be earthed. Plug the power cord to socket outlet with earthing continuity terminal.**  
Improper grounding could cause electric shock.


 **The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**


 **Insert the Power Plug firmly, otherwise it may cause fire or electric shock.**

 **This appliance is necessary to allow disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**


 **This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.**

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


 **Be sure to disconnect the Power Plug from the wall outlet or switch OFF the external switch before maintenance, repair or service. Also, do not handle the Power Plug or external switch with wet hand.**

 **When disconnecting the Power Plug, hold the plug itself. Do not pull the cord in anyway. The cord may be damaged and may cause fire or electric shock.**


# WARNING

-  Clean the Power Plug regularly with dry cloth, otherwise, it may cause insufficient insulation due to moisture, and may cause fire.


---

-  In case of malfunction or breakdown, immediately stop using the appliance. Turn off the main power switch and the circuit breaker, and then contact the service center. Failure to do this may cause smoke, burns, and electric shock.


---

-  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.


---

-  Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.


---

-  If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


---

-  Do not damage the power cord or Power Plug.


---

-  Do not connect the power voltage other than 220 - 240 V ~ , may cause fire or electric shock.

---


-  Avoid using for deep frying. Overheated oil may catch fire when it is used for deep-frying because this Induction Hob does not have the "Oil Temperature Control System".

---


-  Must not disassemble the Induction Hob for reconstruction.

---


# CAUTION

-  Installation and servicing must be carried out by competent persons in accordance with the regulation in force.


---

-  Before the appliance is put into operation, all the protective film applied must be removed.


---

-  Stir liquids (For example: soup, stewed food) before heating. If the liquid is heated without stirring:
  - The cookware may jump and damage the Glass Panel.
  - The liquids splatter and may cause burns or injuries.


---

-  Keep all combustible material away. It may cause fire.


---

-  After use, switch off the Induction Hob element by its controls (OFF/ ON switch and main power switch) and do not rely on the pot detector (safety functions).


---

-  The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

---

-  Keep pots stable. May cause injuries or burns if the pots fall off.

---

-  If acidic food (For example: vinegar, jam, food which contains lemon or plum) sticks to the Glass Panel, wipe it off immediately. Otherwise, the Glass Panel may be discoloured.

---



# CAUTION



## When stir frying with Induction Hob, observe the following points:

- Do not leave this Induction Hob unattended.
- Do not overheat.
- Use lower power level for preheating. (If a small quantity of oil is used and heated excessively, the oil temperature will rise rapidly and the oil may catch fire. If the bottom of the pot is thin, it may become red due to the heat).



## When using the power level “9” of Induction Hob:

- Do not use for stir frying preheating. The bottom of the pot may be deformed.
- Do not use for simmering. The ingredients may boil over.
- When boiling water, turn down the power level as soon as the water has boiled. Water may boil or splatter around.



## Please use caution when unpacking, installing or moving this product, as some exposed edges may be sharp to the touch and may cause injury if not handled with care.



## To protect the Glass Panel from damage, observe the following instructions:

- Do not place portable gas burner, steel cylinders or canned goods. They would burst if mistakenly heated.
- Do not let metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, aluminium foil / tray, retort pouch, magnetic ring, watch or accessories be placed on / near the top or be touched to cookware during Induction Hob is operating as they may get hot and cause burns or injuries.
- Do not apply high pressure on Glass Panel or drop things on it.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the Glass Panel, since they can scratch the surface, which may cause shattering of the Glass Panel.



Spray cleaner is not to be used for cleaning.



A steam cleaner is not to be used. It may cause malfunction, if the water enters the electric parts.



Do not insert metallic objects such as pins or wire into the intake / exhaust vent.



Do not disassemble, attempt to repair or modify the Induction Hob. For repair, contact the dealer or Customer care centre.



Do not replace the parts of the Induction Hob with spare parts other than authorised Panasonic parts.



Do not touch the Glass Panel during or after use. Be extra careful when the high temperature caution signal “H” lights up.

- Clean the Induction Hob after it has cooled down.

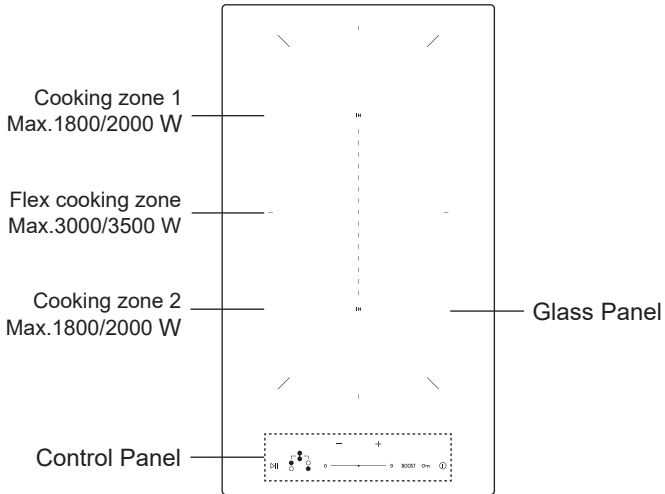


For proper use of this appliance, observe the following instructions:

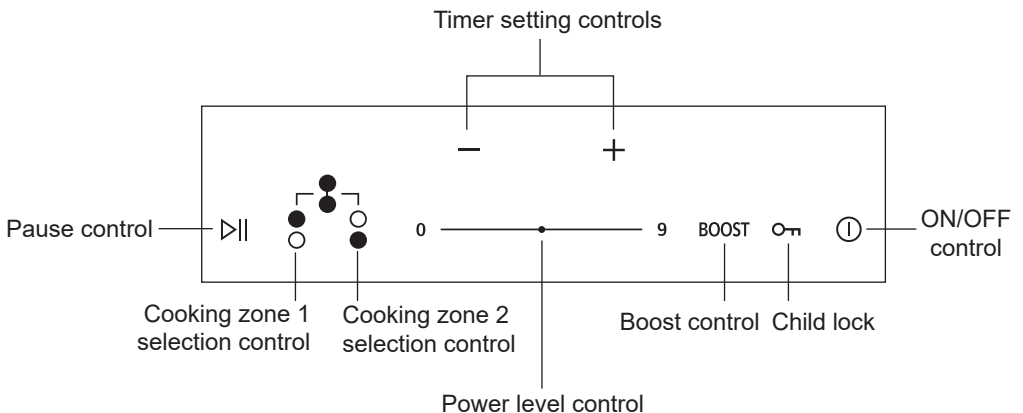
- Do not place paper, or any material that may burn under the pot. The paper may scorch due to the heat of the pot.
- Do not heat empty pots or overheat. The ingredients may burn or the pot may be damaged.
- Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use the product for purpose other than cooking.
- Do not heat and scorch empty enamelled pots. The Glass Panel may be damaged by melted bottom.
- Do not rub the Glass Panel with the bottom of the pot or place a hot pot on it. The Glass Panel may be damaged or discoloured.

# Parts Identification

## Parts Identification



## Control Panel

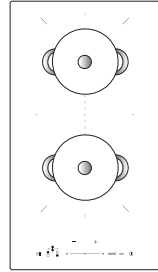
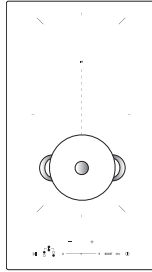
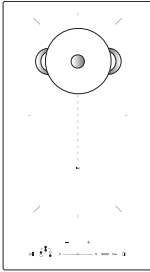


# Cooking Zones

Cooking zones automatically adjust to fit cookware of various sizes. For best results, always center the pot on the heating zone.

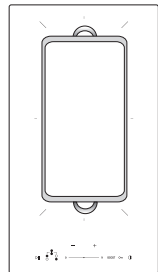
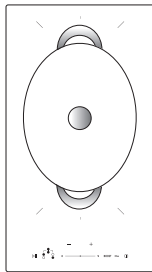
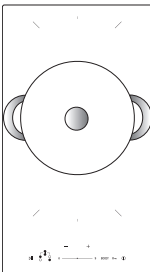
## Two independent cooking zones

The above and below cook zones can be used independently by selecting the necessary power for each one. Place the cookware in the position as shown below.



## Flex cooking zone

The flex cooking zone consists of two independently-controlled cook zones (Cooking zone 1 and Cooking zone 2). It can be used as one cook zone for larger cookware, or base shape of square or oval cookware, place the cookware in the position as shown below.



# Suitable Cookware

## Material

### Compatible cookware


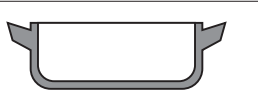

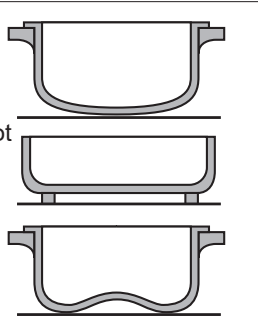
- Iron / Cast iron
- Enamelled iron
- Magnetic stainless steel

(The heating power may not be as strong for some stainless steel cookware.)

### Incompatible cookware

- Aluminium / Copper
- Heat-resistant glass
- Ceramic and earthenware

## Shape of the bottom

	<ul style="list-style-type: none"><li>• The bottom is flat and has uniform contact with the Glass Panel.</li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Do not use if :<ol style="list-style-type: none"><li>a. The cookware has a round-bottom.</li><li>b. The pot has legs or protrusions.</li><li>c. The cookware has a curved-bottom (A curve must not be 3 mm or more).<ul style="list-style-type: none"><li>* If round-bottom or curved-bottom cookware is used, it cannot be heated, the safety functions do not activate properly, or power level might be lower.</li></ul></li><li>d. The cookware has a very thin bottom. (Might become warped.)</li></ol></li></ul>	



## CAUTION

- **The cooking zone and base of the pan must be kept dry.**  
If there is liquid between them, it can cause steam pressure and the pan may move.
- **Do not heat up empty enamel cookware. Do not allow enamel cookware to scorch during cooking.**  
Enamel coating may melt and damage the top plate.
- **Do not use ceramic and earthenware cookware even if it is made for induction heating.**
- **If the cookware is incompatible, “L” will appear and flash on the display.**

# Using the Induction Hob

## Operating the Induction Hob

### Before use

- Read this guide, taking special note of the “Safety Precautions” section.
- Remove any protective film that may still be on the Induction Hob.

### Using the touch controls

- The controls respond to touch, so it is unnecessary to apply any pressure.
- Use the ball of the finger, not its tip.
- A beep will sound each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water could make the controls difficult to operate.



### Start cooking

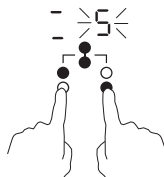
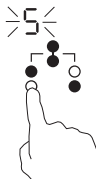
After connecting the induction hob to the power supply, a beep sounds, all displays show **B**, briefly.

Place a suitable cookware on the cooking zone. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.

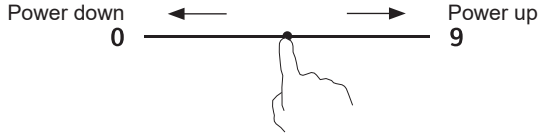
1. Touch and hold ON/OFF control to turn on the hob.  
A beep sounds, all displays show “-” or “- -”, the induction hob enters the standby mode.
  - If 1 minute has elapsed without any operation, the main power automatically turns off.



2. Touch the selection control of the heating zone placed on a cookware. The power level indicator of the selected zone flashes. The power is initially set to level “5”.
  - When using independent cooking zones, touch the corresponding control “●” or “○”.
  - When using the flex cooking zone, touch “●” and “○” together.



3. Touch the slide control to set the power level while the power level indicator is flashing. The cooking zone starts heating when the power level indicator stops flashing.



To change the power level during cooking, repeat step 2 to step 3.

**Note:**

- If the cookware is placed on the wrong cooking zone, or the cookware is not suitable for induction cooking, or the cookware is too small or not placed at center of the cooking zone, the power level indicator will flash  $\text{>}\underline{\text{L}}\text{<}$ . The indicator flashes for 1 minute and no heating takes place unless there is a suitable cookware placed on the cooking zone.

## Pause cooking

Touch the Pause control to stop cooking zones heating. All display shows “||”. Touch the Pause control again to resume heating.

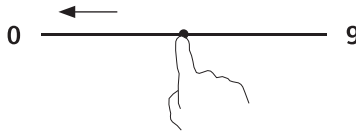
**Note:**

- After 10 minutes in pause mode without any operation, the beep will sound 7 times, then the hob automatically exits pause mode and turns off.

## Finish cooking

There are two ways to switch off the cooking zones as follows:

- Touch the cooking zone selection control to choose the zone to be switched off. While the power level indicator is flashing, slide the power level to “0”.



- Touch the ON/OFF control once to switch off the hob.

**Note:**

- “H” will be shown until the cook zone surface is cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, using the cook zone that is still hot.
- In the case of forgetting to switch off the unit, the induction hob will shutdown automatically based on default heating time. (Refer to “Auto Shutdown Protection”)

# Boost Function

1. Touch the selection control of the cooking zone to be boosted.
2. Touch the Boost control to start boost function while the power level indicator is flashing. The power level indicator shows “P”, and the power level reaches the maximum level.
3. To cancel the boost function, select the cooking zone, then touch the Boost control to cancel the function. The power level will revert to the original setting.

**Note:**

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original power level after 5 minutes of boosting. If the original power level is “0”, it will return to “9”.
- When one cooking zone is in Boost mode, the highest power level of the other cooking zone can only be set to level “7”.
- For Cooking Zone 1 and Cooking Zone 2, the boost function cannot be used simultaneously. When one cooking zone is set to boost, the other will automatically return to its original power level.

# Timer Function

The timer can be used for either operation below:

- a) To set as Reminder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) To set as Off Timer to turn one or both cooking zones off when the set time is up.

## a). Using the Timer as a Reminder

Make sure the hob is turned on.

1. Touch the cooking zone selection control.
2. Wait for the power level indicator to stop flashing.
3. Touch the timer setting control, the time indicator flashes "10".
4. Touch  $\text{—}$  or  $\text{+}$  control to set the reminder time while the time is flashing. (0-99 minutes)
  - Touch  $\text{—}$  or  $\text{+}$  control repeatedly to decrease or increase by 1 minute once.
  - Touch and hold  $\text{—}$  or  $\text{+}$  control to decrease or increase by 10 minutes.
5. When digits stop flashing, the time is set. The timer begins to count down immediately. The display shows the remaining time.


### Note:

- A beep will sound for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" indicating the setting time is finished. Touch any control to stop the beep.
- The heating will continue until the operation is cancelled, or the induction hob will shutdown automatically based on default heating time. (Refer to "Auto Shutdown Protection".)


## b). Setting the Timer as Off Timer

### ■ Set off timer for one cooking zone


Make sure the hob is turned on.

1. Select the required heating zone.
2. While the power level indicator is still flashing, touch the timer setting control. The time indicator flashes "10" minutes.
3. Touch  $\text{—}$  or  $\text{+}$  control to set the off time while the time is flashing. (0-99 minutes)
  - Touch  $\text{—}$  or  $\text{+}$  control repeatedly to decrease or increase by 1 minute once.
  - Touch and hold  $\text{—}$  or  $\text{+}$  control to decrease or increase by 10 minutes.
4. A red dot flashing next to the power level indicator will be visible on the display . The dot indicates the cooking zone has been set the off timer.
5. When digits stop flashing, the time is set. The timer begins to count down immediately. The display shows the remaining time.


### Note:

- When the setting time expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. "" appears on the display.
- The other cooking zone will keep operating if it is turned on previously.




### ■ Set off timer for two cooking zones

1. Repeat step 1 to step 3 in “Set off timer for one zone” to set the off time for each zone.
2. The time indicator shows the first expiration timer remaining minutes, the red dot at the power level indicator of the corresponding heating zone is flashing.
3. Once the first off timer expires, the corresponding heating zone switches off, the power level indicator appears “”. The timer indicator continues to show the remaining time of the second expiration off timer, the red dot of the corresponding heating zone starts flashing.
4. The off timer continues to countdown until the corresponding zone to be turned off.

#### Note:

- Touch the heating zone selection control, the remaining time of the corresponding timer will be shown in the timer indicator.
- To change the off time after the timer is set, start from step 1.
- When the setting time expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. “” appears on the display.



### c). Cancel the Timer

1. Touch the cooking zone selection control that you desire to cancel the timer.
2. Touch the timer setting control, while the digit is blinking, touch  control repeatedly or touch  and  control together to set the time to “00”, then “- -” will be shown on the display.



# Safety Features for Induction Hob

## Child lock protection

### To lock:

Touch and hold  for a while until a beep sounds and  keeps flashing on the display. All controls will be disabled, except the ON/OFF control in case of emergency.

### To unlock:

Touch and hold  for a while until a beep sounds and  goes off. All controls are ready for use.

### Note:

- The induction hob may always be turned off with the ON/OFF control in lock mode, but for any further operation it will first need to be unlocked.

## Over-temperature protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is detected, the hob will stop operating automatically.

## Auto shutdown protection

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Residual heat warning

When the Induction Hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter **H** appears to warn the user to keep away from it. The letter **H** will disappear when the particular cooking zone has cooled down.



## WARNING



**Beware of hot surfaces.**

**Induction Hob will show which cooking zone is hot to touch with on the display. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.**

**H**



**Do not cover the cooking zone with flammable material such as cloth, alcohol contained detergent, etc. when **H** is displayed.**

# Cooking Guidelines



## WARNING



Take care when frying as the oil and fat will heat up very quickly, particularly if cooking at high power levels. At extremely high temperatures, oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### ■ Cooking Tips:

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce the cooking time and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce the cooking time.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has been heated through.

## Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. Egg-based and flour thickened sauces should be cooked below boiling temperature.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the recommended setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

## Searing steak

- To cook juicy flavoursome steaks:
  1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
  2. Heat up a heavy-based frying pan.
  3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and put the meat in the hot pan.
  4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and desired tenderness. The cooking time may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to judge how cooked it is; the firmer it feels the more 'well done' it is.
  5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to rest and become tender before serving.

## For stir-frying

1. Choose a flat-based wok or a large frying pan.
2. Be ready with all the ingredients and equipment. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to pan and add seasoning.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## Power level

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including type of cookware used and the cooking portion. Experiment with the Induction Hob to find the best setting.

Power level	Suitable cooking mode
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Delicate warming for small amounts of food</li><li>• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• Gentle simmering</li><li>• Slow warming</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reheating</li><li>• Rapid simmering</li><li>• Cooking rice</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pancakes</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautéing</li><li>• Cooking pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stir-frying</li><li>• Searing</li><li>• Bringing soup to the boil</li><li>• Boiling water</li></ul>

# Cleaning and Maintenance

## **WARNING**

Before performing cleaning and maintenance tasks, use isolation switch to disconnect the power supply. Children should not clean the Induction Hob or perform maintenance tasks.

What	How	Important!
<p>■ <b>Everyday dirt on Glass Panel (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the Glass Panel)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch OFF the power of the induction hob.</li> <li>2. Apply a neutral detergent when the Glass Panel has cooled down.</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• After the power has been switched OFF and there are no more hot Cooking Zones, <b>H</b> indication may disappear. However, take extreme caution as the surface of the Cooking Zone may still be hot.</li> <li>• Hard scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the Glass Panel. Make sure the cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the Glass Panel. It may be permanently stained.</li> </ul>
<p>■ <b>Boil-overs, melt and hot sugary spills on the Glass Panel.</b></p>	<p>Remove these immediately with a palette knife or razor blade scraper that suitable for the Glass Panel, but beware of hot cooking zone surface:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch OFF the power of the induction hob.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the dirt or spill to a cool area of the Glass Panel.</li> <li>3. Follow steps 2 to 3 for 'Everyday dirt on Glass Panel'.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the Glass Panel, they may be difficult to remove or even permanently damage the Glass Panel surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is removed, the blade of a scraper is razor-sharp. Handle with extreme care and always store it safely, out of the reach of children.</li> <li>• Take extreme care when handling the blade or utensil, the Glass Panel may scratch.</li> </ul>

<p>■ <b>Spillovers on the touch controls.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch OFF the power of the induction hob.</li><li>2. Absorb the spill with paper or dry cloth.</li><li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li><li>4. Wipe the area until it is completely dry with a paper towel.</li><li>5. Switch ON the power to resume cooking.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The induction hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function when there is liquid on it.</li><li>• Make sure the touch control area is dried before turning the induction hob back on.</li></ul>
---------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# Troubleshooting

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>Solution</b>
<b>The induction hob cannot be turned on.</b>	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power shortage in home or area. If everything has been checked and the problem still persists, call a Panasonic Authorised Service Centre for assistance.
<b>The touch controls are not responding.</b>	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Safety Features for Induction Hob'.
<b>The touch controls are difficult to operate.</b>	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
<b>The Glass Panel is scratched.</b>	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products used.	Use cookware with flat and smooth bottom. See 'Shape of the bottom'. See 'Cleaning and Maintenance'.
<b>Some cookware make crackling or clicking noises.</b>	This may be caused by the construction of your cookware. (Layers of different metals vibrating differently).	This is normal for the cookware and does not indicate a fault.
<b>The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.</b>	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
<b>Fan noise coming from the induction hob.</b>	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action.
<b>The induction hob or a cooking zone has turned itself OFF unexpectedly, sound and an error code is displayed (alternating with one or two digits in the cooking timer display).</b>	Technical fault.	Note down the error code, disconnect the induction hob from the power supply, and contact a Panasonic Authorised Service Centre.

# Failure Display and Inspection

The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the counter top surface.

No Auto-Recovery

Error code	Problem	Solution
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure.	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

---

# Specifications

Model	KY-R32ACL
Voltage	220 - 240 V~
Frequency	50 Hz or 60 Hz
Installed Electric Power	3500 W
Outside Dimensions (L x W x H)	Approx. 288 mm × 520 mm × 59.5 mm
Net Weight	Approx. 4.38 kg

**Note:**

- Do not use this appliance above 2000 m, as this may affect the cooking effect.

# Installation Instructions

For installer

## Safety precautions for installation

Please read these precautions fully



### WARNING

Failure to follow these instructions may cause a risk of personal injury or death.



**Follow these instructions when installing the Induction Hob.**

If it is installed improperly, it may cause electric leakage or overheat.



**Install a dedicated circuit of single phase 220 - 240 V / 32 A, with a power switch for power supply.**

If dedicated circuit is not connected compatibly, it may cause abnormal heat on electrical wiring.



**Electrical work should be done by a qualified electrician.**

If the connection or repair is not completed, it may cause electric leakage or overheat.



**Install the ground completely with related law.**

Installation of ground can avoid electric shock if electric leakage occurs



**The ground should be installed by a qualified electrician.**

If the installation is not proper, electric leakage may occur.



**The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**



**This appliance is necessary to allow disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**



**Never disassemble, repair or modify the Induction Hob.**

Any attempt to do so may cause the Induction Hob to operate abnormally and may result in danger.



# CAUTION

Failure to follow these instructions may cause a risk of personal injury or death.



**Use heat resistant materials for the counter top surface.**

The material of the counter top surface should have the heat resistance equal to or exceeding "laminated thermosetting high-pressure decorative sheets".

If the materials are not heat resistant, it may cause deformation or fire.

\* Do not use varnished materials as they may be discoloured.



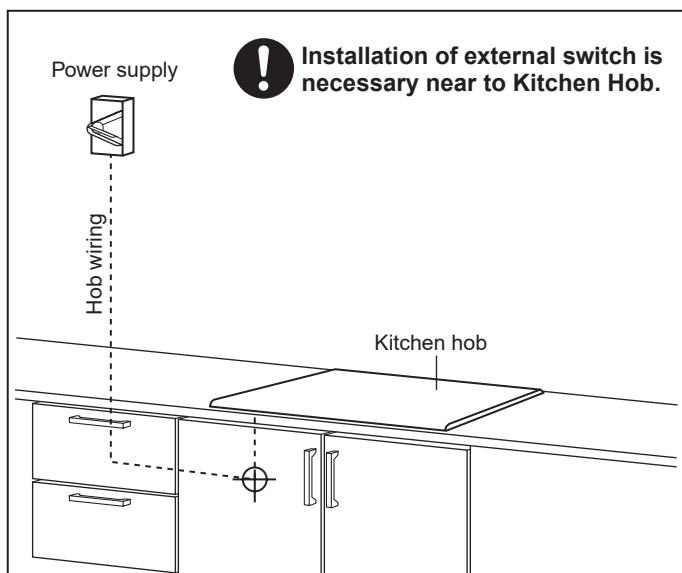
**Do not step on or drop any hard article down on the Glass Panel.**

If it is cracked or broken, it may cause overheating, abnormal operation or electric shock.

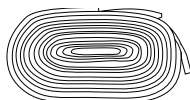


**Do not touch the Glass Panel or other heating parts when the Induction Hob is running.**

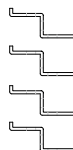
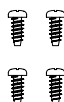
It may cause burn.



## Accessories



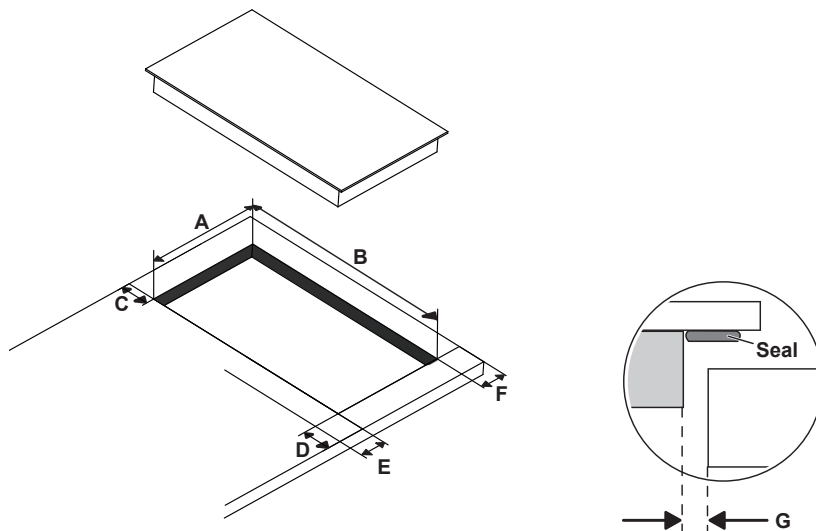
**Sponge strip x 1**  
(see page 25)



**Screws and Brackets**  
(see page 28)

# Installation Requirements

Cut out the counter top surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the counter top surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant counter top surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the Induction Hob.



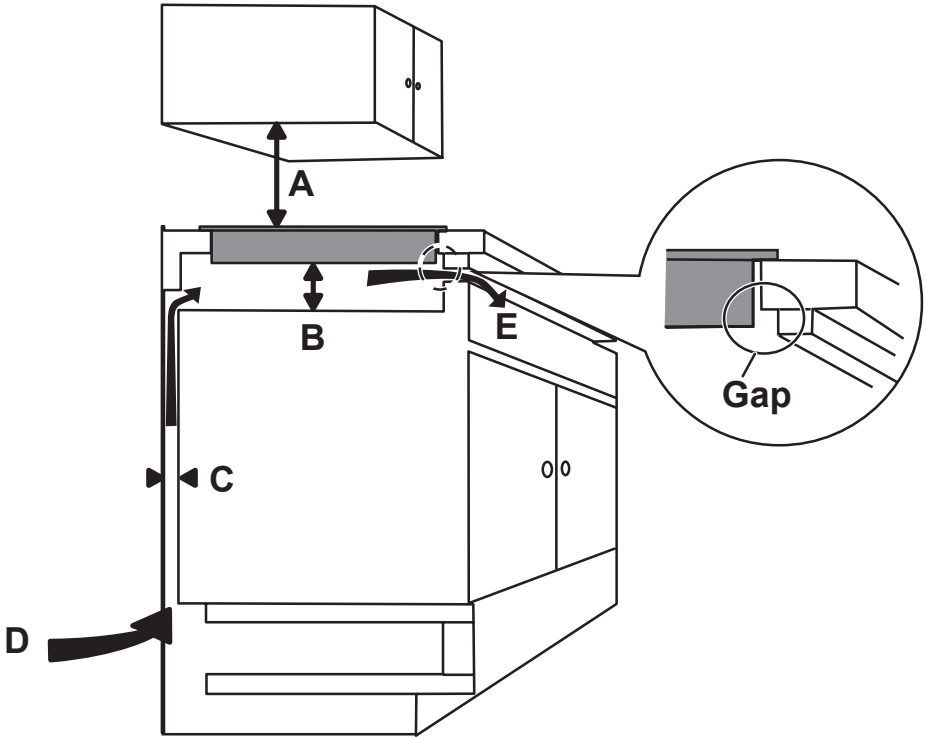
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268 <sup>+4</sup> <sub>0</sub>	500 <sup>+4</sup> <sub>0</sub>	50 (Minimum)	50 (Minimum)	50 (Minimum)	50 (Minimum)	3 (Minimum)

## Attaching the sealing strip

Before inserting the appliance into the counter top, it is necessary to attach the sealing strip onto the back of the glass plate.

1. Turn the appliance on its back.
2. Take out the sealing strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sealing strip.
3. Attach the sealing strip to the back of the appliance. The sealing strip should not exceed the edge of the glass plate.

Under any circumstances, make sure the Induction Hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction Hob is in a good working state, as shown below.



Note:

The safety distance for the Induction Hob installation as follows:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E (mm)
760	50 (Minimum)	20 (Minimum)	Air Intake	Air Exit 5

■ **Before the Induction Hob is installed, make sure that:**

- The counter top surface is square and level, and no structural parts interfere with space requirements.
- The counter top surface is made of a heat-resistant material.
- If the Induction Hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable power switch providing full disconnection from the main power supply is incorporated in the fixed wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.  
The power switch must be an approved type and must provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The power switch can be easily accessible before the Induction Hob is installed.
- Consult local building authorities and institutions if there are doubts regarding installation.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the Induction Hob.

■ **When installing the Induction Hob, make sure that:**

- The power cord is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the Induction Hob.
- If the Induction Hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the Induction Hob.

**IMPORTANT:**

Correct installation is the responsibility of the installer. Any malfunction or accident resulting from the failure to follow the Installation Instructions is not covered by the warranty.



## CAUTION



**The Induction Hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never conduct the operation by yourself.**

---



**The Induction Hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the Induction Hob electronics.**

---



**The Induction Hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.**

---



**The wall and cooking zone above the counter top surface should be able to withstand heat.**

---



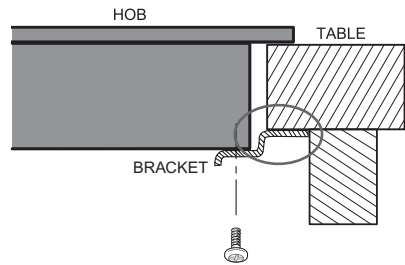
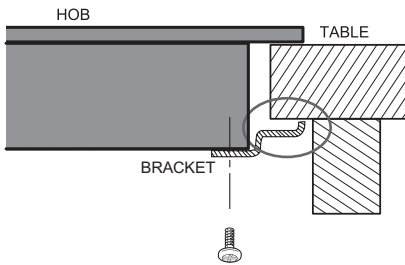
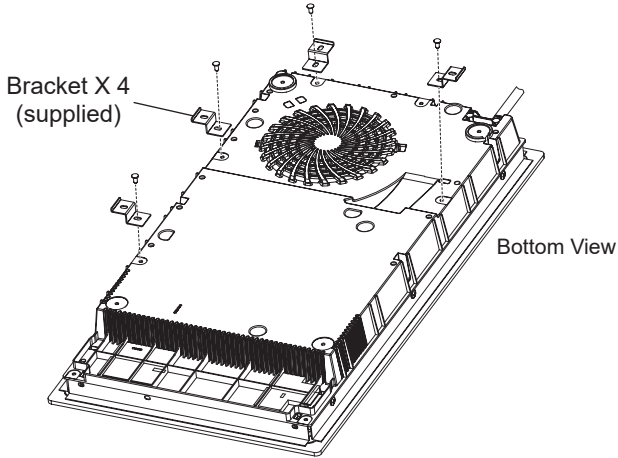
**To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive materials must be resistant to heat.**

---

# Installing and Fixing the Hob

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the counter top surface by screwing the brackets (supplied accessories) on the bottom of the hob after installation.



## Note:

- Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the counter top after installation (see above figure).

# Electrical Connection

## **WARNING**



**This appliance must be connected to the main power supply by a suitably qualified person.**

**Before connecting this appliance to the main power supply, check that:**

- The domestic wiring system is suitable for the power drawn by this appliance.
- The voltage corresponds to the value given in the Name Plate.
- The power cord sections can withstand the load specified on the Name Plate.

**To connect this appliance to the main power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.**

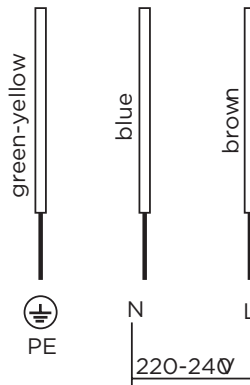
**The power cord must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.**



**Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.**

**Any alterations must only be made by a qualified electrician.**

- If the power cord is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If this appliance is being connected directly to a power switch, it must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The power cord must not be bent or compressed.
- The power cord must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



## **Panasonic Corporation**

Website: <http://www.panasonic.com>

Printed in China

© Panasonic Corporation 2026

v1.0