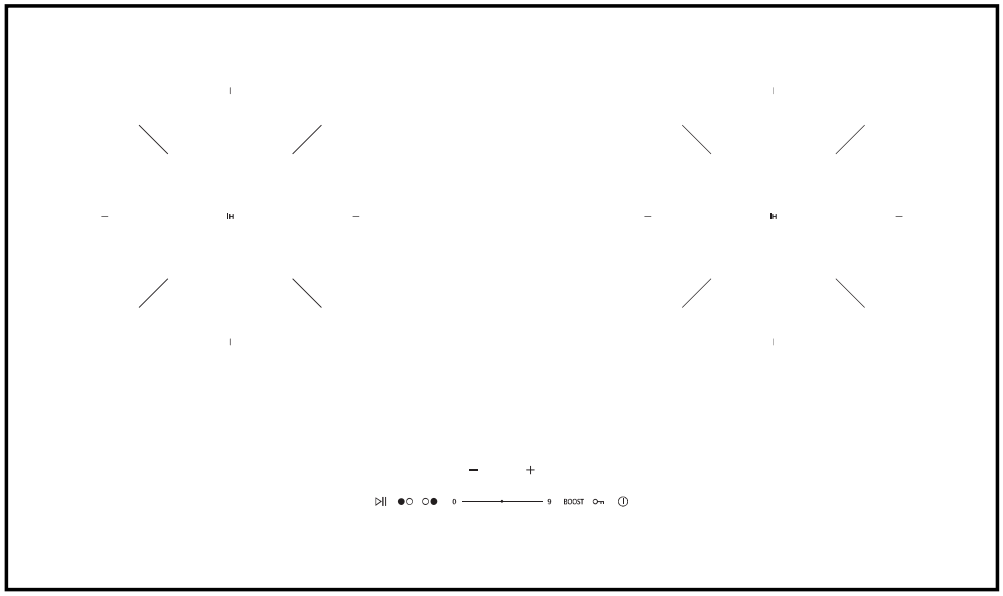
Panasonic®

# Arahan Pengendalian dan Pemasangan

**Hob Induksi** **Kegunaan Isi Rumah**

No. Model: KY-R72AEL




**Arahan Pengendalian dan Pemasangan ..... 2 - 29**

Terima kasih kerana membeli produk Panasonic ini.

- Perkakas ini bertujuan untuk kegunaan isi rumah sahaja.
- Sila baca arahan ini dengan teliti sebelum cuba memasang, mengendalikan atau melakukan servis untuk produk ini.
- Untuk prestasi dan keselamatan optimum, sila baca arahan ini dengan teliti dan ikut langkah keselamatan semasa menggunakan produk ini.
- Sebelum menggunakan produk ini **sila beri perhatian tambahan kepada "Langkah Berjaga-jaga Keselamatan" (Halaman 3 - 5).**

Simpan Arahan Pengendalian dan Pemasangan ini untuk kegunaan masa depan.

# Kandungan

**Langkah Berjaga-jaga Keselamatan ..... 3 - 6**

Pengenalan Bahagian Alat ..... 7 - 9
- Panel Kawalan ..... 7
- Peralatan Masak yang sesuai ..... 8

Cara Penggunaan Hob Induksi ..... 10 - 17
- Cara Penggunaan Hob Induksi ..... 10 - 12
- Fungsi Pemasa ..... 12 - 13
- Fungsi “Boost” ..... 13
- Ciri-ciri Keselamatan Hob Induksi ..... 14 - 15
- Garis Panduan Memasak ..... 16 - 17

Pembersihan dan Penyelenggaraan ..... 18 - 19

Penyelesaian Masalah ..... 20- 21
Paparan dan Pemeriksaan Kegagalan ..... 22
Spesifikasi ..... 23

**Untuk Pemasang**

Arahan Pemasangan ..... 24 - 29
- **Langkah berjaga-jaga keselamatan untuk pemasangan ..... 24 - 25**
- Aksesori ..... 25
- Keperluan Pemasangan ..... 26 - 29
- Sambungan Elektrik ..... 29

# Langkah Berjaga-jaga Keselamatan

**Pastikan anda mengikut arahan ini**

**Untuk mengelakkan kemalangan atau kecederaan kepada pengguna, orang lain, dan kerosakan kepada harta benda, sila ikut arahan di bawah.**

■ **Carta berikut menunjukkan tahap kerosakan yang disebabkan oleh operasi yang salah.**

| | |
|---|---|
| ⚠ **AMARAN** | **Menunjukkan kecederaan serius atau kematian.** |
| ⚠ **AMARAN** | **Nyatakan risiko kecederaan atau kerosakan harta benda.** |

■ **Simbol-simbol dikelaskan dan dijelaskan seperti berikut.**

| | |
|---|---|
|  **Simbol-simbol ini menunjukkan larangan.** |  **Simbol ini menunjukkan keperluan yang mesti diikuti.** |

## ⚠ AMARAN

**Berhenti menggunakan produk apabila berlaku sebarang keabnormalan / kegagalan dan 'MATIKAN' suis pengasingan atau tanggalkan palam kuasa jika dipasang.**
**(Risiko asap/kebakaran/kejutan elektrik)**
Contoh keabnormalan / kegagalan:

- Bunyi atau haba yang tidak normal.
- Pencucuhan api atau minyak.
- Pengeluaran asap, api yang tidak normal.
- Produk kadang-kadang tidak bermula apabila dihidupkan.
- Kuasa kadangkala terputus apabila kord dialihkan.
- Bau terbakar atau bunyi yang tidak normal dikesan semasa operasi.
- Kecacatan pada produk atau panas tidak normal.
- Panel Kaca retak.

**Hubungi Pusat Servis Panasonic dengan segera untuk penyelenggaraan / pembaikan.**

**Hob Induksi mesti dibumikan. Palamkan kord kuasa ke saluran soket dengan terminal kesinambungan pembumian.**
Pembumian yang tidak betul boleh menyebabkan kejutan elektrik.

**Cara untuk memutuskan sambungan mesti dimasukkan dalam pendawaian tetap mengikut peraturan pendawaian.**

**Perkakas perlu memastikan pemutusan daripada bekalan selepas pemasangan. Pemutusan boleh dicapai dengan memastikan palam boleh diakses atau dengan memasukkan suis dalam pendawaian tetap mengikut peraturan pendawaian.**

**Perkakas ini tidak bertujuan untuk dikendalikan melalui pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.**

**Jika kord kuasa rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatan atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.**

# Langkah Berjaga-jaga Keselamatan

**Pastikan anda mengikut arahan ini**

**Pastikan anda mencabut Palam Kuasa dari soket dinding atau MEMATIKAN suis luaran sebelum penyelenggaraan, pembaikan atau perkhidmatan. Selain itu, jangan mengendalikan Palam Kuasa atau suis luaran dengan tangan basah.**

**Apabila memutuskan Palam Kuasa, pegang palam itu sendiri. Jangan tarik talinya. Kord mungkin rosak dan boleh menyebabkan kebakaran atau kejutan elektrik.**

**Masukkan Palam Kuasa dengan kuat dan rapat, jika tidak, ia boleh menyebabkan kebakaran atau kejutan elektrik.**

## ⚠ AMARAN

**Bersihkan Palam Kuasa secara berkala menggunakan kain kering. Jika tidak, kelembapan boleh menyebabkan penebatan yang tidak mencukupi dan berpotensi mengakibatkan kebakaran.**

**Sekiranya berlaku kegagalan fungsi atau kerosakan, hentikan penggunaan perkakas dengan segera. Matikan suis kuasa utama dan pemutus litar, dan kemudian hubungi pusat servis. Kegagalan untuk melakukan ini boleh menyebabkan penghasilan asap, melecur, dan kejutan elektrik.**

**Alat perkakas ini tidak bertujuan untuk digunakan oleh seseorang (termasuk kanak-kanak) yang kekurangan fizikal, deria atau keupayaan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diberikan penyeliaan atau arahan, berkenaan penggunaan oleh seseorang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka. Kanak-kanak harus diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.**

**Memasak tanpa pengawasan di atas hob dengan lemak atau minyak boleh mendatangkan bahaya dan menyebabkan kebakaran.**

**Jika permukaan retak, matikan perkakas untuk mengelakkan kemungkinan berlaku kejutan elektrik.**

**Jangan rosakkan kord kuasa atau Palam Kuasa.**

**Jangan sambungkan voltan kuasa selain 220 - 240 V~. Ia boleh menyebabkan kebakaran atau kejutan elektrik.**

**Elakkan penggunaan untuk menggoreng rendam.**
Minyak yang terlalu panas boleh terbakar apabila ia digunakan untuk menggoreng rendam kerana Hob Induksi ini tidak mempunyai "Sistem Kawalan Suhu Minyak".

**Jangan membuka Hob Induksi untuk dipasang semula.**

# Langkah Berjaga-jaga Keselamatan

**Pastikan anda mengikut arahan ini**

## ⚠ AMARAN

**Pemasangan dan servis mesti dijalankan oleh orang yang kompeten mengikut peraturan yang berkuat kuasa.**

**Sebelum mengendalikan perkakas, semua salutan pelindung yang digunakan mesti dicabut.**

**Kacau cecair (Contohnya: sup, makanan rebus) sebelum dipanaskan. Jika cecair dipanaskan tanpa dikacau:**

- Peralatan memasak boleh melompat dan merosakkan Panel Kaca.
- Percikan cecair dan boleh menyebabkan melecur atau kecederaan.

**Jauhkan semua bahan mudah terbakar.** Ia boleh menyebabkan kebakaran.

**Selepas digunakan, matikan elemen Hob Induksi dengan kawalannya (suis OFF/ON dan suis kuasa utama) dan jangan bergantung pada pengesan periuk (fungsi keselamatan).**

**Proses memasak perlu diawasi. Proses memasak jangka pendek perlu diawasi secara berterusan.**

**Pastikan periuk stabil.**
Periuk yang terjatuh boleh menyebabkan kecederaan atau melecur.

**Jika makanan berasid (Contohnya: cuka, jem, makanan yang mengandungi lemon atau plum) melekat pada Panel Kaca, lap dengan segera. Jika tidak, Panel Kaca boleh berubah warna.**

## ⚠ AMARAN

**Apabila menggoreng dengan Hob Induksi, pastikan perkara-perkara berikut:**

- Jangan tinggalkan Hob Induksi ini tanpa pengawasan.
- Jangan terlalu panas.
- Gunakan aras kuasa yang lebih rendah untuk pemanasan awal. (Jika sedikit minyak digunakan dan dipanaskan secara berlebihan, suhu minyak akan meningkat dengan cepat dan minyak boleh terbakar. Jika bahagian bawah periuk nipis, ia mungkin menjadi merah kerana haba).

**Apabila menggunakan aras kuasa "9" Hob Induksi:**

- Jangan gunakan untuk menggoreng tumis. Bahagian bawah periuk mungkin cacat.
- Jangan gunakan untuk merenih. Bahan-bahan boleh melimpah apabila mendidih.
- Apabila air mendidih, turunkan paras kuasa sebaik sahaja air mendidih. Air boleh mendidih atau memercik di sekeliling.

# Langkah Berjaga-jaga Keselamatan

**Pastikan anda mengikut arahan ini**

**Sila berhati-hati apabila membuka bungkusan, memasang atau mengalihkan produk ini. Bahagian tepi yang terdedah mungkin tajam apabila disentuh dan boleh menyebabkan kecederaan jika tidak dikendalikan dengan berhati-hati.**

**Untuk melindungi Panel Kaca daripada kerosakan, ikuti arahan berikut:**

- Jangan letakkan pembakar gas mudah alih, silinder keluli atau barangan dalam tin. Ia akan pecah jika tersilap dipanaskan.
- Jangan biarkan objek logam seperti pisau, garpu, sudu, penutup, kerajang aluminium / dulang, kantung retort, gegelung magnet, jam tangan atau aksesori diletakkan di atas / berhampiran bahagian atas atau bersentuhan dengan peralatan memasak semasa Hob Induksi beroperasi kerana ia boleh menjadi panas dan menyebabkan melecur atau kecederaan.
- Jangan beri tekanan tinggi di atas Panel Kaca atau jatuhkan barang di atasnya.
- Jangan gunakan pencuci kasar yang keras atau pengikis logam yang tajam untuk membersihkan Panel Kaca, kerana ia boleh mencalarkan permukaan, yang boleh menyebabkan retakan pada Panel Kaca.

**Pembersih semburan tidak boleh digunakan untuk pembersihan.**

**Pembersih stim tidak boleh digunakan. Ia boleh menyebabkan kegagalan fungsi, jika airnya memasuki bahagian elektrik.**

**Jangan masukkan objek logam seperti pin atau wayar ke dalam lubang masuk / ekzos.**

**Jangan buka, cuba membaiki atau mengubah suai Hob Induksi.** Untuk pembaikan, hubungi pengedar atau pusat servis pelanggan.

**Jangan gantikan bahagian alat Hob Induksi dengan alat ganti selain daripada alat ganti Panasonic yang sah.**

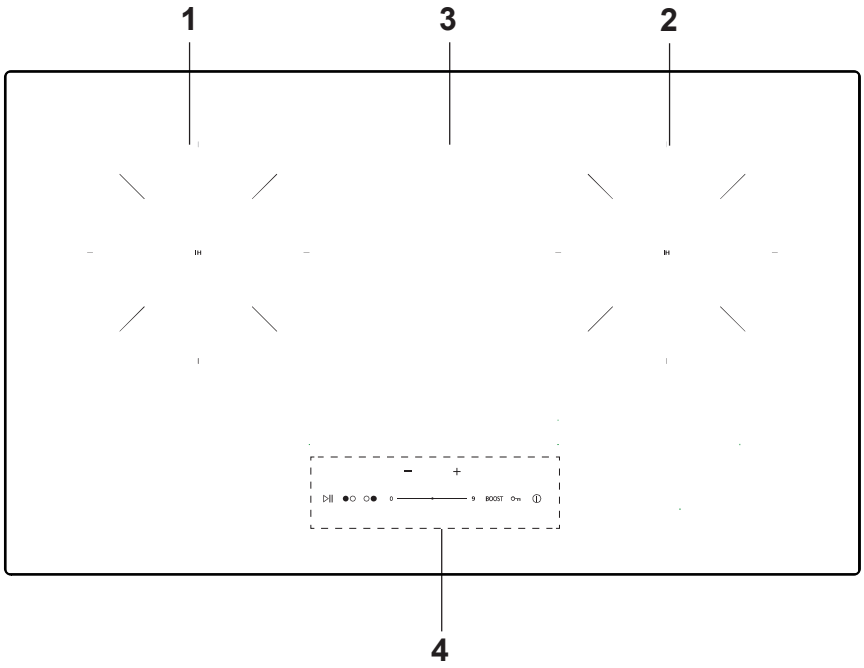
**Jangan sentuh Panel Kaca semasa atau selepas digunakan. Berhati-hati apabila isyarat amaran suhu tinggi "H" menyala.**

- Bersihkan Hob Induksi selepas ia sejuk.

**Untuk penggunaan perkakasan ini dengan betul, ikuti arahan berikut:**

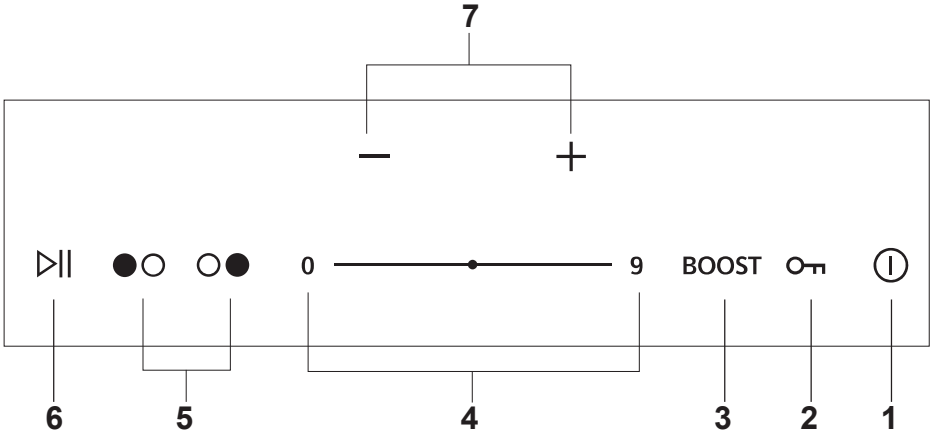
- Jangan letakkan kertas, atau apa-apa bahan yang boleh terbakar di bawah periuk. Kertas boleh terbakar disebabkan oleh haba periuk.
- Jangan panaskan periuk kosong atau menjadikannya terlalu panas. Bahan-bahan boleh terbakar atau periuk mungkin rosak.
- Bahaya kebakaran : Jangan simpan barang di atas permukaan memasak.
- Jangan gunakan produk untuk tujuan selain daripada memasak.
- Jangan panaskan dan hanguskan periuk berenamel yang kosong. Panel Kaca mungkin rosak dengan bahagian bawah cair.
- Jangan gosok Panel Kaca dengan bahagian bawah periuk atau letakkan periuk panas di atasnya. Panel Kaca mungkin rosak atau bertukar warna.

## Pengenalan Bahagian Alat




1. Zon Memasak 1 (Mak.1800/2000 W)
2. Zon Memasak 2 (Mak.1800/2000 W)
3. Panel Kaca
4. Panel Kawalan

## Panel Kawalan




1. Kawalan HIDUP/MATI
2. Kunci Budak
3. Boost
4. Kawalan Aras Kuasa
5. Kawalan Pemilihan Zon Memasak
6. Kawalan Jeda
7. Kawalan Penetapan Pemasa

# Peralatan Masak yang Sesuai

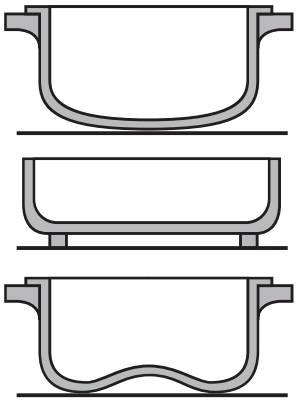
## Bahan

**Peralatan memasak yang sesuai**
- Besi / Besi Tuang
- Besi berenamel
- Keluli tahan karat magnetik

(Kuasa pemanasan mungkin tidak begitu kuat untuk sesetengah peralatan memasak keluli tahan karat.)

**Peralatan memasak yang tidak sesuai**
- Aluminium / Tembaga
- Kaca tahan haba
- Seramik dan tembikar

## Bentuk bahagian bawah

| | | |
|---|---|---|
| ○ | • Bahagian bawah rata dan mempunyai sentuhan seragam dengan Panel Kaca. |  |
| × | • Jangan gunakan jika :<br>a. Peralatan memasak mempunyai bahagian bawah bulat.<br>b. Periuk mempunyai kaki atau bonjolan.<br>c. Peralatan memasak mempunyai bahagian bawah melengkung (Lengkung tidak boleh 3 mm atau lebih).<br>* Jika peralatan memasak bulat bawah atau melengkung bawah digunakan, ia tidak boleh dipanaskan, fungsi keselamatan tidak diaktifkan dengan betul, atau aras kuasa mungkin lebih rendah.<br>d. Peralatan memasak mempunyai bahagian bawah bulat sangat nipis.<br>(Mungkin menjadi melengkung.) |  |

# Pengenalan Bahagian Alat

## ⚠ AMARAN

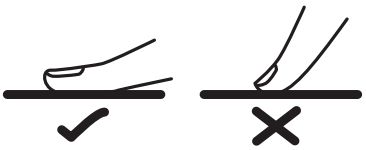
- **Zon memasak dan dasar kuali mesti dipastikan kering.**
  Jika terdapat cecair di antaranya, ia boleh menyebabkan tekanan wap dan kuali boleh bergerak.
- **Jangan panaskan dan hanguskan peralatan memasak berenamel yang kosong. Jangan biarkan peralatan memasak enamel hangus semasa memasak.**
  Salutan enamel boleh mencair dan merosakkan plat atas.
- **Jangan gunakan peralatan memasak seramik dan tembikar walaupun ia dibuat untuk pemanasan induksi.**
- **Jika Peralatan memasak yang tidak sesuai "U" akan muncul dan berkelip dalam paparan.**

# Cara Penggunaan Hob Induksi

## Sebelum guna

- Baca panduan ini, dengan mengambil perhatian khusus pada bahagian ‘Langkah Berjaga-jaga Keselamatan’.
- Tanggalkan sebarang salutan pelindung yang mungkin masih berada di Hob Induksi.

## Menggunakan Kawalan Sentuh

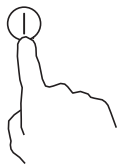


- Kawalan bertindak balas terhadap sentuhan, jadi tidak perlu mengenakan sebarang tekanan.
- Gunakan bahagian empuk jari, bukan hujung jari.
- Bunyi bip akan berbunyi setiap kali sentuhan dikesan.
- Pastikan kawalan sentiasa bersih, kering, dan tidak ada objek (contohnya perkakas dapur atau kain) yang menutupnya. Satu salutan nipis air pun boleh membuat kawalan sukar untuk beroperasi.

## Mula memasak

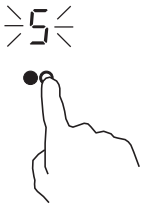
Selepas menyambungkan hob induksi ke bekalan kuasa, bip berbunyi, semua paparan memaparkan 8. sekejap.
Letakkan peralatan memasak yang sesuai di atas zon memasak. Pastikan bahagian bawah peralatan memasak dan
permukaan zon memasak bersih dan kering.

1. Sentuh dan tahan ⏻ kawalan HIDUP/MATI untuk menghidupkan hob.
   Bip berbunyi, semua paparan memaparkan "–" atau "– –", hob induksi memasuki mod siap sedia.
   - Jika 1 minit berlalu tanpa sebarang operasi, kuasa utama dimatikan secara automatik.

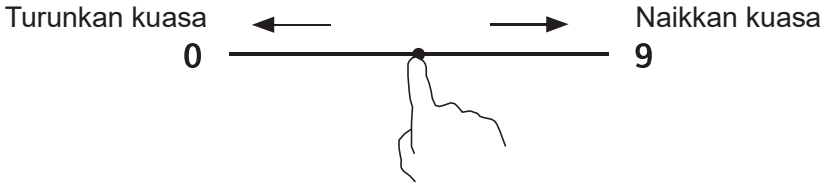


# Cara Penggunaan Hob Induksi

2. Sentuh kawalan pemilihan zon pemanasan yang diletakkan pada peralatan memasak. Penunjuk aras kuasa bagi zon yang dipilih berkelip. Kuasa pada mulanya ditetapkan ke tahap "5".




3. Sentuh kawalan slaid untuk menetapkan aras kuasa semasa penunjuk aras kuasa berkelip. Zon memasak mula memanas apabila penunjuk aras kuasa berhenti berkelip.




Untuk menukar aras kuasa semasa memasak, ulang langkah 2 hingga langkah 3.

**Nota:**

- Jika peralatan memasak diletakkan di atas zon memasak yang salah, atau peralatan memasak tidak sesuai untuk memasak secara induksi, atau peralatan memasak terlalu kecil atau tidak diletakkan di tengah zon memasak, penunjuk aras kuasa akan berkelip U. Tiada pemanasan berlaku melainkan terdapat peralatan memasak yang sesuai diletakkan di atas zon memasak. Paparan akan dimatikan secara automatik selepas 2 minit jika tiada kuali yang sesuai diletakkan di atasnya.

# Jeda memasak

Anda boleh menjeda pemanasan tanpa mematikan hob.

1. Sentuh ▷|| untuk memasuki mod jeda.
   Semua penunjuk menunjukkan "||". Kedua-dua zon memasak memasuki mod jeda.

2. Sentuh ▷|| untuk membatalkan mod jeda.

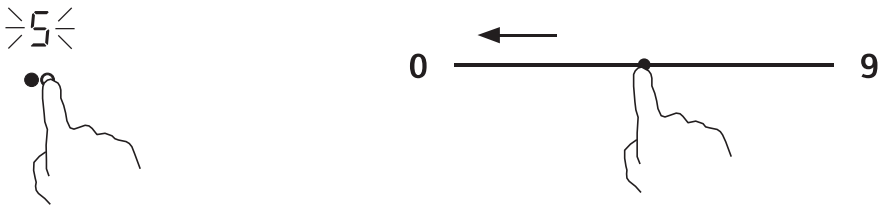
**Nota:**

- Zon memasak tidak boleh dijeda secara berasingan.
- Dalam mod jeda, semua kawalan dinyahdayakan kecuali kawalan HIDUP/MATI. Anda sentiasa boleh mematikan hob induksi dengan kawalan HIDUP/MATI dalam keadaan kecemasan.
- Hob induksi akan ditutup selepas 10 minit dalam mod jeda.

## Selesai memasak

Terdapat dua cara untuk mematikan unit seperti berikut:

■ Sentuh kawalan pemilihan zon memasak untuk memilih zon yang akan dimatikan. Semasa penunjuk aras kuasa berkelip, luncurkan aras kuasa ke "0".




■ Sentuh kawalan HIDUP/MATI sekali untuk mematikan.

**Nota:**

- "H" akan ditunjukkan sehingga permukaan zon masak disejukkan ke suhu yang selamat. Ia juga boleh digunakan sebagai fungsi penjimatan tenaga jika anda ingin memanaskan kuali lagi, menggunakan zon masak yang masih panas.
- Sekiranya terlupa untuk mematikan unit, hob induksi akan dimatikan secara automatik berdasarkan masa pemanasan lalai. (Rujuk kepada "Perlindungan Penutupan Automatik")

## Fungsi Pemasa

Pemasa boleh digunakan untuk mana-mana operasi di bawah:

**a)** Untuk ditetapkan sebagai Peringatan. Dalam kes ini, pemasa tidak akan mematikan mana-mana zon memasak apabila masa yang ditetapkan tamat.

**b)** Untuk menetapkan masa untuk mematikan hanya satu zon memasak apabila masa yang ditetapkan tamat.

- Untuk membatalkan pemasa, sentuh — dan + bersama-sama, "00" akan ditunjukkan pada paparan.

### a). Menggunakan Pemasa sebagai Peringatan

Pastikan hob dihidupkan.

1. Sentuh kawalan pemilihan zon memasak.
2. Tunggu penunjuk aras kuasa berhenti berkelip.
3. Sentuh — atau + kawal pemasa untuk menetapkan masa peringatan.(0-99 minit)
   - Sentuh — atau + kawal pemasa untuk mengurangkan atau meningkatkan sebanyak 1 minit sekali.
   - Sentuh dan tahan — atau + kawal pemasa untuk mengurangkan atau meningkatkan sebanyak 10 minit sekali.
4. Ia mula mengira serta-merta. Penunjuk pemasa berkelip selama 5 saat dan paparan menunjukkan masa yang tinggal.

**Nota:**
- Bip akan berbunyi selama 30 saat selepas penunjuk pemasa menunjukkan "- -" yang menunjukkan masa tetapan selesai. Sentuh mana-mana kawalan untuk menghentikan bunyi bip.
- Pemanasan akan berterusan sehingga operasi dibatalkan, atau hob induksi akan dimatikan secara automatik berdasarkan masa pemanasan lalai. (Rujuk kepada "Perlindungan Penutupan Automatik")

## b). Menetapkan Pemasa untuk Mematikan Satu Zon Memasak

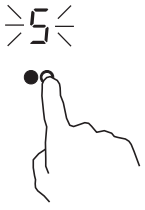
Pastikan hob dihidupkan.

1. Pilih zon pemanasan yang akan digunakan.
2. Ketika penunjuk aras kuasa masih berkelip, sentuh — atau + kawal untuk menetapkan masa.(0-99 minit)
   - Sentuh — atau + kawal pemasa untuk mengurangkan atau meningkatkan sebanyak 1 minit sekali.
   - Sentuh dan tahan — atau + kawal pemasa untuk mengurangkan atau meningkatkan sebanyak 10 minit sekali.
3. Titik merah yang berkelip di sebelah penunjuk aras kuasa akan kelihatan pada paparan 3.. Titik menunjukkan zon memasak telah ditetapkan pemasa untuk dimatikan.
4. Ia mula mengira serta-merta. Penunjuk pemasa berkelip selama 5 saat dan paparan menunjukkan masa yang tinggal.

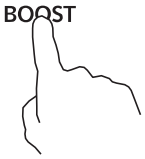
**Nota:**
- Apabila masa tetapan tamat, zon memasak yang berkenaan akan dimatikan secara automatik.
- Zon memasak yang lain akan terus beroperasi jika ia dihidupkan sebelum ini.

# Fungsi “Boost”

1. Pilih zon pemanasan untuk meningkatkan aras kuasa.



2. Sentuh kawalan Tingkat untuk memulakan fungsi tingkat semasa penunjuk zon berkelip. Penunjuk tahap kuasa menunjukkan "P".



3. Sentuh kawalan Tingkat sekali lagi untuk membatalkan fungsi.

**Nota:**
- Zon memasak kembali ke aras kuasa asalnya selepas 5 minit peningkatan. Jika aras kuasa asal ialah "0", ia akan kembali ke "9".
- Apabila satu zon memasak berada dalam mod Tingkat, aras kuasa tertinggi zon memasak yang lain hanya boleh ditetapkan ke aras 7.

# Ciri-ciri Keselamatan Hob Induksi

## Perlindungan Kunci Budak

**Untuk mengunci:**
Sentuh dan tahan seketika sehingga bip berbunyi dan terus berkelip pada paparan. Semua kawalan akan dinyahdayakan, kecuali kawalan HIDUP/MATI jika berlaku kecemasan.
**Untuk membuka kunci:**
Sentuh dan tahan seketika sehingga bip berbunyi dan hilang. Semua kawalan sedia untuk digunakan.

**NOTA:**
- Hob induksi mungkin sentiasa dimatikan dengan kawalan HIDUP/MATI dalam mod kunci, tetapi untuk sebarang operasi selanjutnya, ia perlu dibuka terlebih dahulu.

## Perlindungan Suhu Lebih

Sensor suhu yang dilengkapi boleh memantau suhu di dalam hob induksi. Apabila suhu yang berlebihan dikesan, hob akan berhenti beroperasi secara automatik.

# Cara Penggunaan Hob Induksi

## Perlindungan Penutupan Automatik

Satu lagi ciri keselamatan hob ialah penutupan automatik. Ini berlaku apabila anda terlupa untuk mematikan zon memasak. Masa penutupan lalai ditunjukkan dalam jadual di bawah:

| Aras kuasa | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pemasa kerja lalai (jam) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Amaran Sisa Haba

Apabila Hob Induksi telah beroperasi untuk sekian lama, akan ada sisa haba.
Huruf H kelihatan memberi amaran kepada pengguna untuk menjauhkan diri daripadanya.
Huruf H akan hilang apabila zon memasak tertentu telah sejuk.

## ⚠ AMARAN

**Berhati-hati dengan permukaan panas.**
**Hob Induksi akan menunjukkan zon memasak yang panas apabila disentuh pada paparan. Ia akan hilang apabila permukaan telah sejuk ke suhu yang selamat.**



**Jangan tutup zon memasak dengan bahan mudah terbakar seperti kain, detergen yang mengandungi alkohol, dan sebagainya apabila H dipaparkan.**

# Garis Panduan Memasak

## ⚠AMARAN

**Berhati-hati semasa menggoreng kerana minyak dan lemak akan memanas dengan cepat, terutamanya jika memasak pada aras kuasa tinggi. Pada suhu yang sangat tinggi, minyak dan lemak akan menyala secara spontan dan ini membawa risiko kebakaran yang serius.**

## ■ Tip Memasak:

- Apabila makanan mendidih, kurangkan tetapan suhu.
- Menggunakan penutup akan mengurangkan masa memasak dan menjimatkan tenaga dengan mengekalkan haba.
- Kurangkan jumlah cecair atau lemak untuk mengurangkan masa memasak.
- Mula memasak pada tetapan yang tinggi dan kurangkan tetapan apabila makanan telah dipanaskan.

## Merenih, memasak nasi

- Merenih berlaku di bawah takat didih, sekitar 85 ˚C, apabila buih hanya naik sekali-sekala ke permukaan cecair memasak. Ia adalah kunci kepada sup yang lazat dan sup stu yang lembut kerana rasanya berkembang tanpa terlebih masak makanan. Sos berasaskan telur dan tepung pekat perlu dimasak di bawah suhu mendidih.
- Sesetengah tugas, termasuk memasak nasi dengan kaedah penyerapan, mungkin memerlukan tetapan yang lebih tinggi daripada tetapan yang disyorkan untuk memastikan makanan dimasak dengan betul dalam masa yang disyorkan.

## Memanggang daging stik

- Untuk memasak daging stik lazat berjus:

1. Biarkan daging pada suhu bilik selama kira-kira 20 minit sebelum dimasak.
2. Panaskan kuali menggoreng yang berat.
3. Sapukan kedua-dua belah daging stik dengan minyak. Percikkan sedikit minyak ke dalam kuali panas dan masukkan daging ke dalam kuali panas.
4. Terbalikkan daging stik hanya sekali semasa memasak. Masa memasak yang tepat akan bergantung kepada ketebalan daging stik dan kelembutan yang diingini. Masa memasak mungkin berbeza dari kira-kira 2 – 8 minit setiap sisi. Tekan daging stik untuk menilai tahap masaknya; semakin kenyal rasanya, semakin ‘masak sepenuhnya’ ia.
5. Biarkan daging stik di atas pinggan hangat selama beberapa minit untuk membiarkannya menjadi lembut sebelum dihidangkan.

# Cara Penggunaan Hob Induksi

## Untuk goreng kacau

1. Pilih kuali menggoreng rata atau kuali besar.
2. Bersedia dengan semua bahan dan peralatan. Menggoreng kacau hendaklah dilakukan dengan cepat. Jika memasak dalam kuantiti yang banyak, masak makanan dalam beberapa kelompok yang lebih kecil.
3. Panaskan dahulu kuali sebentar dan tambah dua sudu besar minyak.
4. Masak daging terlebih dahulu, ketepikan dan biarkan hangat.
5. Goreng kacau sayur-sayuran. Apabila ia sudah panas dan masih garing, ubah zon memasak ke tetapan yang lebih rendah, masukkan kembali daging ke dalam kuali dan tambah perasa.
6. Kacau bahan-bahan itu perlahan-lahan untuk memastikan ia dipanaskan sepenuhnya.
7. Hidangkan dengan segera.

## Aras kuasa

Tetapan di bawah adalah garis panduan sahaja. Tetapan yang tepat akan bergantung kepada beberapa faktor, termasuk jenis peralatan memasak yang digunakan dan bahagian yang dimasak. Bereksperimenlah dengan Hob Induksi untuk mencari cara terbaik.

| Aras kuasa | Mod memasak sesuai |
|---|---|
| 1-2 | • Pemanasan perlahan untuk jumlah makanan yang sedikit<br>• Coklat cair, mentega, dan makanan yang cepat terbakar<br>• Merenih perlahan-lahan<br>• Pemanasan perlahan |
| 3-4 | • Pemanasan semula<br>• Merenih pantas<br>• Memasak nasi |
| 5-6 | • Penkek |
| 7-8 | • Menumis<br>• Memasak pasta |
| 9 | • Menggoreng kacau<br>• Memanggang<br>• Membuat sup hingga mendidih<br>• Mendidih air |

# Pembersihan dan Penyelenggaraan

## ⚠ AMARAN

Sebelum melakukan tugas pembersihan dan penyelenggaraan, gunakan suis pengasingan untuk memutuskan bekalan kuasa. Kanak-kanak tidak boleh membersihkan Hob Induksi atau melakukan tugas penyelenggaraan.

| Apa | Bagaimana | Penting! |
|---|---|---|
| ■ **Kotoran harian pada Panel Kaca (cap jari, kesan, kotoran yang ditinggalkan oleh makanan atau limpahan bukan gula pada Panel Kaca)** | 1. MATIKAN kuasa hob induksi.<br>2. Sapukan detergen neutral apabila Panel Kaca telah sejuk.<br>3. Bilas dan lap sehingga kering dengan kain bersih atau tuala kertas. | • Selepas kuasa dimatikan dan tiada lagi Zon Memasak yang panas, petunjuk H mungkin hilang. Walau bagaimanapun, berhati-hati kerana permukaan Zon Memasak mungkin masih panas.<br>• Penyental keras, sesetengah penyental nilon dan agen pembersih yang kasar/melelas boleh mencalarkan Panel Kaca. Pastikan menggunakan pencuci atau penyental sesuai.<br>• Jangan sesekali meninggalkan sisa pembersihan pada Panel Kaca. Ia mungkin meninggalkan kesan kekal. |
| ■ **Limpahan didihan, cairan dan tumpahan gula panas pada Panel Kaca.** | Tanggalkan segera dengan pisau palet atau pengikis pisau cukur yang sesuai untuk Panel Kaca, tetapi berhati-hati dengan permukaan zon memasak panas:<br>1. MATIKAN kuasa hob induksi.<br>2. Pegang bilah atau perkakas dapur pada sudut 30° dan kikis kotoran atau tumpahan ke kawasan sejuk Panel Kaca.<br>3. Ikuti langkah 2 hingga 3 untuk ‘Kotoran harian pada Panel Kaca’. | • Buang kotoran yang ditinggalkan oleh lelehan dan makanan manis atau limpahan secepat mungkin. Jika dibiarkan sejuk pada Panel Kaca, ia mungkin sukar untuk ditanggalkan atau merosakkan permukaan Panel Kaca secara kekal.<br>• Bahaya luka: apabila penutup keselamatan ditanggalkan, bilah pengikis tajam. Kendalikan dengan berhati-hati dan sentiasa menyimpannya dengan selamat, di luar jangkauan kanak-kanak.<br>• Berhati-hati semasa mengendalikan bilah atau perkakas dapur, Panel Kaca boleh tercalar. |

| | | |
|---|---|---|
| ■ **Limpahan pada kawalan sentuhan.** | 1. MATIKAN kuasa hob induksi.<br>2. Serap tumpahan dengan kertas atau kain kering.<br>3. Lap kawasan kawalan sentuhan dengan span atau kain lembap yang bersih.<br>4. Lap kawasan tersebut sehingga benar-benar kering dengan tuala kertas.<br>5. HIDUPKAN kuasa untuk menyambung semula memasak. | • Hob induksi mungkin berbunyi dan mematikannya sendiri, dan kawalan sentuhan mungkin tidak berfungsi apabila terdapat cecair di atasnya.<br>• Pastikan kawasan kawalan sentuhan dikeringkan sebelum menghidupkan semula hob induksi. |

# Penyelesaian Masalah

| Masalah | Kemungkinan punca | Penyelesaian |
|---|---|---|
| **Hob induksi tidak boleh dihidupkan.** | Tiada kuasa. | Pastikan hob induksi disambungkan ke bekalan kuasa dan ia dihidupkan. Periksa sama ada terdapat kekurangan kuasa di rumah atau kawasan. Jika semuanya telah diperiksa dan masalah masih berterusan, hubungi Pusat Servis Dibenarkan Panasonic untuk mendapatkan bantuan. |
| **Kawalan sentuhan tidak bertindak balas.** | Kawalan dikunci. | Buka kawalan. Lihat bahagian ‘Ciri-ciri Keselamatan Hob Induksi’. |
| **Kawalan sentuhan sukar dikendalikan.** | Mungkin terdapat sedikit lapisan air di atas kawalan atau anda mungkin menggunakan hujung jari anda apabila menyentuh kawalan. | Pastikan kawasan kawalan sentuhan kering dan gunakan bahagian empuk jari anda semasa menyentuh kawalan. |
| **Panel Kaca tercalar.** | Peralatan memasak bersisi kasar. Penyental atau produk pembersihan yang tidak sesuai dan kasar digunakan. | Gunakan peralatan memasak dengan bahagian bawah yang rata dan licin. Lihat ‘Bentuk bahagian bawah’. Lihat ‘Pembersihan dan Penyelenggaraan’. |
| **Sesetengah peralatan memasak mengeluarkan bunyi retak atau bunyi klik.** | Ini mungkin disebabkan oleh pembinaan peralatan memasak anda. (Lapisan logam yang berbeza bergetar secara berbeza). | Ini adalah normal untuk peralatan memasak dan tidak menunjukkan kerosakan. |
| **Hob induksi menghasilkan bunyi dengungan yang rendah apabila digunakan pada tetapan haba yang tinggi.** | Ini disebabkan oleh teknologi masakan induksi. | Ini adalah perkara biasa, tetapi bunyi sepatutnya menjadi perlahan atau hilang sepenuhnya apabila anda mengurangkan tetapan haba. |

# Penyelesaian Masalah

| | | |
|---|---|---|
| **Bunyi kipas datang dari hob induksi.** | Kipas penyejuk yang terbina dalam hob induksi anda telah dihidupkan untuk mengelakkan bahagian elektronik daripada terlalu panas. Ia mungkin terus berjalan walaupun selepas anda mematikan hob induksi. | Ini perkara biasa dan tidak perlu diambil tindakan. |
| **Hob induksi atau zon memasak MATI sendiri tanpa diduga, bunyi dan kod ralat dipaparkan (berselang-seli dengan satu atau dua digit dalam paparan pemasa memasak).** | Kerosakan teknikal. | Catatkan huruf dan nombor ralat, matikan kuasa ke hob induksi di dinding, dan hubungi Pusat Servis Sah Panasonic. |

# Paparan dan Pemeriksaan Kegagalan

Hob dilengkapi dengan fungsi diagnostik kendiri. Dengan ujian ini juruteknik dapat memeriksa fungsi beberapa komponen tanpa membongkar atau melepaskan tongkol dari permukaan atas kaunter.

Tiada Pemulihan Automatik

| Kod kegagalan | Masalah | Penyelesaian |
|---|---|---|
| E1 | Kegagalan sensor suhu plat seramik - litar terbuka. | Periksa sambungan atau gantikan sensor suhu plat seramik. |
| E2 | Kegagalan sensor suhu plat seramik - litar pintas. | |
| E7 | Kegagalan sensor suhu plat seramik. | |
| C1 | Suhu tinggi sensor plat seramik. | Tunggu suhu plat seramik kembali normal.<br>Sentuh butang "HIDUP/ MATI" untuk memulakan semula unit. |
| E3 | Sensor suhu kegagalan IGBT - litar terbuka. | Gantikan papan kuasa. |
| E4 | Sensor suhu kegagalan IGBT - litar pintas. | |
| C2 | Suhu tinggi IGBT. | Tunggu suhu IGBT kembali normal.<br>Sentuh butang "HIDUP/ MATI" untuk memulakan semula unit.<br>Periksa untuk memastikan kipas berjalan lancar;<br>jika tidak, gantikan kipas. |
| EL | Voltan bekalan berada di bawah voltan berkadar. | Sila periksa sama ada bekalan kuasa adalah normal.<br>Hidupkan kuasa selepas bekalan kuasa adalah normal. |
| EH | Voltan bekalan berada di atas voltan berkadar. | |
| EU | Ralat komunikasi. | Masukkan semula sambungan antara papan paparan dan papan kuasa.<br>Gantikan papan kuasa atau papan paparan. |

# Spesifikasi

| | |
|---|---|
| Model | KY-R72AEL |
| Voltan | 220 - 240 V~, 50 Hz atau 60 Hz |
| Kuasa Elektrik Dipasang | 3500 W |
| Dimensi Luar (L x W x H) | Kira-kira 730 mm × 430 mm × 46 mm |
| Dimensi Binaan A×B (mm) | Kira-kira 680 mm × 380 mm |
| Berat Bersih | Kira-kira 6.4 kg |

**Nota:**

- Jangan gunakan perkakas ini melebihi 2000 m, kerana ini boleh menjejaskan kesan memasak.

# Langkah berjaga-jaga keselamatan untuk pemasangan

**Sila baca langkah berjaga-jaga ini sepenuhnya**

| ⚠ AMARAN | **Kegagalan untuk mematuhi arahan ini boleh menyebabkan risiko kecederaan diri atau kematian.** |
|---|---|

**Ikut arahan ini semasa memasang Hob Induksi.**
Jika ia tidak dipasang dengan betul, ia boleh menyebabkan kebocoran arus elektrik atau terlalu panas.

**Pasang litar khusus fasa tunggal 220 - 240 V / 32 A, dengan suis kuasa untuk bekalan kuasa.**
Jika litar khusus disambungkan tanpa keserasian, ia boleh menyebabkan haba yang tidak normal pada pendawaian elektrik.

**Kerja-kerja elektrik perlu dilakukan oleh juruelektrik yang berkelayakan.**
Jika ia tidak dipasang dengan betul, ia boleh menyebabkan kebocoran arus elektrik atau terlalu panas.

**Pasang sistem pembumian sepenuhnya dengan undang-undang yang berkaitan.**
Pemasangan pembumian dapat mengelakkan kejutan elektrik jika berlaku kebocoran arus elektrik

**Kerja-kerja pembumian perlu dilakukan oleh juruelektrik yang berkelayakan.**
Jika pemasangan tidak betul, kebocoran arus elektrik mungkin berlaku.

**Cara untuk memutuskan sambungan mesti dimasukkan dalam pendawaian tetap mengikut peraturan pendawaian.**

**Perkakas perlu memastikan pemutusan daripada bekalan selepas pemasangan. Pemutusan boleh dicapai dengan memastikan palam boleh diakses atau dengan memasukkan suis dalam pendawaian tetap mengikut peraturan pendawaian.**

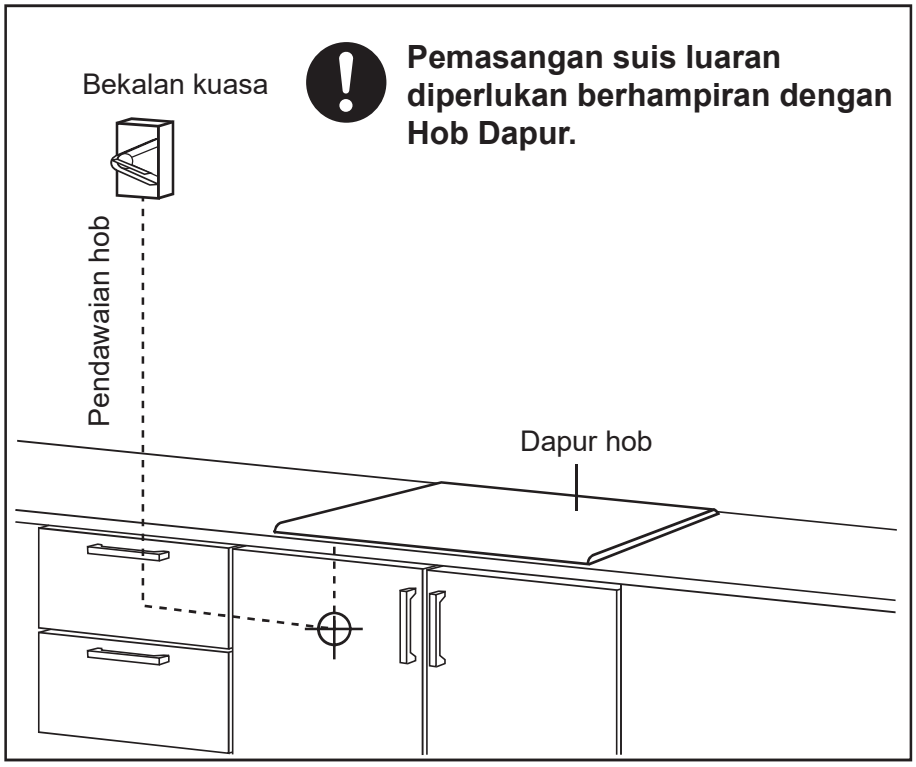
**Jangan sekali-kali membuka, membaiki atau mengubah suai Hob Induksi.**
Sebarang percubaan untuk berbuat demikian boleh menyebabkan Hob Induksi beroperasi secara tidak normal dan boleh mendatangkan bahaya.

| ⚠ AMARAN | Kegagalan untuk mematuhi arahan ini boleh menyebabkan risiko kecederaan diri atau kematian. |
|---|---|

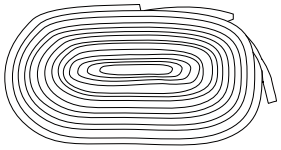
**Gunakan bahan tahan haba untuk permukaan atas kaunter.**
Bahan permukaan atas kaunter hendaklah memiliki rintangan haba yang setara dengan atau melebihi "lembaran hiasan bertekanan tinggi termoset berlamina".
Jika bahan tidak tahan haba, ia boleh menyebabkan bentuk berubah atau kebakaran.
* Jangan gunakan bahan varnis kerana ia mungkin berubah warna.

**Jangan pijak atau letakkan sebarang benda keras di atas Panel Kaca.**
Jika ia retak atau pecah, ia boleh menyebabkan pemanasan lampau, operasi tidak normal atau kejutan elektrik.

**Jangan sentuh Panel Kaca atau bahagian alat pemanasan lain apabila Hob Induksi berjalan.**
Ia boleh menyebabkan melecur.



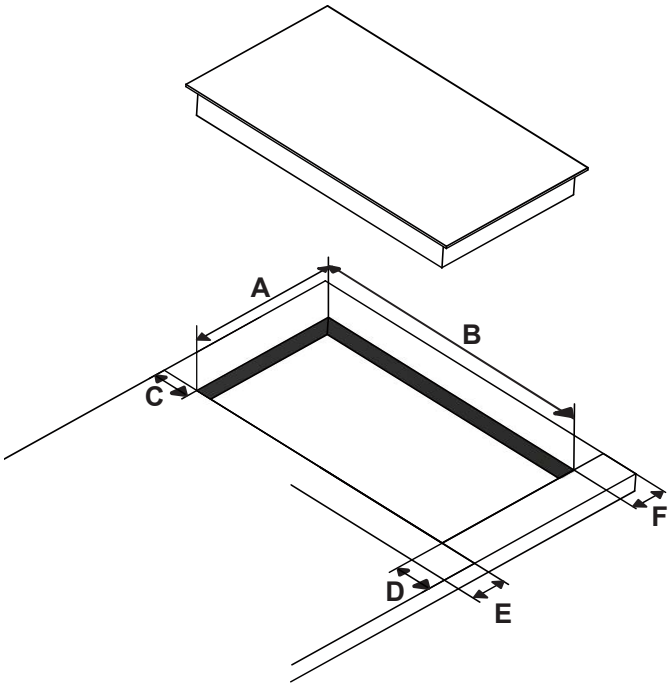

# Aksesori

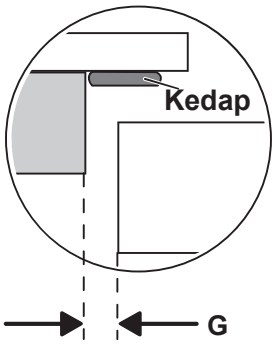


Jalur span (lihat halaman 23)

# Keperluan Pemasangan

Potong permukaan atas kaunter mengikut saiz yang ditunjukkan dalam lukisan.
Untuk tujuan pemasangan dan penggunaan, ruang minimum 50 mm hendaklah dikekalkan di sekitar lubang. Pastikan ketebalan permukaan atas kaunter sekurang-kurangnya 30 mm.
Sila pilih bahan permukaan atas kaunter tahan haba untuk mengelakkan bentuk berubah lebih besar yang disebabkan oleh radiasi haba dari Hob Induksi.



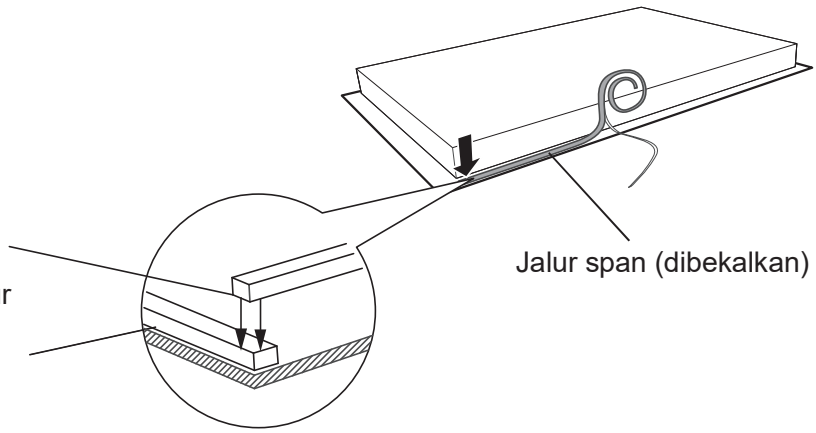




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D(mm) | E(mm) | F(mm) | G(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| $380^{+4}_{-0}$ | $680^{+4}_{-0}$ | 50 (Minimum) | 50 (Minimum) | 50 (Minimum) | 50 (Minimum) | 3 (Minimum) |

Pasang jalur span ke bahagian belakang panel kaca, pastikan sambungan selamat.

Tindih jalur span pada kedudukan sendi.

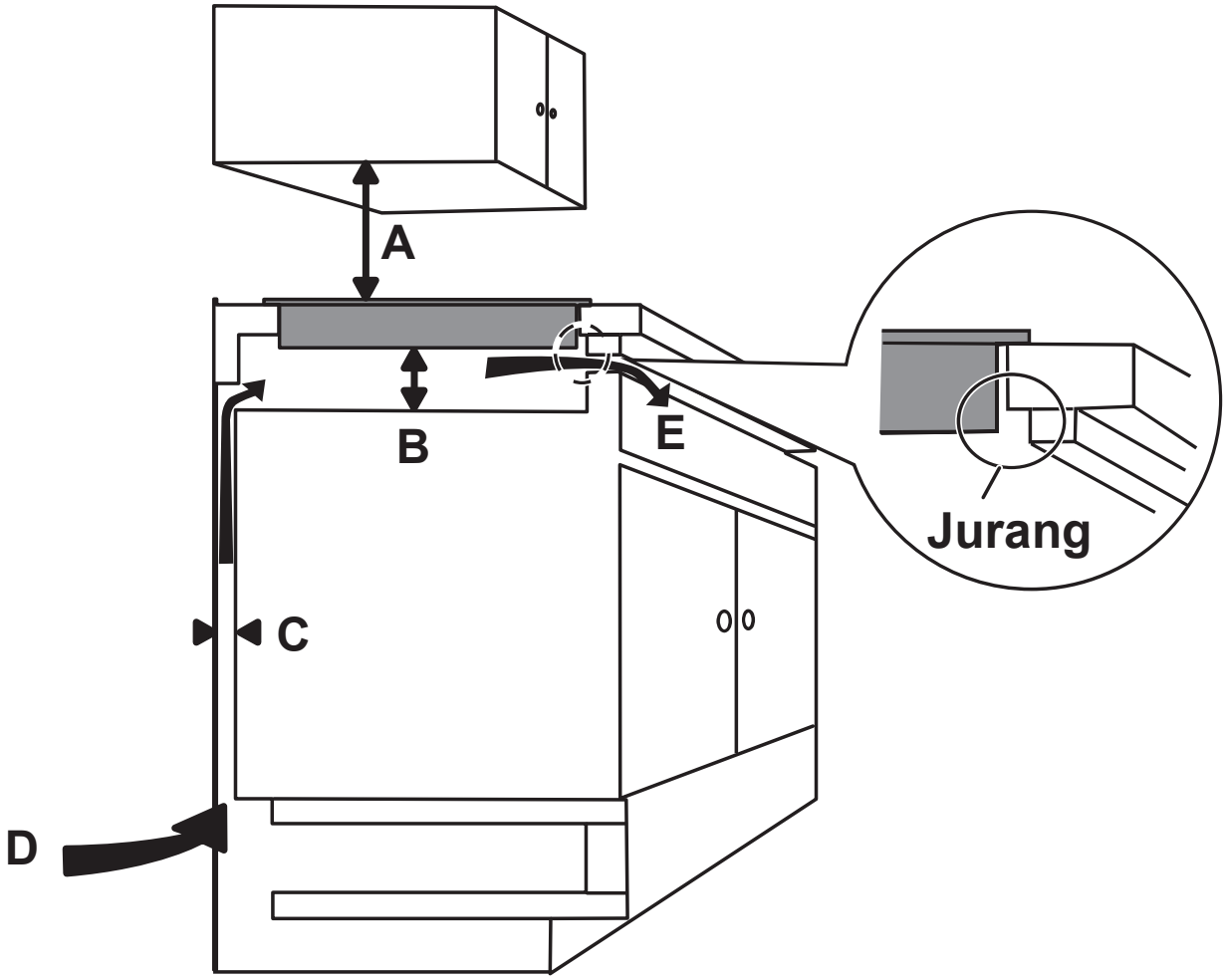
Sila selaraskan jalur span dengan tepi panel kaca.



# Arahan Pemasangan

Untuk Pemasang

Dalam apa jua keadaan, pastikan Hob Induksi mempunyai pengudaraan yang baik dan salur masuk dan keluar udara tidak tersumbat. Pastikan Hob Induksi berada dalam keadaan berfungsi yang baik, seperti yang ditunjukkan di bawah.




Nota:
Jarak keselamatan untuk pemasangan Hob Induksi seperti berikut:

| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E (mm) |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 (Minimum) | 20 (Minimum) | Udara Masuk | Udara Keluar 5 |

# Arahan Pemasangan

Untuk Pemasang

■ **Sebelum Hob Induksi dipasang, pastikan bahawa:**
- Permukaan atas kaunter bersegi dan rata, dan tiada bahagian alat struktur yang mengganggu keperluan ruang.
- Permukaan atas kaunter diperbuat daripada bahan tahan haba.
- Jika Hob Induksi dipasang di atas ketuhar, ketuhar mempunyai kipas penyejuk terbina dalam.
- Pemasangan ini akan mematuhi semua keperluan pelepasan dan standard dan peraturan yang berkenaan.
- Suis kuasa yang sesuai yang memberikan pemutusan penuh daripada bekalan kuasa utama dimasukkan ke dalam pendawaian tetap, dipasang dan diletakkan untuk mematuhi peraturan dan peraturan pendawaian tempatan.
  Suis kuasa mestilah jenis yang diluluskan dan mesti menyediakan pemisahan jurang udara 3 mm di semua kutub (atau dalam semua konduktor [fasa] aktif jika peraturan pendawaian tempatan membenarkan variasi keperluan ini).
- Suis kuasa boleh diakses dengan mudah sebelum Hob Induksi dipasang.
- Rujuk pihak berkuasa dan institusi bangunan tempatan jika terdapat keraguan mengenai pemasangan.
- Gunakan kemasan tahan panas dan mudah dibersihkan (seperti jubin seramik) untuk permukaan dinding yang mengelilingi Hob Induksi.

■ **Apabila memasang Hob Induksi, pastikan bahawa:**
- Kord kuasa tidak boleh diakses melalui pintu almari atau laci.
- Terdapat aliran udara segar yang mencukupi dari luar kabinet ke bahagian bawah Hob Induksi.
- Jika Hob Induksi dipasang di atas laci atau ruang almari, penghalang perlindungan haba dipasang di bahagian bawah Hob Induksi.

## PENTING:

Pemasangan yang betul adalah tanggungjawab pemasang. Sebarang kegagalan fungsi atau kemalangan akibat kegagalan mematuhi Arahan Pemasangan tidak dilindungi oleh jaminan.

## ⚠ AMARAN

**Hob Induksi mesti dipasang oleh kakitangan atau juruteknik yang berkelayakan. Jangan sesekali menjalankan operasi sendiri.**

**Hob Induksi tidak boleh dipasang terus di atas mesin basuh pinggan mangkuk, peti sejuk, peti sejuk beku, mesin basuh atau pengering pakaian, kerana kelembapan boleh merosakkan bahagian elektronik Hob Induksi.**

**Hob Induksi hendaklah dipasang sedemikian agar radiasi haba yang lebih baik dapat dipastikan untuk meningkatkan kebolehpercayaannya.**

**Dinding dan zon memasak di atas permukaan atas kaunter perlu dapat menahan haba.**

**Untuk mengelakkan sebarang kerosakan, lapisan sandwic dan bahan pelekat mestilah tahan terhadap haba.**

# Sambungan Elektrik

## ⚠AMARAN

**Jangan membaiki atau menggantikan mana-mana bahagian perkakas melainkan disyorkan secara khusus dalam manual.**
Semua servis lain perlu dilakukan oleh juruteknik yang berkelayakan. Ini boleh mengurangkan risiko kecederaan diri dan kerosakan pada hob.
Jangan sesekali mengubah suai atau mengubah binaan perkakas dengan menanggalkan panel, penutup wayar, skru, atau mana-mana bahagian perkakas yang lain.

## Sambungan Pendawaian

Perkakas mesti disambungkan ke bumi dengan mematuhi peraturan keselamatan sistem elektrik.

Sambungan tetap perlu digunakan dengan memasang talian kuasa bersama pemutus litar omnipolar yang mempunyai jurang pembukaan sentuhan sama dengan atau lebih besar daripada 3 mm, di lokasi yang mudah diakses berhampiran dengan perkakas.

Wayar pada sesalur utama yang dipasang pada perkakas ini diwarnakan mengikut kod berikut:
Hijau dan Kuning - Bumi (E)
Biru - Neutral (N)
Coklat - Hidup (L)

**Panasonic Corporation**

Laman web: http://www.panasonic.com

**© Panasonic Corporation 2025**

Dicetak di China

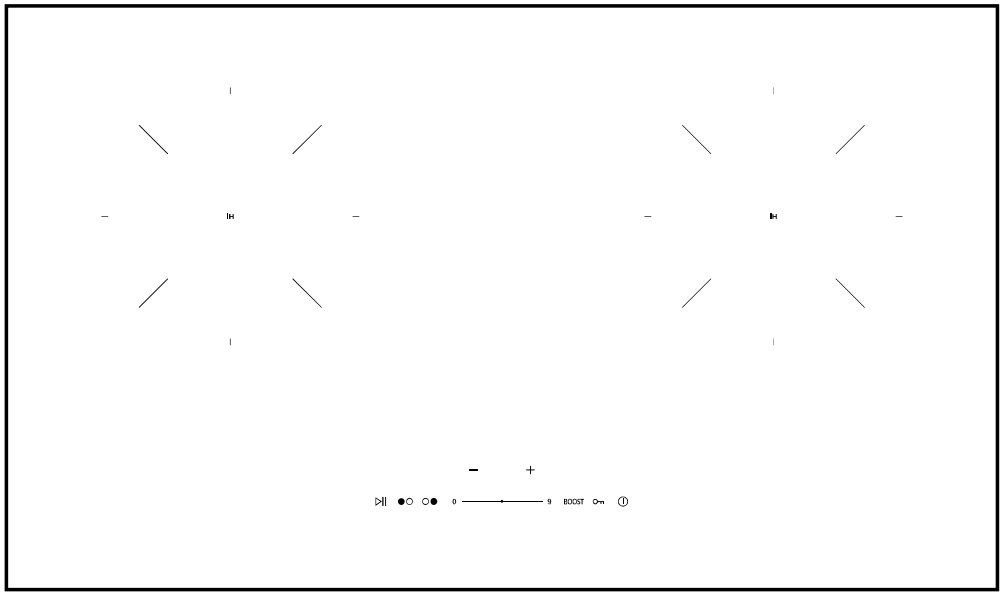
v1.0

Panasonic®

# Operating and Installation Instructions

**Induction Hob** **Household Use**

Model No. : KY-R72AEL




**Operating and Installation Instructions ..... 2 - 26**

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

**Safety Precautions ..... 3 - 5**

Parts Identification ..... 6 - 7
- Control Panel ..... 6
- Suitable Cookware ..... 7

Using the Induction Hob ..... 8 - 15
- Operating the Induction Hob ..... 8 - 10
- Timer Function ..... 10 - 11
- Boost Function ..... 11
- Safety Features for Induction Hob ..... 12 - 13
- Cooking Guidelines ..... 14 - 15

Cleaning and Maintenance ..... 16 - 17

Troubleshooting ..... 18

Failure Display and Inspection ..... 19

Specifications ..... 20

**For Installer**

Installation Instructions ..... 21 - 26
- **Safety precautions for installation ..... 21 - 22**
- Accessories ..... 22
- Installation Requirements ..... 23 - 25
- Electrical Connection ..... 26

# 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.**

| | |
|---|---|
| ⚠ **WARNING** Indicate serious injury or death. | ⚠ **CAUTION** 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

**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.**

---

**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.**

---

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

# Safety Precautions

Make sure to follow these instructions

## ⚠ 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. 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.**

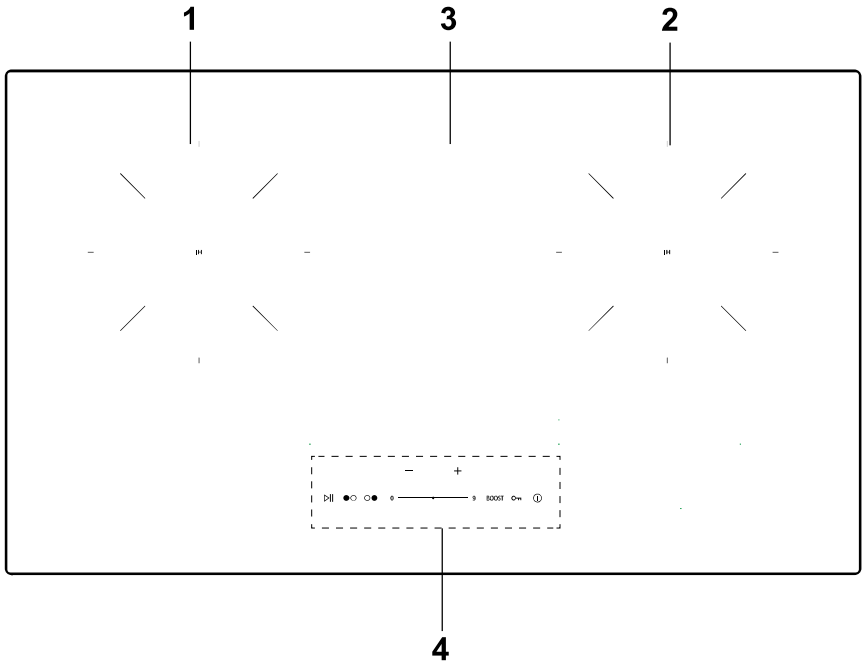
**Do not touch the Glass Panel during or after use. Be extra careful when the high temperature caution signal "H" lights up.**

- Clean the Induction Hob after it has cooled down.

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

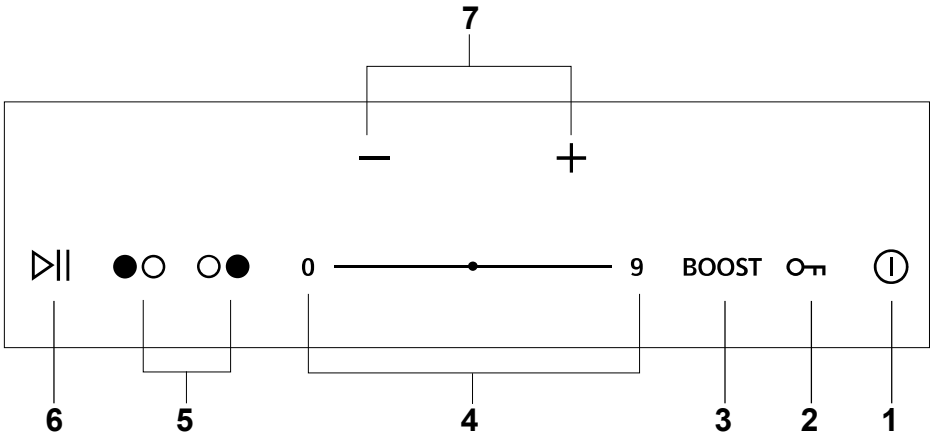
- Do not place paper, or any material that may burn under the pot. The paper may scorch due to the heat of the pot.
- Do not heat empty pots or overheat. The ingredients may burn or the pot may be damaged.
- Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use the product for purpose 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




1.Cooking Zone 1 (Max.1800/2000 W)
2.Cooking Zone 2 (Max.1800/2000 W)
3.Glass Panel
4.Control Panel

## Control Panel




1.ON/OFF Control
2.Child Lock
3.Boost
4.Power Level Controls
5.Cooking Zone Selection Controls
6.Pause Control
7.Timer Setting Controls

# Parts Identification

## Suitable Cookware

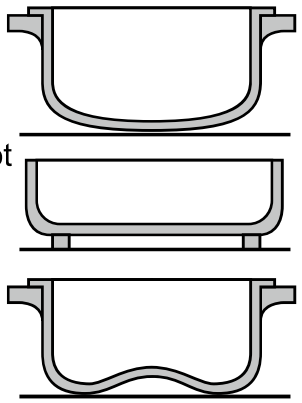
## Material

**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

| | | |
|---|---|---|
| ○ | • The bottom is flat and has uniform contact with the Glass Panel. |  |
| × | • Do not use if :<br>a. The cookware has a round-bottom.<br>b. The pot has legs or protrusions.<br>c. The cookware has a curved-bottom (A curve must not be 3 mm or more).<br>* 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.<br>d. The cookware has a very thin bottom. (Might become warped.) |  |

## ⚠ 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, "U" will appear and flash in the display.**

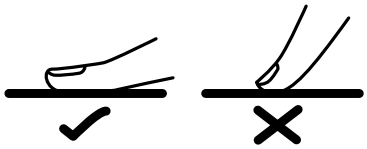
# Operating the Induction Hob

## 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

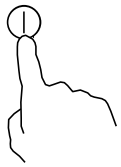
- The controls respond to touch, so it is unnecessary to apply any pressure.
- Use the ball of the finger, not its tip.
- A beep will sound each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



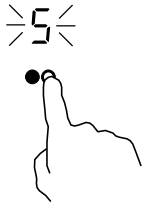
## Start cooking

After connecting the induction hob to the power supply, a beep sounds, all displays show 8. 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.

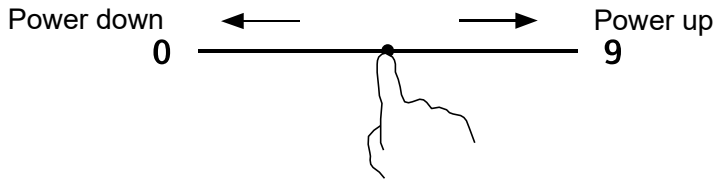


2. Touch the selection control of the heating zone placed on a cookware.
   The power level indicator of the selected zone flashes. The power is initially set to level "5".



# Using the Induction Hob

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 U. No heating takes place unless there is a suitable cookware placed on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

# Pause cooking

You can pause the heating instead of shutting the hob off.

1. Touch ▷|| to enter the pause mode.
   All the indicators show "||". Both cooking zones enter pause mode.

2. Touch ▷|| again to cancel the pause mode.

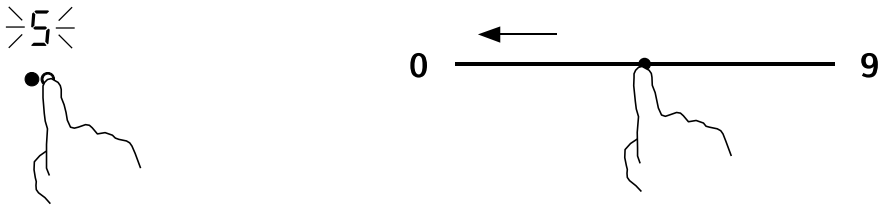
**Note:**

- Cooking zones cannot be paused separately.
- In the pause mode, all the controls are disabled except the ON/OFF control. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency.
- The induction hob will shut down after 10 minutes in the pause mode.

## Finish cooking

There are two ways to switch off the unit 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.

**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”)

## 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 time to turn only one cooking zone off when the set time is up.

- To cancel the timer, touch — and + together, “00” will be shown on the display.

### 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 — or + control of the timer to set the reminder time.(0-99 minutes)
   - Touch — or + control of the timer to decrease or increase by 1 minute once.
   - Touch and hold — or + control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
4. It begins to count down immediately. The timer indicator flashes for 5 seconds and the display shows the remaining time.

**Note:**

- A beep will sound for 30 seconds after 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 to Turn One Cooking Zone Off

Make sure the hob is turned on.

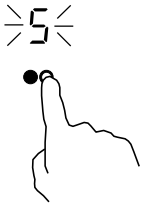
1. Select the heating zone to be used.
2. While the power level indicator is still flashing, touch — or + control to set the time.(0-99 minutes)
   - Touch — or + control of the timer to decrease or increase by 1 minute once.
   - Touch and hold — or + control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
3. A red dot flashing next to the power level indicator will be visible on the display 3.
   The dot indicates the cooking zone has been set the off timer.
4. It begins to count down immediately. The timer indicator flashes for 5 seconds and the display shows the remaining time.

**Note:**

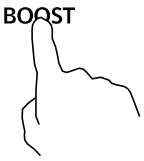
- When the setting time expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.
- The other cooking zone will keep operating if it is turned on previously.

# Boost Function

1. Select the heating zone to be boosted the power level.




2. Touch Boost control to start boost function while the zone indicator is flashing.
   The power lever indicator shows “P”.




3. Touch the Boost control again to cancel the function.

**Note:**

- 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.

# 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.

# Using the Induction Hob

## 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.**



**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.

# Using the Induction Hob

## 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 | • Delicate warming for small amounts of food<br>• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly<br>• Gentle simmering<br>• Slow warming |
| 3-4 | • Reheating<br>• Rapid simmering<br>• Cooking rice |
| 5-6 | • Pancakes |
| 7-8 | • Sautéing<br>• Cooking pasta |
| 9 | • Stir-frying<br>• Searing<br>• Bringing soup to the boil<br>• Boiling water |

# 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! |
|---|---|---|
| ■ **Everyday dirt on Glass Panel (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the Glass Panel)** | 1. Switch OFF the power of the induction hob.<br>2. Apply a neutral detergent when the Glass Panel has cooled down.<br>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. | • After the power has been switched OFF and there are no more hot Cooking Zones, H indication may disappear. However, take extreme caution as the surface of the Cooking Zone may still be hot.<br>• Hard scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the Glass Panel. Make sure the cleaner or scourer is suitable.<br>• Never leave cleaning residue on the Glass Panel. It may be permanently stained. |
| ■ **Boil-overs, melt and hot sugary spills on the Glass Panel.** | Remove these immediately with a palette knife or razor blade scraper that suitable for the Glass Panel, but beware of hot cooking zone surface:<br>1. Switch OFF the power of the induction hob.<br>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the dirt or spill to a cool area of the Glass Panel.<br>3. Follow steps 2 to 3 for 'Everyday dirt on Glass Panel'. | • 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.<br>• 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.<br>• Take extreme care when handling the blade or utensil, the Glass Panel may scratch. |

| | | |
|---|---|---|
| ■ **Spillovers on the touch controls.** | 1. Switch OFF the power of the induction hob.<br>2. Absorb the spill with paper or dry cloth.<br>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.<br>4. Wipe the area until it is completely dry with a paper towel.<br>5. Switch ON the power to resume cooking. | • The induction hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function when there is liquid on it.<br>• Make sure the touch control area is dried before turning the induction hob back on. |

# Troubleshooting

| Problem | Possible causes | Solution |
|---|---|---|
| **The induction hob cannot be turned on.** | 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. |
| **The touch controls are not responding.** | The controls are locked. | Unlock the controls. See section 'Safety Features for Induction Hob'. |
| **The touch controls are difficult to operate.** | 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. |
| **The Glass Panel is scratched.** | 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'. |
| **Some cookware make crackling or clicking noises.** | 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. |
| **The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.** | 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. |
| **Fan noise coming from the induction hob.** | 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. |
| **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).** | Technical fault. | Note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, 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 dismounting the hob from the counter top surface.

No Auto-Recovery

| Failure 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.<br>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.<br>Touch “ON/OFF” button to restart unit.<br>Check whether the fan runs smoothly;<br>if not , replace the fan. |
| EL | Supply voltage is below the rated voltage. | Please inspect whether power supply is normal.<br>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.<br>Replace the power board or the display board. |

# Specifications

| | |
|---|---|
| Model | KY-R72AEL |
| Voltage | 220 - 240 V~, 50 Hz or 60 Hz |
| Installed Electric Power | 3500 W |
| Outside Dimensions (L x W x H) | Approx. 730 mm × 430 mm × 46 mm |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | Approx. 680 mm × 380 mm |
| Net Weight | Approx. 6.4 kg |

**Note:**

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

# 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.

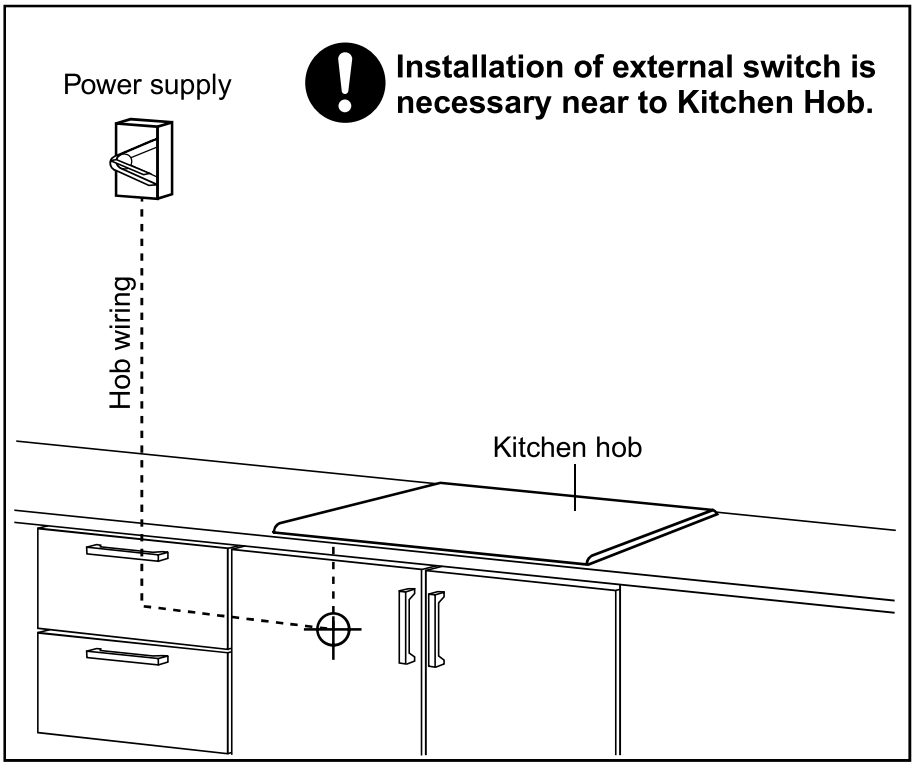
* Do not use varnished materials as they may be discoloured.

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

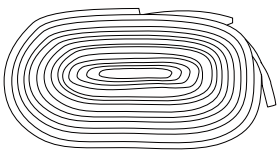
If it is cracked or broken, it may cause overheating, abnormal operation or electric shock.

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

It may cause burn.



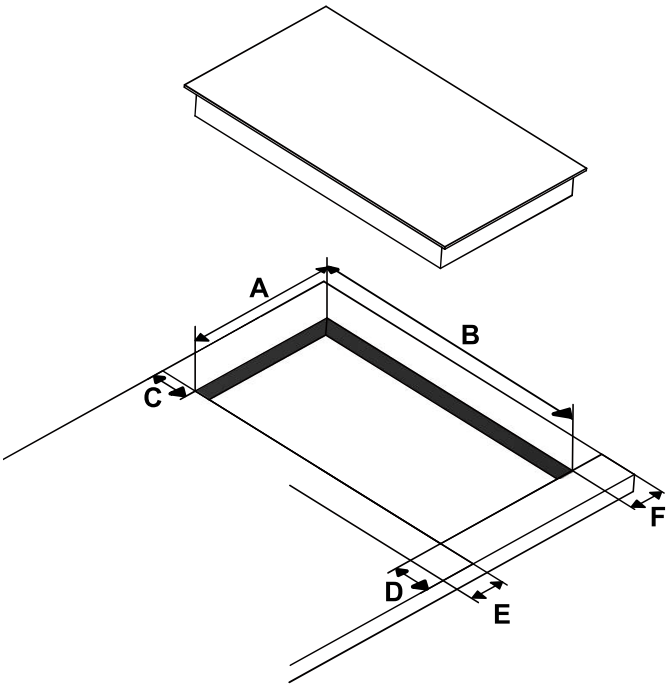

# Accessories

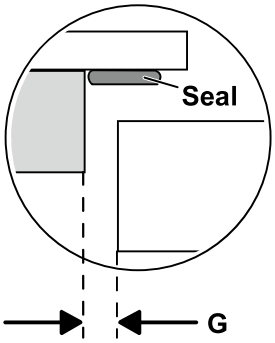


Sponge strips
(see page 23)

# 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.



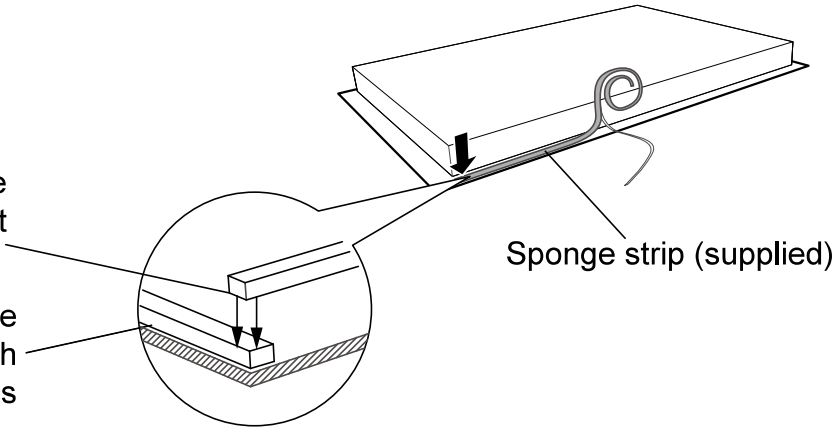




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D(mm) | E(mm) | F(mm) | G(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| $380^{+4}_{-0}$ | $680^{+4}_{-0}$ | 50 (Minimum) | 50 (Minimum) | 50 (Minimum) | 50 (Minimum) | 3 (Minimum) |

Attach the sponge strips to the back of the glass panel, making sure the joints are secure.

Overlap the sponge strips at the joint position.

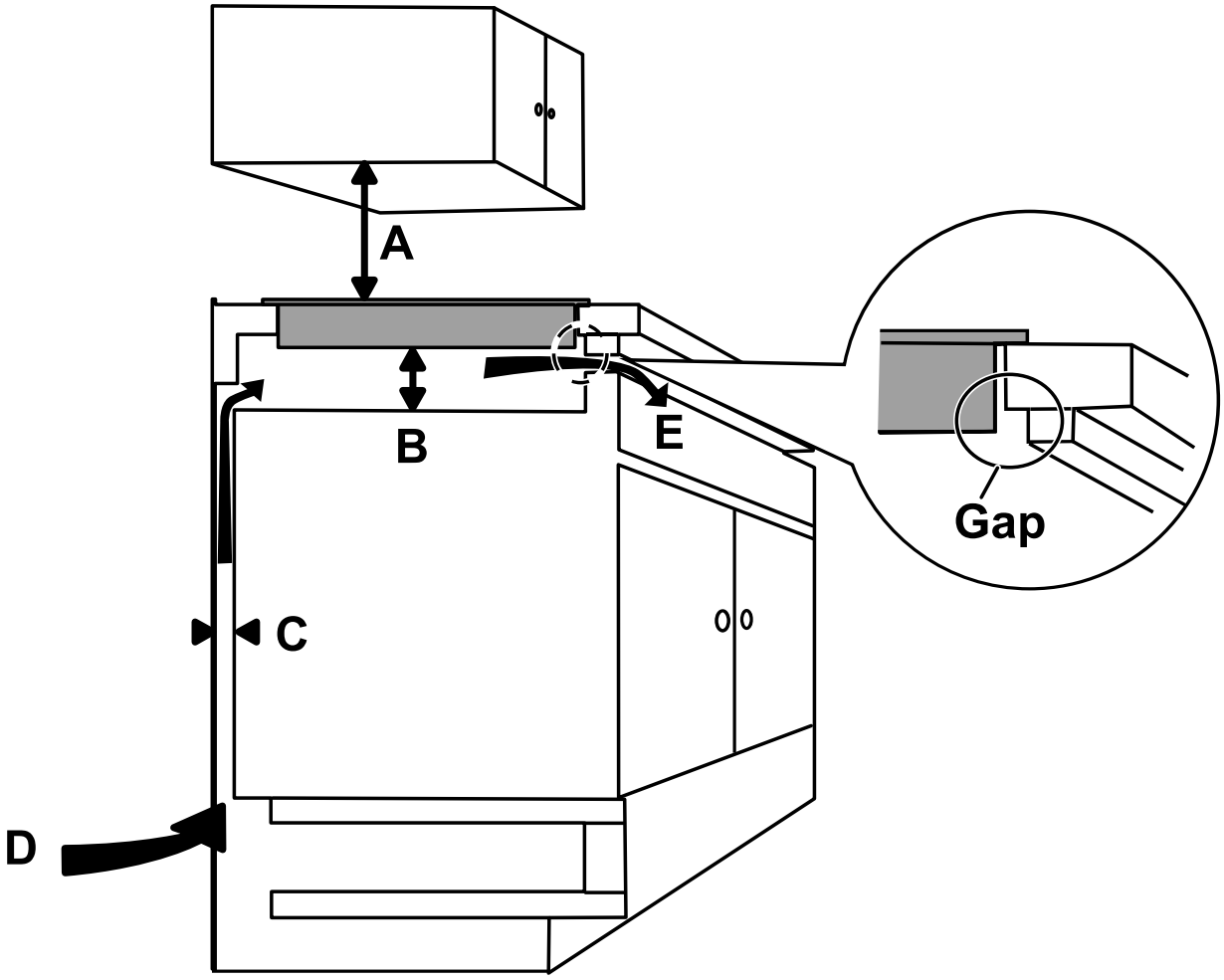
Please align the sponge strips with the edge of the glass panel.



# Installation Instructions

For Installer

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 |

# Installation Instructions

For Installer

■ **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.**

# Electrical Connection

## ⚠ CAUTION

**Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.**
All other servicing should be done by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the hob.
Never modify or alter the construction of the appliance by removing panels, wire covers, screws, or any other part of the appliance.

## Wiring Connections

The appliance must be connected to earth in compliance with electrical system safety regulations.

A fixed connection is to be used, fitting the power line with an omnipolar circuit breaker with a contact opening gap equal to or greater than 3 mm, in an easily accessible position close to the appliance.

The wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:
Green and Yellow - Earth (E)
Blue - Neutral (N)
Brown - Live (L)

Panasonic Corporation

Website: http://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2025

Printed in China

v1.0