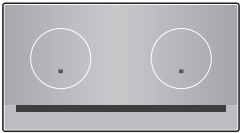


使用/安装说明书  
电磁灶  
家庭用

型号 KY-L8890ST



产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
本体外部装饰	○	○	○	○	○	○
内部构造品	○	○	○	○	○	○
电气零部件	○	○	○	○	○	○
控制基板	×	○	○	○	○	○
加热线圈	×	○	○	○	○	○
马达	×	○	○	○	○	○
使用说明书类	○	○	○	○	○	○
包装部品	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。  
○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。  
×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。  
注：表中标有“×”的所有部件都符合欧盟RoHS指令，因全球技术发展水平限制而无法实现有害物质的替代。

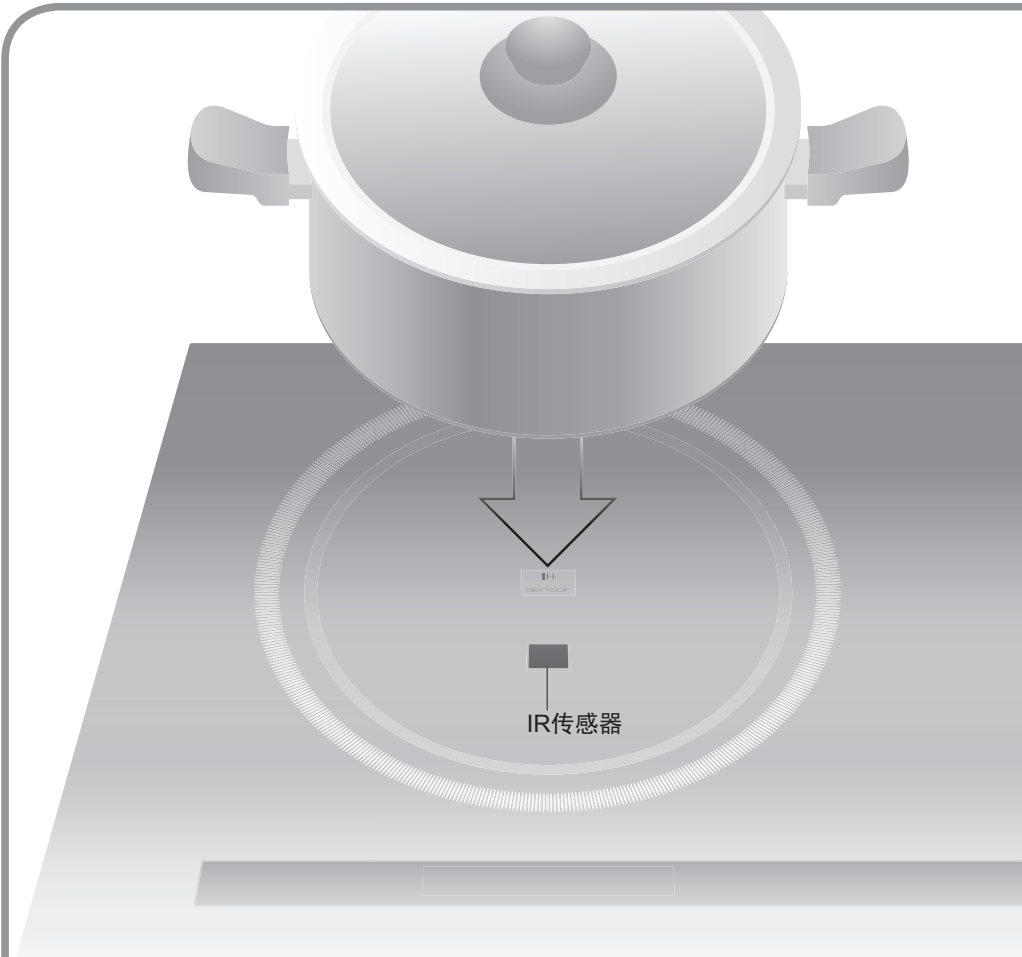
制造商：松下电器产业株式会社  
日本大阪府门真市大字门真1006番地  
进口商：松下家电(中国)有限公司  
浙江省杭州经济技术开发区松乔街2号  
原产地：日本  
邮编：310018  
售后服务电话：4008-811-315  
中文网址：<http://panasonic.cn/>

内含保修证

感谢您购买此Panasonic产品。  
本产品仅供家庭使用。  
本产品可采用嵌入式或驻立式安装。  
请在使用本产品前仔细阅读本说明书。  
特别要留意“安全注意事项”(第4~6页)。  
使用/安装说明书请一起妥善保管，以备日后查阅。

产品标准：GB 4706.1-2005  
GB 4706.14-2008  
GB 4706.22-2008

# IR传感器让料理轻松无烦恼



**锅具需放在烹饪区中央。**  
锅具必须完全覆盖指定区域,IR传感器才能正常运作。

**IR传感器有什么功用?**  
除了可防止过热,并在加入食材导致温度下降时,可以恢复到原本的火力。



**油煎功能**  
不会因过热而烧焦,  
烹调出美味佳肴。



**油炸功能**  
自动调节温度,令食物酥脆  
可口。

## IH(电磁加热)特点

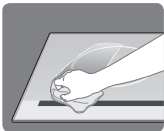
### 安全

无明火,烹调过程流畅且舒适,也不会造成室温大幅升高



### 清洁

平坦面板,清洁简单



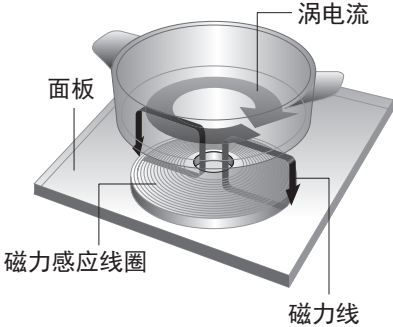
### 高效

高效加热,节能环保



## IH烹饪原理

电流流过面板下面的磁力感应线圈产生磁力。磁力线经过金属锅具时,便会感应产生涡电流,而由锅具的电阻产生的热量便可用来加热。



## 目次

安全注意事项	4
一般注意事项	7
-安全功能	7
零件名称/功能	8
可以使用的锅具类型	10

基本操作	12
加热功能	13
油煎功能	14
油炸功能	15
菜单	16
菜谱	18
烹饪记录	22
APP	23
设置	24
-WiFi初始设置	25
-语音助手音量设置	26
-烟机联动设置	27
定时器	28

清洁	29
错误信息显示	30
故障排除	32
规格	43
著作权相关声明	45
-软件著作权	45
-商标和许可	45
保修证	46

安装	37
(适用于安装人员)	

准备

使用方法

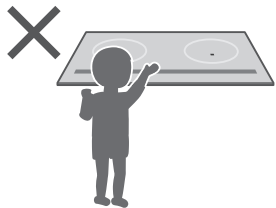
维护

安装

# 安全注意事项



## 警告



本产品不适合供下列人士(包括孩童)使用: 身体官能或心智能力退化者, 或是经验与使用知识缺乏者, 除非有负责他们安全的人员在旁监督, 或指导产品的使用方法, 方可使用。应妥善监管孩童, 确保其不玩本产品。禁止婴幼儿接近本产品。

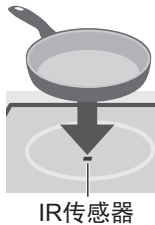
## 防止油温过高而起火



- **警告:** 在无人看顾的情况下, 在炉台上烹煮油类十分危险, 万一不慎可能会引起火灾。
- 务必在 **6** (或以下) 火力段进行预热。
- 油温切勿过高。

### 确保IR传感器能正常运作

- 锅具完全覆盖传感器。



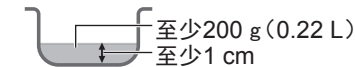
IR传感器

- 擦掉水滴。



### 油炸烹饪:

- 使用 。
- 须遵守油量指示。



## 避免突沸导致受伤或烫伤



液体可能飞溅出锅外。

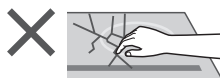
- 液体在加热前应先搅拌。



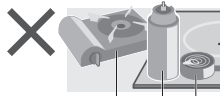
## 防止火灾、爆炸或触电



- 勿施加过大压力。  
面板可能会破裂。



- **警告:** 万一面板破裂, 切勿触摸。  
请立即关闭主电源开关, 以免发生触电。



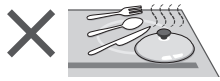
便携式燃气炉  
煤气罐  
罐装食品

- **潜在火灾危险:** 切勿在烹饪面板上放置物品。
- 切勿将易燃物品放置在本产品附近。
- 使用后, 请通过控制装置关闭本产品, 切勿依靠锅具检测器(安全功能)关闭。
- 长时间不使用本产品时, 请关闭断路器。
- 切勿自行拆卸、维修, 或改装本产品。

## 避免受伤或烫伤



- **注意:** 高温表面  
切勿触碰面板。



- 刀叉、汤匙、锅盖和铝箔等金属物品容易导热, 因此切勿置于炉台表面。

## 如遇到故障或异常

- 本产品发出烧焦的气味。
- 接触面板时有触电的感觉。
- 面板上出现裂痕。
- 插头或者电线过热。
- 移动电线时电源中断。



若电源线损坏时, 必须经厂家或客户服务代理商或指定维修人员来更换, 以免发生危险。

# 安全注意事项



注意

## 防止火灾或意外发生



■ 如您佩带医疗设备(例如心脏起搏器), 请向医生咨询。  
本产品工作时可能会影响医疗设备。




■ 注意: 烹调过程需在旁照看。  
即使是短时间烹煮, 仍需有人持续监看。  
■ 切勿将本产品用于烹饪以外的其他用途。



■ 切勿将纸或抹布放在锅具下面。



油炸烹饪:  
■ 如果油冒烟, 请 。  
■ 油炸时, 切勿使用其它设备预热油。  
“油温控制系统”无法正常工作。

## 避免受伤或烫伤



■ 切勿将锅具放在不稳固的平面上。  
油炸烹饪:  
■ 切勿让自己脸的靠近锅具。

## 避免锅具损坏

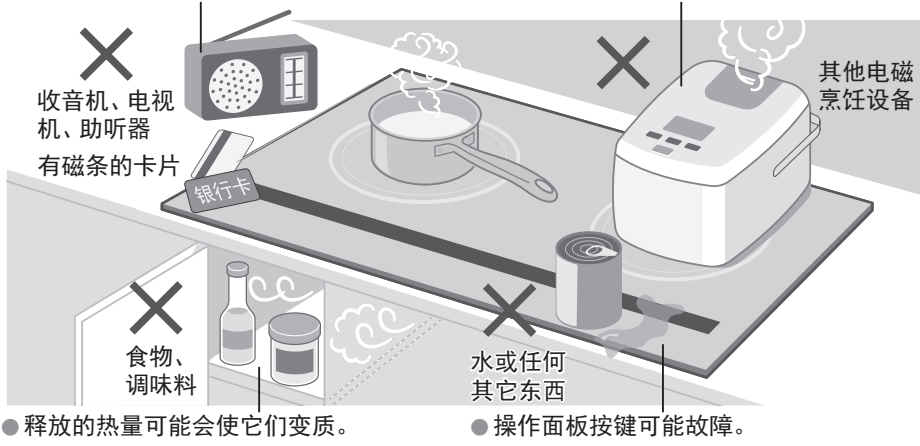


■ 切勿加热空锅。  
■ 切勿过度加热食材。

# 一般注意事项

■ 切勿将下列物品放在面板上或附近。

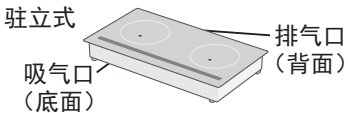
- 受到噪音干扰、记录可能会被清除或损坏。
- 产生的电磁波会损坏本产品。





■ 本产品不可通过外置定时器或单独的遥控系统操作。

■ 切勿挡住或堵住。

- 过滤器堵塞检测会启动, 可能导致本产品自动关闭。



## 安全功能

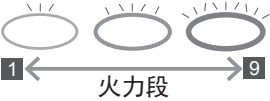
停止加热。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 锅具检测功能(第31页)</li><li>● 小物件检测功能(第31页)</li><li>● 空烧自动断电功能(第30页)</li><li>● 长时间无操作自动断电功能(第32页)</li></ul>
加热功率降低。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 锅具过热保护功能(第33页)</li><li>锅具底部过热时会自动降低加热功率。</li></ul>
主电源关闭。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 主电源自动断电功能</li><li>如果约1分钟未操作任何按钮, 将自动关闭主电源开关。</li></ul>
当面板过热时会指示灯点亮。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 高温警示(第9页) </li></ul>
锁定所有操作。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 童锁(第9页) </li></ul>



# 零件名称/功能

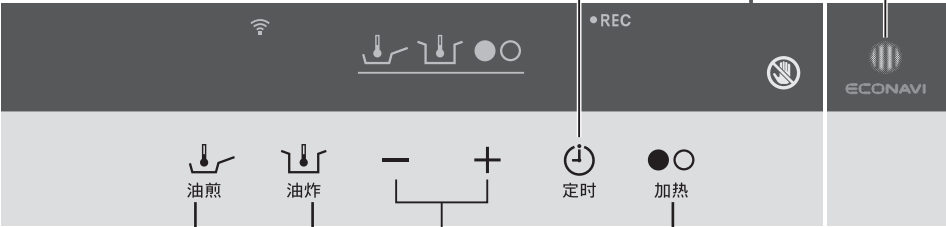
## 红色光圈灯

- 加热时点亮，然后按照火力段变更亮度。
- 即使停止加热或主电源已关掉，如果面板未冷却，该警示灯仍会继续闪烁。



\*为说明用途，下图的显示和指示灯状态与实际使用时的状态不同。

## 操作面板



## 油煎功能(第14页)



### 设置温度油煎

- 正计时: ✓
- 倒计时: ✓

## 油炸功能(第15页)



### 设置温度油炸

- 正计时: ✓
- 倒计时: 无

## 加热功能(第13页)



### 基本烹饪

- 正计时: ✓
- 倒计时: ✓

## ECONAVI



- IR传感器会快速检测油温或锅具底部的温度变化，调节设置的温度。
- 即使锅具大小、材质或食材量有所改变，温度调节功能仍可发挥功效。
  - 节能功效范例(第44页)

## 左电磁灶头

## 右电磁灶头

## 烹饪区(Ø190 mm)

- 使用此圆圈内区域。

## IR传感器

- (每个灶头一个)

## 面板

## 烹饪记录(第22页)/定时器(第28页)

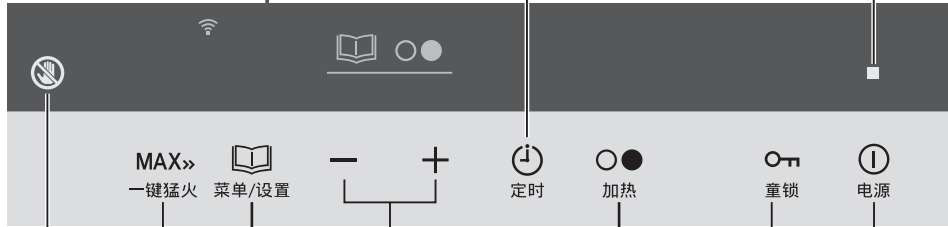
- 正计时/倒计时

## ECONAVI灯

## 定时器(第28页)

- 正计时/倒计时

## 主电源灯



## 菜单(第16页)/设置(第24页)



## 一键猛火

- 轻触即可将右烹饪区的火力设置为 9。
- 使用左烹饪区时，火力可能会限制为 8 以下。

## 高温警示(每个灶头一个)

- 当面板过热时会指示灯点亮。
- 即使停止加热或主电源已关掉，如果面板未冷却，该警示灯仍会继续闪烁。



## 童锁键

- 主电源开启时：
- 锁定所有操作



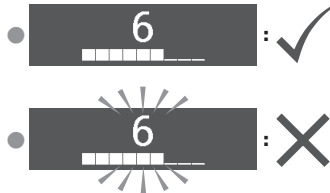
- 解除锁定



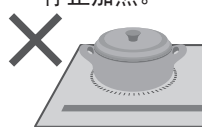
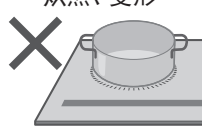
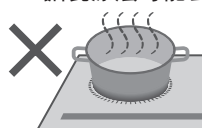


# 可以使用的锅具类型

	✓ 适用	✗ 不适用
材料	<ul style="list-style-type: none"><li>● 铁/铸铁</li><li>● 搪瓷铁</li><li>● 磁性不锈钢</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>● 铝/铜</li><li>● 耐热玻璃/陶瓷</li><li>● 非磁性不锈钢</li></ul> 
锅底形状	平坦 	<ul style="list-style-type: none"><li>圆底</li><li>有脚</li><li>弧底</li></ul> 
大小	 12 cm 以上	 小于12 cm

## ■ 确认锅具是否适用

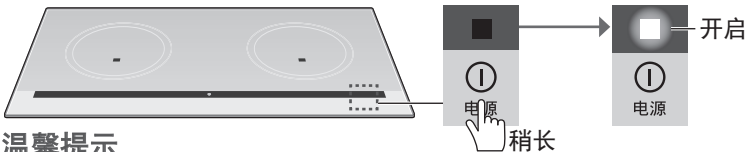


## 温馨提示

- 陶瓷  
即使可用于电磁加热：
  - 产品可能会故障。
  - 加热功率降低。
  - 停止加热。
- 薄底锅具
  - 炽热、变形
- 空的搪瓷锅具
  - 搪瓷涂层可能会熔化并损坏面板。
- 使用  或   
根据锅具类型、材质、底部形状和大小而定：
  - 实际油温可能与设置油温不同。
  - 预热时间可能较长。
  - 可能会停止加热。

基本操作

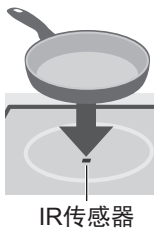
开启电源



温馨提示  
● 如果1分钟内没有任何操作，将自动关闭电源。

烹饪提示

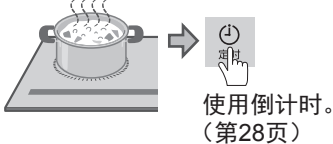
● 锅具完全覆盖传感器。



● 擦干水滴再烹饪。



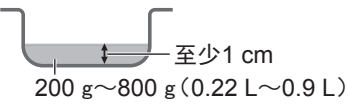
● 加热超过45分钟。



■ 使用 油炸

为了让温度调节功能正常工作：

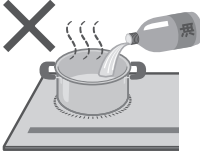
● 须遵守油量指示。



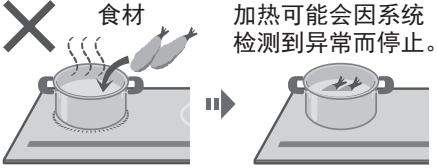
● 切勿使用下列油品。



● 开始预热后

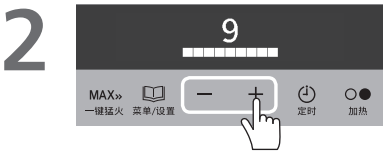
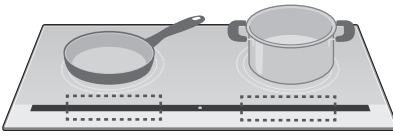
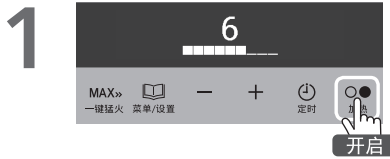
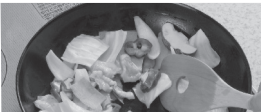


● 预热时



加热功能










基本烹饪



· 火力段范围：1~9  
· 迅速降低火力段：长按 -。  
· 将火力调到最大(第9页)：MAX。  
■ 正计时/倒计时 (第28页)



火力段调节指南

低			中			高		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
75 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	3200 W
炖			微炖			滚煮、蒸或翻炒		
 浓汤			 稀汤			 意粉、蔬菜	 蒸肉包	 蔬菜
保温	再加热		慢慢煎炒*			快速滚煮		
			汉堡肉			 热水		
						快速煎炒*		
						 牛排		

· 加热值根据锅具的材料而异。  
\*建议使用“油煎功能”(第14页)

# 油煎功能



设置温度油煎

1

200℃

油煎

开启

2

230℃

油煎

温度范围：140℃ ~ 230℃

预热完毕。

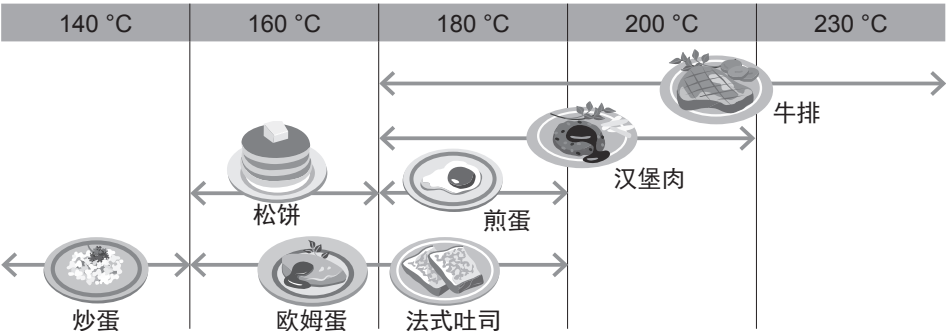
正计时/倒计时 (第28页)

3

完成烹饪后：

关闭

温度调节指南



# 油炸功能



设置温度油炸

1

180℃

油炸

开启

2

200℃

油炸

温度范围：140℃ ~ 200℃

预热完毕。

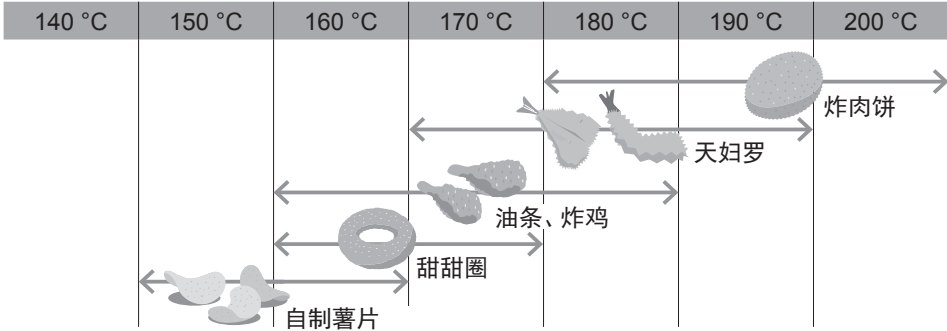
正计时 (第28页)

3

完成烹饪后：

关闭

温度调节指南



菜单



跟着显示或语音提示  
轻松进行烹饪

1

香煎牛排 < 酱汁肉饼 > 奶香松饼

返回 - 选择 + 确认

MAX>> 菜单/设置 - + 定时 加热

① ② ③

2

预热中 酱汁肉饼

预热 正面煎 反面煎 加热

MAX>> 菜单/设置 - + 定时 加热

开启

3

4:30 酱汁肉饼

预热 正面煎 反面煎 加热

MAX>> 菜单/设置 - + 定时 加热

预热完毕。

观察烹饪状况，通过 - + 来调整加热时间。

翻面。

观察烹饪状况，通过 - + 来调整加热时间。

加热完毕。自动停止加热。

4

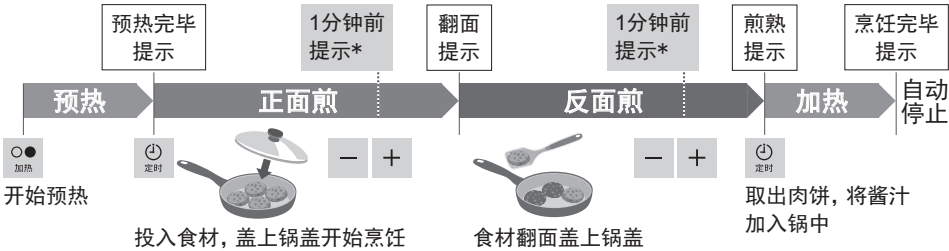
酱汁肉饼烹饪完毕

MAX>> 菜单/设置 - + 定时 加热

烹饪步骤(以酱汁肉饼为例)

根据菜谱自动设置温度和烹饪时间

会通过显示和语音来提示投入食材，翻面及加入调料等烹饪步骤。



\*可在看或听到1分钟前事先通知后，根据煎炒状况，按 - + 来调整煎炒时间。

菜谱	锅具	可烹制份量	备注
皮蛋肉粥	锅	3~4人份	水量850 mL，不使用热水。
葱油酥餅(冷冻)	平底锅	1块	1块约130 g。
脆香生煎(冷冻)		15个	水量约80 mL，不使用热水。
柠香鳕鱼		1片	1片约150 g。
红烧肉		4人份	五花肉切成3 cm见方。
可乐鸡翅		12只	煎煮前用厨房纸巾擦干水分。
香煎牛排	平底锅	1块	煎煮前30分钟~1小时先从冰箱里拿出来。
酱汁肉饼		4个	做成8x10 cm、厚度2 cm的小椭圆形。
奶香松饼		1~4块	一次煎1块。
鲜滑蒸蛋	锅	4人份	使用4个直径约8 cm的陶瓷容器、一个底部直径约22 cm的锅。

温馨提示

- 一定要遵从菜谱上所记载的材料和分量。(第17~21页)
- 烹饪物尽量放在平底锅的中央。
- 如果因出错导致烹饪停止或者误将电源关掉，在显示 的状态下，按 可恢复被中断的烹饪。





## 皮蛋肉粥

材料 [3~4人份]


### ■主料

大米····· 80 g  
水····· 850 mL  
瘦猪肉····· 20 g  
料酒····· 少许  
盐····· 1/2小匙(2.5 g)

### ■点缀用

皮蛋(切成0.5 cm见方的小块)····· 2个  
葱(切碎)····· 适量

### 烹饪方法

- 1 把米淘好。
- 2 将瘦猪肉切成肉丁，加入料酒腌制10分钟。
- 3 在肉丁上撒上盐，预先调味。
- 4 往锅里放入米、肉丁、水，盖上锅盖。
- 5 将  调至 **皮蛋肉粥**，按照语音提示进行烹饪。
- 6 煮好后，加入皮蛋、葱花即完成。



## 柠香鳕鱼


材料 [1人份]

鳕鱼(1.5 cm厚)····· 1片(150 g)  
黄油····· 5 g  
盐/胡椒····· 各少许  
料酒(去腥)····· 适量

### ■酱汁(混合)

柠檬(削皮去籽后切成5 cm见方)····· 1/4个(20 g)  
生抽····· 1/2小匙(3 g)  
砂糖····· 1小匙(3 g)  
黄油····· 20 g  
柠檬(装饰用)切成0.5 cm的薄片····· 2块

### 烹饪方法

- 1 往鳕鱼上淋上料酒去腥，放置10分钟左右。
- 2 煎煮之前用厨房纸巾擦干水分，往两面撒上盐和胡椒。
- 3 将  调至 **柠香鳕鱼**，预热平底锅，按照语音提示进行烹饪。
- 4 煎好后，取出鳕鱼，根据语音提示加热酱汁。
- 5 加热完毕后，在鳕鱼上淋上酱汁即完成。



## 红烧肉


材料 [4人份]

五花肉····· 500 g  
水····· 350 mL

### ■调料(混合)

冰糖····· 25 g  
生姜(切成薄片)····· 4 g  
八角····· 1个  
月桂叶····· 1片  
桂皮····· 1片(2 g)  
干辣椒····· 1个  
料酒····· 1大匙(15 g)  
老抽/生抽····· 各1大匙(18 g)

### 烹饪方法

- 1 将五花肉切成3 cm见方的肉块。
- 2 将  调至 **红烧肉**，预热平底锅，按照语音提示进行烹饪。
- 3 煎好后，加入调料和水，按照语音提示炖煮。



## 可乐鸡翅


材料 [4人份]

鸡翅····· 12只(520 g)  
生抽/料酒····· 适量  
生姜(切成薄片)····· 适量  
色拉油····· 适量  
可乐····· 250 mL

### ■调料(混合)

生抽····· 2小匙(12 g)  
老抽····· 1小匙(6 g)  
料酒····· 1大匙(15 g)  
生姜、蒜(切成薄片)····· 各4 g

### 烹饪方法

- 1 鸡翅撒上姜丝、生抽、料酒调味，放置10分钟左右。
- 2 烹饪前用厨房纸巾擦干水分。
- 3 将  调至 **可乐鸡翅**，预热平底锅，按照语音提示进行烹饪。
- 4 煎好后，加入调料和可乐，按照语音提示炖煮。




## 香煎牛排

材料 [1块的份]

西冷牛排(1.5 cm厚)····· 1块(150 g)  
黄油····· 10 g  
盐/黑胡椒····· 各适量

烹饪方法

- 煎煮前30分钟~1小时先从冰箱里拿出牛排解冻。
- 将盐与黑胡椒撒在牛排两面腌制。
- 将  调至 **香煎牛排**，预热平底锅，按照语音提示进行烹饪。




## 酱汁肉饼

材料 [4人份]

洋葱(切碎)····· 200 g ■A  
色拉油····· 适量  
面包糠····· 20 g  
牛肉末····· 200 g  
猪肉末····· 100 g  
牛奶····· 2大匙(34 g)  
鸡蛋(中)····· 1个(60 g)  
盐····· 1/2小匙(2.5 g)  
胡椒····· 少许  
■酱汁(混合)  
番茄酱····· 3大匙(54 g)  
生抽····· 1大匙(18 g)  
砂糖····· 1大匙(9 g)

烹饪方法

- 在平底锅中加热色拉油，用小火炒至洋葱变成金黄色，然后冷却。
- 把牛奶倒入面包糠中，搅拌均匀。
- 顺着同一个方向充分混合A，直至产生粘性。
- 在A中加入洋葱、面包糠，再加入打散的鸡蛋搅拌均匀，分成4等份，用手掌敲打20次，排除气体，制成小椭圆形(8×10 cm、厚2 cm)，使其中央凹陷。
- 将  调至 **酱汁肉饼**，预热平底锅，按照语音提示进行烹饪。
- 煎好后，取出肉饼，根据语音提示加热酱汁。
- 加热完毕后，在肉饼上淋上酱汁即完成。




## 奶香松饼

材料 [4块的份]

■A  
低筋面粉····· 150 g  
发酵粉····· 4 g  
盐····· 1 g  
■B  
鸡蛋(中)····· 1个(60 g)  
砂糖····· 60 g  
牛奶····· 110 mL  
色拉油····· 2大匙(26 g)  
香草精····· 少许

烹饪方法

- 将A放入碗中，用打蛋器搅拌，使其中央凹陷。
- 在另一个碗中打散B中的鸡蛋，然后依次加入剩余的材料，搅拌均匀。蛋黄和砂糖粘在一起会使蛋黄凝固，所以一定要先把鸡蛋搅拌均匀后再加入砂糖。
- 将B倒入A中央，用打蛋器从中央画圈搅拌，直至面糊顺滑无颗粒。
- 取面糊的1/4量，将  调至 **奶香松饼**，预热平底锅，按照语音提示进行烹饪。




## 鲜滑蒸蛋

材料 [4人份]

虾····· 4只  
鸡肉····· 80 g  
新鲜香菇····· 1个  
鸡蛋(中)····· 3个(180 g)  
生抽····· 少许  
■A(一起煮开，放置)  
生抽····· 1小匙(6 g)  
鸡精····· 10 g  
水····· 450 mL

烹饪方法

- 新鲜香菇，摘除根部切成4块薄片。
- 鸡肉淋上少许生抽调味。虾留下尾部剥去外壳，去掉虾线。
- 将鸡蛋打入碗中，加入冷却后的A，搅拌均匀后过滤。
- 将香菇、鸡肉、虾倒入容器中，再加入混合后的蛋液汁，将浮起的泡沫捞出。
- 用铝箔将各容器密封。
- 在锅内垫上一张厨房纸巾，再将容器放入锅中。
- 在锅里倒入约500 mL(份量外)的水，再盖上锅盖，将  调至 **鲜滑蒸蛋**，按照语音提示进行烹饪。

# 烹饪记录



可以记录实际的烹饪步骤，  
保存在APP中。

1

烹饪开始前：

2

开始烹饪：

- 可以记录以自己喜欢的模式、火力、温度进行烹饪的程序。
- 油炸功能模式下的烹饪程序只能单独记录。

3

完成烹饪后：

- 请打开APP，保存烹饪程序。

## 温馨提示

- 如果要继续记录烹饪程序时，请将数据保存在APP中，然后再在产品本体上重新进行记录。
- 要将烹饪记录数据保存到APP，您需要将产品连接到网络。（第25页）

关于由烹饪记录模式下保存到APP的DIY菜谱：

- 可通过APP将菜谱发送至左烹饪区，或右烹饪区。
- 开始烹饪时，必须按产品本体上的 或 。

# APP

- 本产品包含型号核准代码为CMIIT ID:2015DP1385的无线电发射模块。
- 本产品具有网络连接功能，可通过智能手机或平板电脑（以下略称为手机）。下载安装客户端（以下称为APP）使用产品。  
（详细请至APP设置→帮助→松下智能家电APP操作指南内查阅）

1

手机下载、安装APP

方法一：直接扫描右侧（本使用说明书封面）的二维码下载

方法二：在手机应用商店搜索“松下智能家电”下载（仅限iOS系统）

2

打开APP，使用手机号进行新用户注册，设置密码后重新登录。

3

点击添加设备，选择进入“电磁灶”，再选择您所购产品的型号，按照步骤添加绑定产品。  
（请在5分钟内完成绑定、否则需重新绑定）

4

进行相应设置及使用相关功能（如查阅产品菜谱等）。

- 产品出厂设置为网络连接关闭状态。使用APP时，需确保它为开启状态（第25页）。

## 温馨提示

- 关于可下载的移动设备种类和OS版本，请确认APP的下载页面。
- 本产品无法连接无需密码验证的无线局域网（WLAN）。  
（不建议使用公共网络）
- 绑定本产品时，需确保手机与产品连接为同一个网络，否则将无法成功绑定。
- 无线局域网（WLAN）名称或密码更改后，本产品需重新添加，绑定。
- 因APP版本不断更新改进，说明内容如有变动恕不另行通知，具体更改内容以网站和手机客户端为准。
- 维修、废弃、转让本产品等，请确保已重置无线局域网（WLAN）信息，并恢复产品出厂时的设置。

声明

您应了解并同意，只有具备必要的软件、硬件及满足必要的技术条件，才可以通过您的终端设备上运行的松下智能应用软件(以下简称“APP”)控制松下智能家电，因此，如果发生下述任一或多种情形而导致无法通过APP控制松下智能家电，我们将不承担任何责任：

- 1. 松下智能家电发生了损坏；或未正确安装松下智能家电；或未在适当的条件下打开并通电运行松下智能家电；或未根据松下智能家电的使用说明书的要求正确使用松下智能家电的其他情形。
- 2. 未在我们指定的网站正确下载APP安装软件；或未正确安装APP程序；或未正确登录并运行APP程序。
- 3. 运行APP的终端设备未按照我们指定的通讯方式和松下智能家电建立通讯联系及进行通讯；或通讯存在故障；或通讯信号弱；或通讯中断；或通讯终止。
- 4. 或登录APP的帐号和松下智能家电不匹配。
- 5. 安装APP的终端设备损坏或不可使用。
- 6. 未正确通过APP发出指令。
- 7. 因不可归责于我们的原因，导致APP中的《松下智能家电软件用户许可与服务协议》被解除或终止；或依照该协议应暂停或终止向您提供服务。
- 8. 存在上述任一情形，且尚未改正或修复。

■ 功能设置

1

2

3

选择想要变更设置的项目：

■ WiFi初始设置(第25页)

■ 语音助手音量设置(第26页)

■ 烟机联动设置(第27页)

温馨提示

- 设置中，不能进行加热等其他操作。
- 使用烹饪区时，无法变更设置。

WiFi初始设置

1

2

3

- 开启时：
  - 关闭时：
- 请在5分钟内进行以下设置：
- ① 请启动APP，设置路由器的ID和密码。
  - ② 请选择APP连接的机器为“Panasonic\_KY-L8890ST”，并设置ID和密码。

- 设置完成
- 连接失败时：
- 请再次设置。

温馨提示

- 路由器名称和密码更改后，本产品需要重新进行绑定。
- 当本产品进行修理、转让、废弃前，请确保已清除所有绑定信息。



设置

语音助手音量设置

1

烟机联动 <语音助手> 网络连接

返回 - 选择 + 确认

MAX» 一键猛火 菜单/设置 - + 定时 加热

2

音量调节 2

返回 - 选择 + 确认

MAX» 一键猛火 菜单/设置 - + 定时 加热

① ②

3

MAX» 一键猛火 菜单/设置 - + 定时 加热

· 音量调节范围：0 ~ 6

设置完成

温馨提示

- 音量调节为0时不会有语音提示，但蜂鸣器依然有效。

如果是支持烟机联动系统的吸油烟机

红外线信号

开始加热时，  
烟机自动开机

停止加热时，烟机也随之停止。

支持Panasonic吸油烟机型号：FV-AH18TEH1(2019年10月)

烟机联动设置

1

网络连接 <烟机联动> 语音助手

返回 - 选择 + 确认

MAX» 一键猛火 菜单/设置 - + 定时 加热

2

烟机联动开启 > 烟机联动关闭

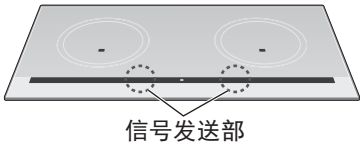
返回 - 选择 + 确认

MAX» 一键猛火 菜单/设置 - + 定时 加热

① ②

3

MAX» 一键猛火 菜单/设置 - + 定时 加热



- 开启时：
- 烟机联动开启 > 烟机联动关闭
- 关闭时：
- + 烟机联动开启 < 烟机联动关闭

设置完成

温馨提示

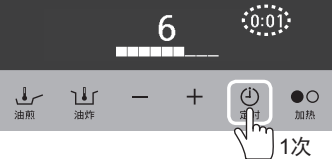
- 手、锅、平底锅的把手不要挡住信号发送部。
- 及时清除信号发送部上的油污。
- 根据功能模式、火力、烹饪物的温度，烟机的风量也会自动变化。
- 即使改变火力，风量也不会马上改变。



# 定时器

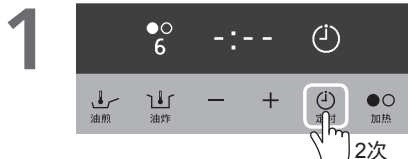
正计时可用于 ，而倒计时可用于 。

## 设置正计时



· 如要取消正计时，请轻触 2次。

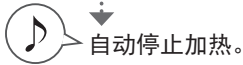
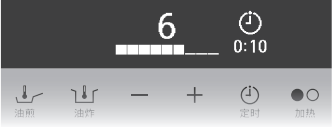
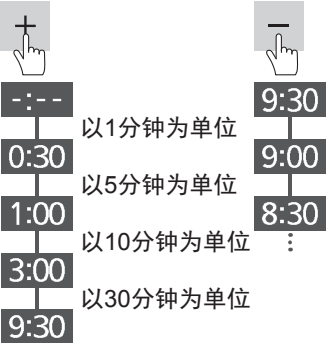
## 设置倒计时



· 如10秒内没有后续操作，设置将会取消。



· 设置范围：**0:01 ~ 9:30**  
· 长按即可快速调节。  
· 设置时间：



· 要取消倒计时



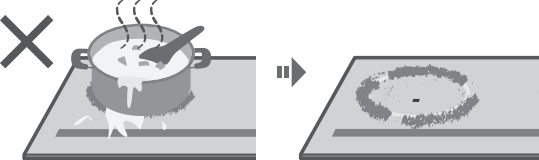
### 温馨提示

- 正计时不会关闭烹饪区。
- 对于 ，倒计时在会预热完毕后开始运行。

# 清洁

请保持本产品清洁。

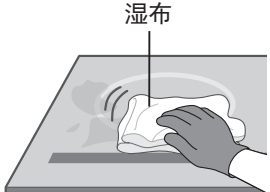
如果溅出的食物或油一旦黏在本产品上，将很难清除。



### 注意

- 清洁前 关闭，等待冷却。
- 切勿使用蒸汽清洁器。水可能进入电子零件然后导致故障。

### 轻度污渍



### 油污

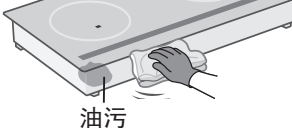
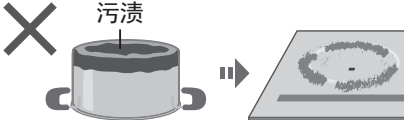


### 顽固污渍



### 温馨提示

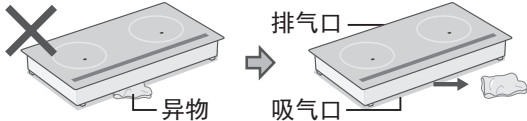
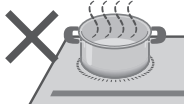


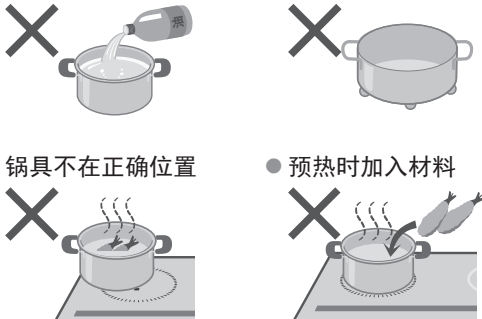
- 请务必清除污渍。
  - 污渍烧焦后会附着在面板上。
- 驻立式产品 擦去产品前面和侧面的油渍。



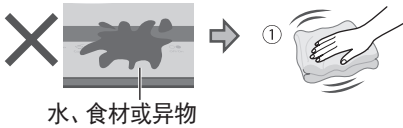

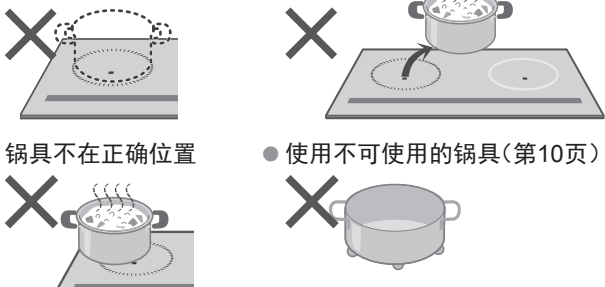
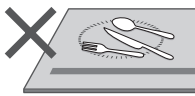
# 错误信息显示

如显示以下的任何错误信息，请检查原因并解决问题。  
排除原因后，轻触  或 ，则错误信息显示会消失。

· 您也可以轻触  清除 **U33** 或 **U34** 显示。

信息	可能原因
<b>U04</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 吸气口、排气口堵塞</li></ul> 
<b>U13</b> <b>U14</b>	<p>空烧自动断电功能</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 加热空锅具。</li></ul>  <p>*对于特定的锅具类型，或本产品处于低火力段时，此功能可能无法正常工作。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 油炸时，使用过高火力预热。</li></ul>  <p>务必使用油炸功能。</p> 
<b>U33</b> <b>U34</b>	<p>当使用“油炸功能”</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 加入超过800 g油</li><li>● 使用不可使用的锅具(第10页)</li><li>● 锅具不在正确位置</li><li>● 预热时加入材料</li></ul> 

排除下列错误原因后，加热自动恢复。

信息	可能原因
<b>U16</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 操作面板上有污渍</li></ul>  <p>水、食材或异物</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 操作不当</li></ul> 
<b>6</b>	<p>锅具检测功能*</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 没有锅具</li><li>● 锅具已移离</li><li>● 锅具不在正确位置</li><li>● 使用不可使用的锅具(第10页)</li></ul>  <p>小物件检测功能*</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 金属物品</li></ul>  <p>*发生上述情况时，电源会在1分钟后关闭。</p>

无法解决问题，或出现 **H00** 错误

1 电源

  
关闭

2 断路器






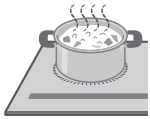



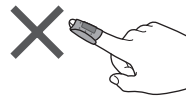
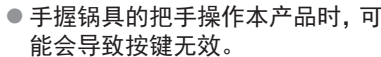






  
关闭






3 拨打电话



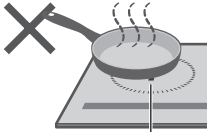
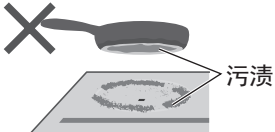


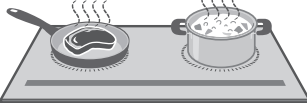


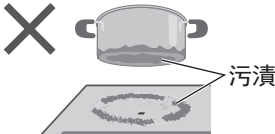




有关服务中心联系方式，请参见保修证。

故障排除

症状	可能原因
■ 电源	
主电源无法开启。	主电源无法轻易开启是为了避免因误操作。 
	 锁定(第9页)  解除锁定 3秒
主电源关闭。	主电源自动断电功能  开启 超过1分钟无按键操作。 
烹饪时停止加热。	长时间无操作自动断电功能  超过45分钟无按键操作。  停止加热。
	● 长时间烹饪：  使用倒计时。(第28页) 
■ 操作面板	
按键无法操作。	● 指尖被覆盖。  ● 手握锅具的把手操作本产品时,可能会导致按键无效。 
	 污渍  关闭 
触摸按键周围时, 按键启动。	 液体  关闭 




症状	可能原因
■ 声音与噪音	
加热时发出噪音。	根据不同的锅具类型而定： · 发出多种声音 · 握住手柄时感觉到震动 · 稍微移动  这并非故障。请稍微移动或重新放上锅具。
	加热中取走锅具, 可能会听到短暂金属声音。 
即使主电源开关关闭, 仍然从风扇发出噪音。	散热风扇正常运转, 因为产品仍未冷却。产品冷却后, 它会自动停止。
■ 加热功率	
加热功率变弱。	锅具过热保护功能 加热功率会自动下降, 而火力.....  锅具冷却后, 加热功率就会恢复正常。
	陶瓷(第10页)  *切勿使用陶瓷锅具, 即使是电磁加热专用的陶瓷锅具。
同时使用两个烹饪区： · 加热功率变低或显示火力降低。 · 火力无法调大。	加热功率会自动调节, 以限制整体消耗功率。(第44页)  如需要高火力段, 避免同时使用两个烹饪区, 或降低烹饪区其中一方的火力段。

故障排除

症状	可能原因
■ 油煎功能	
· 预热时间太长。 · 实际温度与设置温度不同。	<div> 锅具未覆盖住IR传感器。(第4页)</div> <div> 污渍</div>
	<div>● 预热时  不要加入水、油或食物</div> <div>● 如果同时使用右烹饪区，预热时间可能会较长。</div>
	<div> 根据平底锅类型，平底锅底部温度可能与设置温度不同。</div> <div></div> <div> 根据需求调节温度。</div>
■ 油炸功能	
· 预热时间太长。 · 实际温度与设置温度不同。	<div> 锅具未覆盖住IR传感器。(第4页)</div> <div> 污渍</div>
	<div>超过800 g油 </div> <div>使用了不合适的油品 颜色变深及/或混油 热油  油渣残留 </div>
	<div>根据锅具底部的类型、材质、形状和大小，油温可能与设置温度有异，或预热可能用时更长。</div> <div> 根据需求调节温度。</div>

症状	可能原因
■ 烹饪记录	
无法进行烹饪记录。	液晶显示的WiFi标记在闪烁。 → 机器的WiFi初始设置未完成。请完成设置。(第25页)
无法保存烹饪记录。	如果烹饪步骤数过多，则有可能无法在APP中保存数据。(详情请参阅APP的帮助)
■ 设置	
显示画面上不显示“设置”。	在使用左烹饪区的过程中，不能进行本机的设置变更。 *在设置过程中，不能进行加热等其他操作。
■ 网络连接	
无法进行WiFi的初始设置。	绑定的时候，需要确认手机和产品是否连接在同一网络上。否则无法成功绑定。
	连接在5分钟内无法完成，或者连接失败。 → WiFi的信号不好。请重新设置一次。(第25页)
	在使用左烹饪区的过程中，不能进行设置变更。
不连接WiFi。	液晶显示的WiFi标记在闪烁。 → 如果路由器没有接通电源，请接通电源。
	如果更改了路由器名称和密码，则需要重新绑定产品。(第25页)

故障排除

症状	可能原因
■ 语音助手	
听不到语音助手的语音提示。	音量设置为0。 ➡ 请调高音量。(第26页)
■ 烟机联动	
吸油烟机与电磁灶不联动。	<div>● 未打开烟机联动。 (第27页)</div> <div>● 信号发送部被油污弄脏了。  信号发送部</div>
	<div>● 手或头挡住了信号。 </div> <div>● 信号发送部上放置了锅具，或平底锅的把手遮挡了信号发送部。  信号发送部</div>
	仅支持Panasonic吸油烟机型号：FV-AH18TEH1。 (2019年10月)
即使火力、烟量、气味的强度发生变化，风量却没有变化。	风量根据烹饪状态(功能模式、火力、温度等)而变化。 (不会与烟量、气味强度联动) *即使改变火力，风量也不会马上改变。
	如果通过吸油烟机强制改变风量，风量将停止联动。 请参阅吸油烟机的使用说明书。
因其他原因不能顺利联动时，或者强制改变风量时。	请使用吸油烟机的操作部。 请参阅吸油烟机的使用说明书。

安装  
(适用于安装人员)

目次	
安全注意事项	38
尺寸	39
安装位置	40
电气施工	40
安装本产品	41
安装后的检查项目	42

⚠ 重要事项

- 请按照安装说明书安装本产品，否则可能造成本机性能下降。
- 安装人员有责任确保正常安装。不遵照安装说明书所导致的故障或事故，不属于保修范围。
- 采用本电磁灶后，必须委托具有专业资质的技术人员(或燃气公司)关闭原本使用的燃气装置和管线。
- 切勿将炉灶安装在橱柜下方。
- 安装后，请务必进行测试。
- 请向用户解释如何正确使用本产品。
- 请向客户提供使用/安装说明书，以供当地电气检验员使用。



# 安全注意事项



## 警告

### 避免火灾、漏电、触电或不当操作

- 若电源线损坏时，必须经厂家或客户服务代理商或指定维修人员来更换，以免发生危险。
- 电气施工应由经认证的电气技师施工。
- 安装前，请务必关闭断路器。
- 为电源安装带有接地漏电断路器的220 V/20 A单相专用电路，以免电线过热。
- 本产品电线必须遵照电气法规正确接地。
- 切勿将接地导线连接到燃气管、水管、避雷针地线和电话线上。
- 必须正确连接电线以确保连接完整。
- 切勿踩踏本产品或使重物掉落在上面。
- 切勿自行拆卸、维修或改装本产品。  
(例如拆卸面板)



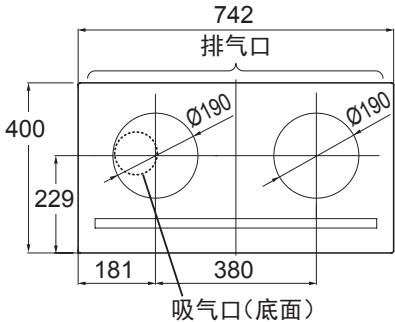
## 注意

### 避免火灾、变形或变色

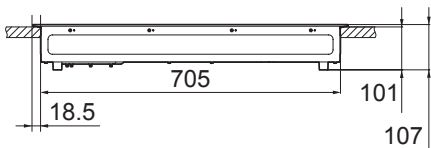
- 操作台请使用耐热材料。  
(应使用与“热固性高压装饰层积板”相同或更好的耐热材料)
- 操作台切勿使用亮光材质。

# 尺寸

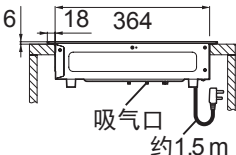
## ■ 俯视图



## ■ 正视图



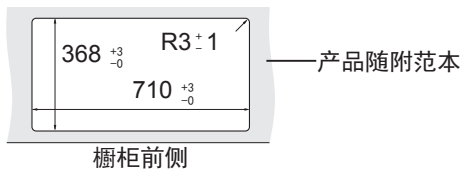
## ■ 侧视图



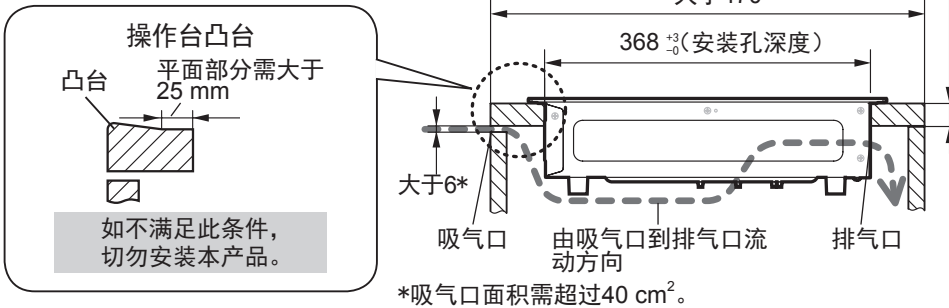
(单位: mm)

## 相关尺寸(嵌入式)

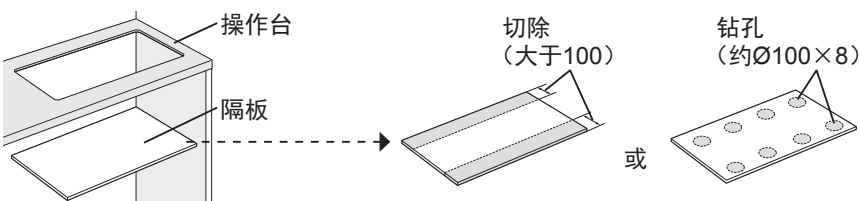
## ■ 操作台开孔



## ■ 橱柜

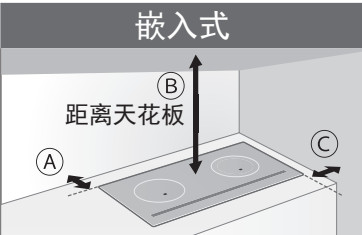
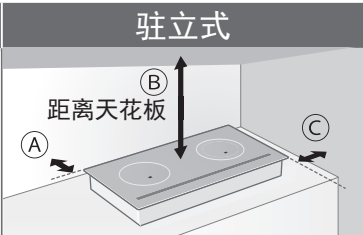


## ■ 若安装不含通风部分的隔板



安装位置

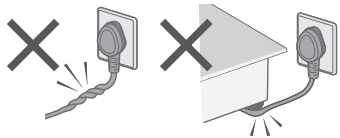
· 请遵守相关的安装法规。

壁上和天花板	嵌入式			驻立式		
						
	最小距离(单位: cm)			最小距离(单位: cm)		
不可燃*1	(A) 0	(B) 70	(C) 0	(A) 1*2	(B) 70	(C) 0
可燃	5	100	5	5	100	5

\*1 金属、砖瓦、砖头等(包括由金属、砖瓦、砖头等制作而成的隔热板)。  
\*2 本产品背面设有排气口。

电气施工


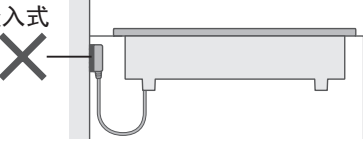
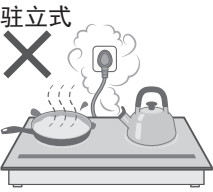
- 请遵从当地有关接线、接地及安全的法规。
- 切勿扭曲或压住电源线。





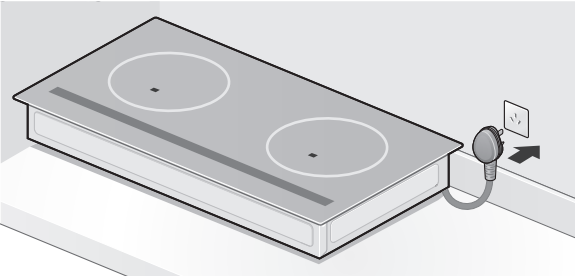
警告

· 提供插座电线供单极接地。

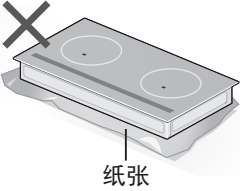
专用电路	<ul style="list-style-type: none"><li>· 单相220 V/20 A(包括断路器)</li><li>· 室内电线: 直径至少2.0 mm的单根电线</li><li>*壁上插座(盒式)也可使用至少3.5 mm<sup>2</sup>的多股绞合线。</li></ul>	
接地漏电防护装置	<ul style="list-style-type: none"><li>· 额定电流: 30 A</li><li>· 额定感应电流: 30 mA</li><li>*请根据接线规则将断路器和漏电断路器接入到家庭线路内。</li></ul>	
壁上插座	<div><div>插座类型:  16 A型</div><div>安装位置</div><div><div></div><div></div></div><div>请将插座设在安装本产品后也可以拔掉插头的地方。</div></div>	

安装本产品

驻立式



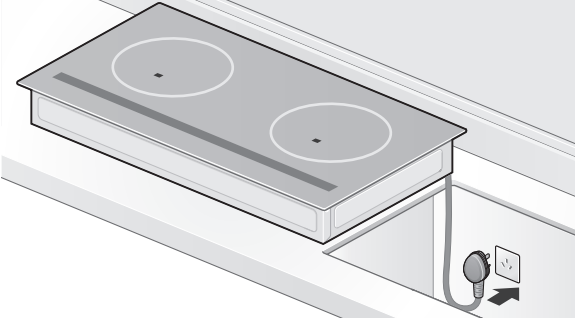
- 切勿随意放置。



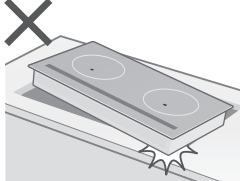
纸张

嵌入式

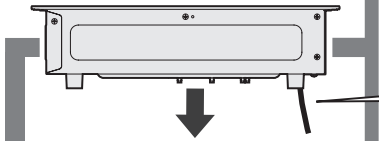
1 将插头插入插座中。

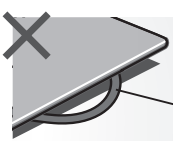


- 切勿重摔。



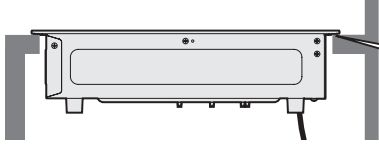
2 水平插入。

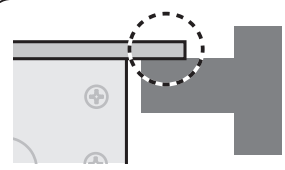




电源线

3 确保操作台和面板前后左右间没有空隙。

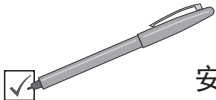




安  
装

41

安装后的检查项目



安装后，请遵照下列项目检查并作记录。

安装	<ul style="list-style-type: none"><li>● 未倾斜 </li><li>● 安全放入 · 轻轻按压，确定面板角落未翘起。 </li><li>● 清洁 </li></ul>	<input type="checkbox"/>
电气施工	<ul style="list-style-type: none"><li>● 电源为220 V单相电。</li><li>● 确实接地。</li><li>● 接地漏电防护装置已安装。</li></ul>	<input type="checkbox"/>
电气测试	<p>1  → 检查主电源指示灯是否点亮。</p> <p>2  </p>	<input type="checkbox"/>

- 请务必在电气测试后关闭烹饪区和主电源开关。
- 请将使用/安装说明书及保修证交给用户。

我特此保证安装已经完成。

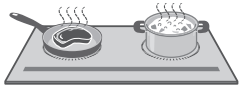
安装者签名

规格

电源	单相220 V ~ 50 Hz		
消耗功率	3200 W		
尺寸(大约)	宽度742×深度400×高度107 (mm)		
重量(大约)	11.8 kg		
火力段调节(大约)	9段调节 相当于75 W~3200 W		
油煎温度调节(大约)	5段调节 140 °C~230 °C		
油炸温度调节(大约)	7段调节 140 °C~200 °C		
菜单	10菜谱		
烹饪时间设置	1分钟~9小时30分钟		
能源效率等级 (GB 21456-2014)	2级	热效率	: 88.0 %
		待机状态功率	: 1.0 W



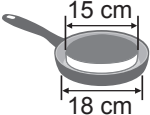
规格

同时使用两个烹饪区



- 加热功率会自动调节，以限制整体消耗功率。
- 火力指示灯不会变更，但加热功率会变弱。
  - 火力段自动下降一档或多档。
  - 即便轻触 **+**，火力段仍无法提升。
  - 如需要高火力段，避免同时使用两个烹饪区，或降低烹饪区其中一方的火力段。

ECONAVI节能功效

比较功能	 160 °C	 4段
测量条件	 <ul style="list-style-type: none"><li>使用Panasonic标准平底锅，连续煎3个松饼。</li><li>一面煎6分钟，另一面煎2分钟。</li></ul>	
消耗功率(大约)	<div>节省大约23 %</div> 147.5 Wh	191.5 Wh

\*根据Panasonic提供的实测数据进行比较算出的平均累计消耗功率。  
\*节能表现会因烹饪量、锅大小和材质而异。

著作权相关声明

软件著作权

本产品中包含以下软件：

- (1) Panasonic Corporation 及其关联公司(以下称“松下”)独立开发的软件；
- (2) 由第三方持有授权给松下的软件；
- (3) 基于GNU GENERAL PUBLIC LICENSE Version2.0 (GPL V2.0) 许可的软件；
- (4) 基于GPL V2.0许可以外的开源软件。

上述(3)(4)软件虽是期待它单体有效而发布，但不进行任何保证，包括但不限于对“适销性”及“针对特定目的的适用性”的暗示保证。具体请参考附册关于开源软件中的许可条件。

本产品自发售起至少3年内，松下会对通过咨询窗口联络的顾客收取一定费用，用于提供基于GPLV2.0以及需履行公开开源代码义务的其他开源的软件完整且能机械读取的源代码和各自的版权声明。

咨询窗口：[oss-request@cn.panasonic.com](mailto:oss-request@cn.panasonic.com)

商标和许可

- IOS是Cisco在美国和其他国家/地区的商标或注册商标，经许可使用。
- 本说明书中提及适其他公司名称和产品名称为各自公司的商标或注册商标。

保修证

保修条款

有关保修期内Panasonic商品的保修(无偿修理)，从购入之日起开始实施。

1. 保修期内的商品只可在Panasonic认定维修店进行保修；保修时，请出示本保修证及购机发票。  
以下两点需特别注意：
- a. 本保修证遗失后不再补发，请妥善保管；
  - b. 本保修证仅限于中华人民共和国国内有效(香港、澳门、台湾三地区暂不可使用)。

2. 自购入之日起在以下期间内，在正常使用中发生故障的情况下进行保修。

整机 [ 壹 ] 年内无偿修理

3. 属下列情况之一者，即使在保修期内，也不能以保修对待，但是可以实行收费修理：
- a. 未按商品使用说明书要求使用、维护、保管而造成损坏的；
  - b. 因不正确操作、电源不正常、破损(如：摔落等)而造成损坏的；
  - c. 不经Panasonic认定维修店维修人员拆动造成损坏的；
  - d. 不能出示本保修证及有效购机发票的；
  - e. 保修证上记录的信息与商品实物标识不符或者涂改的；
  - f. 因不可抗力因素(如雷电、地震、火灾、水灾等)造成损坏的。
4. 本保修条款只适用于消费者个人为生活消费需要而购买使用的场合，不适用于经营性等使用。

【商品信息】

商品名称：\_\_\_\_\_ 产地：日本

商品型号：\_\_\_\_\_ 机身号码：\_\_\_\_\_

【保修回执】以下回执是保修的重要依据，请勿自行撕下

商品型号：\_\_\_\_\_ 机身号码：\_\_\_\_\_ 保修结算3

商品型号：\_\_\_\_\_ 机身号码：\_\_\_\_\_ 保修结算2

商品型号：\_\_\_\_\_ 机身号码：\_\_\_\_\_ 保修结算1

商品型号：\_\_\_\_\_ 机身号码：\_\_\_\_\_ 安装结算

经销商：

安装网点：\_\_\_\_\_ 安装时间：\_\_\_\_\_

姓名：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

住址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

用户  
信息

【销售记录】此处所载信息仅于商品保修时作核对之用，本公司不对该信息进行收集记录。

销售日期：\_\_\_\_\_ 发票号码：\_\_\_\_\_

顾客姓名：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_

顾客地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

销售店名称：\_\_\_\_\_ 销售店电话：\_\_\_\_\_

销售店地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

销售店  
(盖章)

【维修记录】

维修店名称：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_ 送修日：\_\_\_\_\_

维修店地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

故障内容：\_\_\_\_\_ 故障原因：\_\_\_\_\_

维修内容：\_\_\_\_\_

维修员签字：\_\_\_\_\_ 交验日期：\_\_\_\_\_

维修店名称：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_ 送修日：\_\_\_\_\_

维修店地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

故障内容：\_\_\_\_\_ 故障原因：\_\_\_\_\_

维修内容：\_\_\_\_\_

维修员签字：\_\_\_\_\_ 交验日期：\_\_\_\_\_

维修店名称：\_\_\_\_\_ 联系电话：\_\_\_\_\_ 送修日：\_\_\_\_\_

维修店地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

故障内容：\_\_\_\_\_ 故障原因：\_\_\_\_\_

维修内容：\_\_\_\_\_

维修员签字：\_\_\_\_\_ 交验日期：\_\_\_\_\_

本保修证因含有消费者个人信息，请妥善自行保管。

松下家电（中国）有限公司

公司地址：浙江省杭州经济技术开发区松乔街2号

邮编：310018 售后服务电话：4008-811-315

中文网站：http://panasonic.cn/